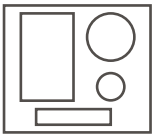
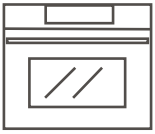
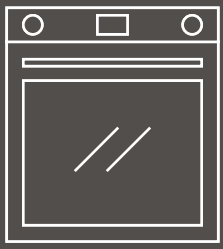
FULL USER MANUAL

ROSIĒRES







www.rosieres.fr

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. Multi Step Feature

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

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

7. TROUBLESHOOTING

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

9. INSTALLATION

1. SAFETY INFORMATION

GENERAL WARNINGS

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

Use in accordance with attendend use

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

Use limitations

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

INSTALLATION WARNINGS

- The oven can be located high in a column or under a worktop.
- Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on the illustrations according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with

screws provided with the appliance.
- No additional operation/setting is required in order to operate the 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 dam-

ages 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 Heat Feel Sensor it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the Heat Feel Sensor is not used.
- During the pyrolytic cleaning process (if available), the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- If a hob has been fitted above the oven, never use the hob while the Pyrolizer is working, this will prevent the hob from overheating.

WARNINGS (FOR STEAM PLUS ADVANCED)

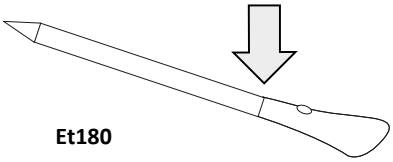
- When filling in the steam tank the level of the water must not exceed the maximum level indicated on the tank
- Use only drinking water to fill in the tank.
- Before starting a pyrolytic cleaning function the steam tank must be removed. Do not insert the steam tank during the pyrolytic cleaning function.

* Depending on the oven model.

WARNINGS for WIRELESS TEMPERATURE PROBE

- This product is exclusive for oven appliances. It should only be used as described in this User Manual.
- DO NOT TOUCH Heat Feel Sensor WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING. Always wear oven gloves to remove Heat Feel Sensor from the food after cooking.

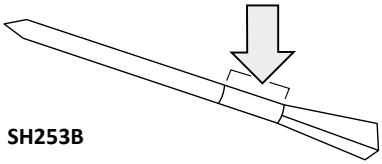
Insert wireless temperature probe in the food up to there



Et180

or

insert wireless probe in the food up to the area between the line and the cap

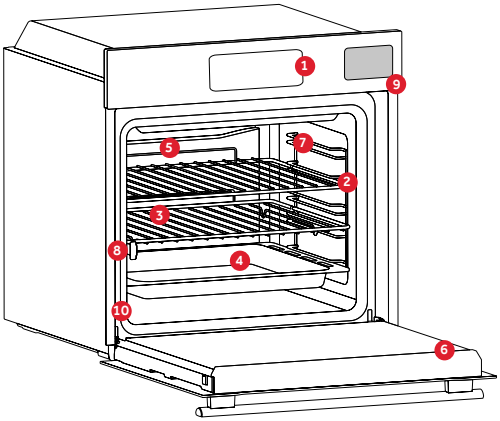


SH253B

- Do not expose the metal part of Heat Feel Sensor to the heat generated by oven directly.
- Do not use Heat Feel Sensor in another appliance except for the built-in oven.
- Do not use Heat Feel Sensor in a microwave oven.
- Heat Feel Sensor can be cleaned and washed but do not immerse it long in water.
- This product is not intended for use by persons with ages 12 and under.
- The supplier will not be liable for any damage of Heat Feel Sensor due to misuse of the device.
- Clean the Heat Feel Sensor before the use.
- Probe can work in this range of temperature: 10 °C to an internal maximum temperature of 100°C of the metal part. When a cooking programme is selected, the display shows the default temperature but is never higher than 250°C: the selectable temperature is also limited to 250°C.
- If the Heat Feel Sensor temperature exceeds 100°C, cooking will stop and the Heat Feel Sensor must be removed from the oven as soon as possible, wearing gloves, to avoid damage to the probe.

2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT

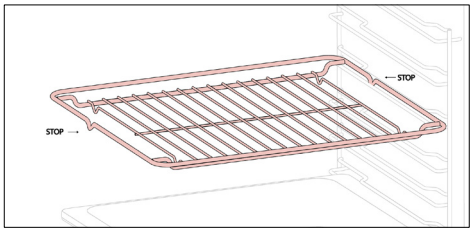


1. **Control panel**
2. **Shelf positions numbers**
3. **Grids**
4. **Trays**
5. **Fan cover**
6. **Oven door**
7. **Lateral wire grids** (if present: only for flat cavity)
8. **Telescopic Guides**
9. **Steam Tank**
10. **Serial number & QR code**

Write here your serial number for future reference.

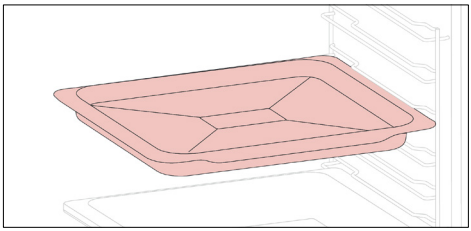
2.2. ACCESSORIES

Metal grid



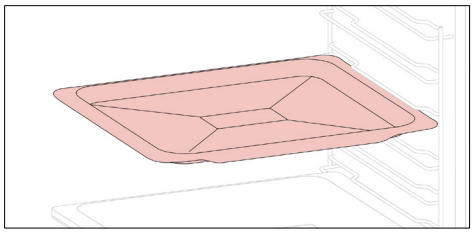
A wire rack in an oven is a removable and adjustable shelf that supports cooking utensils and can be adjusted to different heights for different cooking needs. Do not place food directly on it; instead, use parchment paper or suitable baking sheets.

Deeper Tray



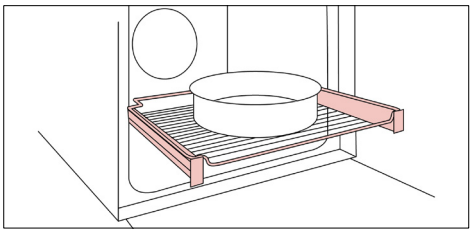
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

Baking tray (only if present*)



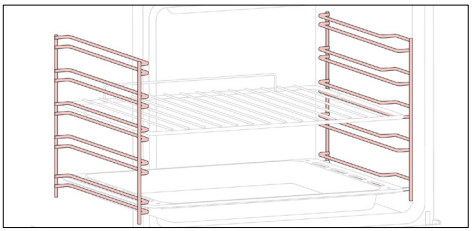
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Telescopic Guides (only if present*)



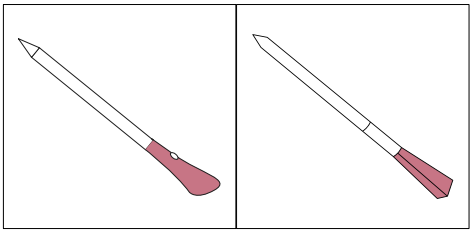
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

Lateral wire grids (only if present*)



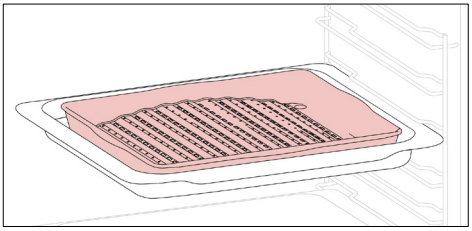
Located on both sides of the oven cavity, the side racks are designed for placing baking tray and grids during the cooking.

Heat Feel Sensor (only if present*)



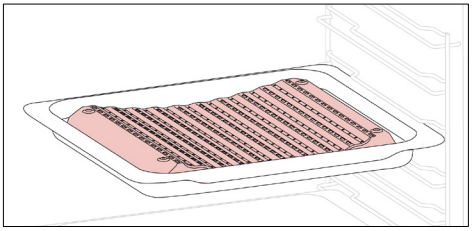
This Heat Feel Sensor is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via cable, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for fish and meat.

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



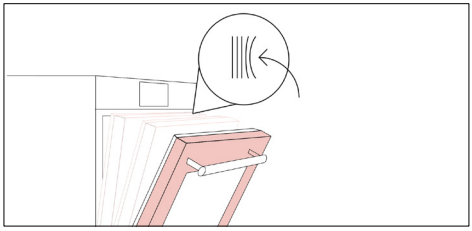
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

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



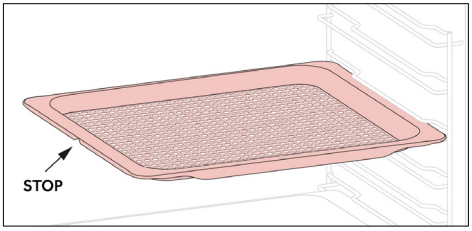
The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more “wet” cooking will be obtained.

Softclose/Soft open hinges (only if present*)



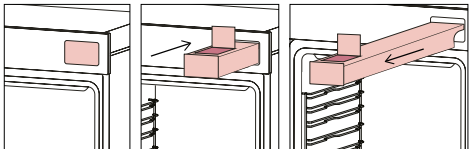
Soft close and open hinges control the door’s motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

Airfry tray (only if present*)



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

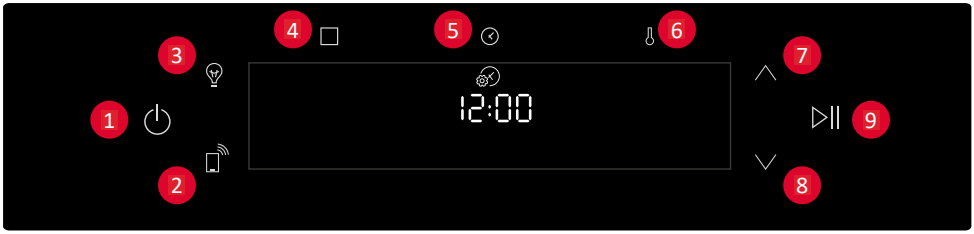
Steam Tank



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

7/8. Navigation buttons

9. Start/Pause

MAIN FUNCTIONS

The control panel has the following main functions:

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

DISPLAY FEEDBACK (visible only when active)

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

2.4. CONNECTIVITY

Wireless parameters

Technology	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
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

Wireless Probe Wireless Parameters

* Model	Et180	SH253B
Technology	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Frequency Band(s) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maximum Power [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) The Bluetooth ® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by Candy Hoover Group SRL is under licence. Other trademarks and trade names are those of their respective owners.

* Depending on the oven model.

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 user press the power on button.

How to deactivate wireless network port:

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

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

HOW TO INTERACT WITH THE APP

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

NOTE

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

Download on your smartphone.

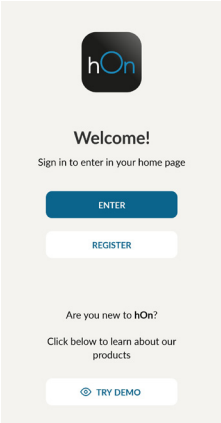
Available on the App Store

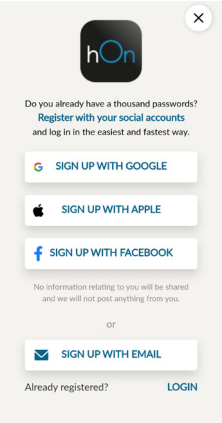
GET IT ON Google Play

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

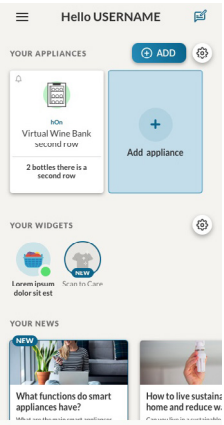




QUICK PAIR ENROLLMENT

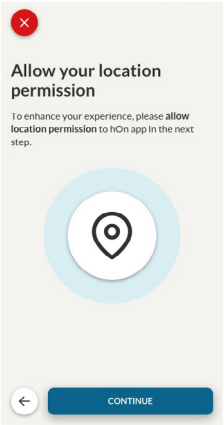
Step 1

- Select “Add appliance”.



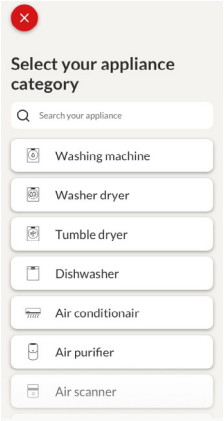
Step 2

- Allow your location permission.



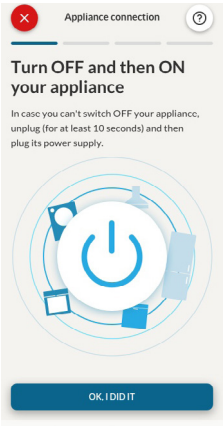
Step 3

- Select oven from the appliance category.



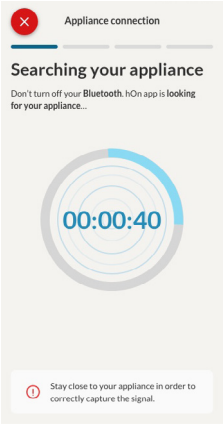
Step 4

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



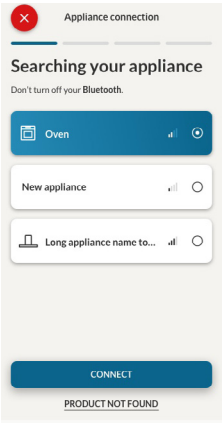
Step 5

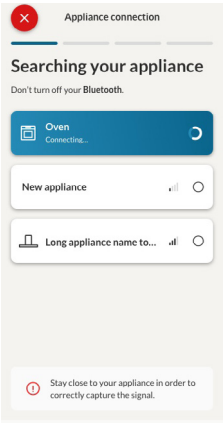
- After turning on, the hOn app will start searching for your home appliance.



Step 6.1-6.2

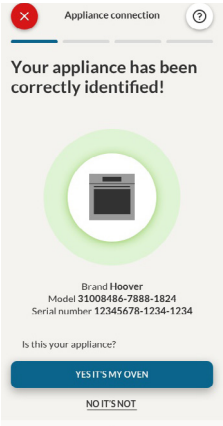
- Select your home appliance, tap on "connect" and wait a few seconds.





Step 7

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

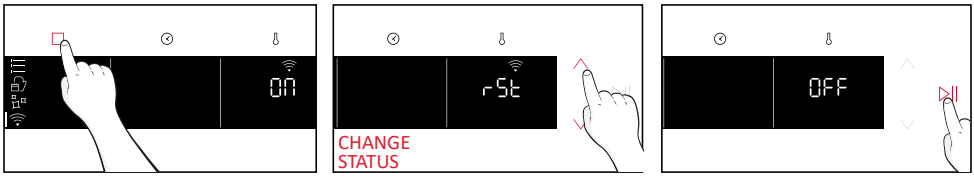


HOW TO CHANGE WIFI SETTINGS

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

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

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



REMOTE CONTROL

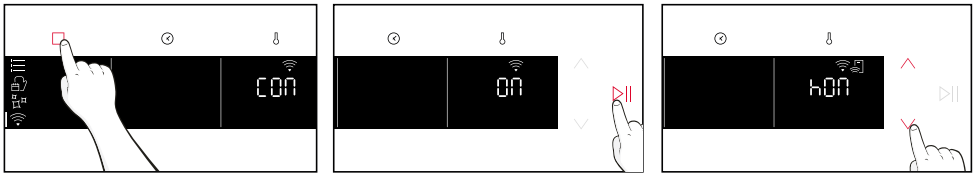
The Remote Control offers numerous advantages for users, enhancing convenience, efficiency, and the overall cooking experience, by giving the capability to control the product directly from both the appliance and hOn App.

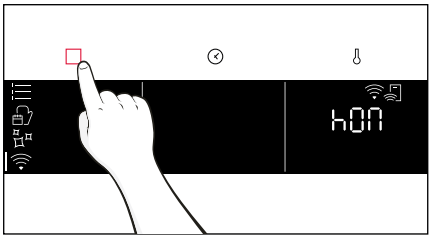
This function allows, through your device, to enjoy various features, such as: instant or scheduled start of recipes or cooking programs already available in the app; real-time monitoring of the progress of your recipes; adjustment of the cooking parameters in use; monitoring of the cooking process using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

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

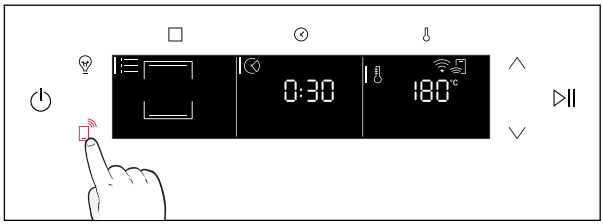
How to activate Remote Control:

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



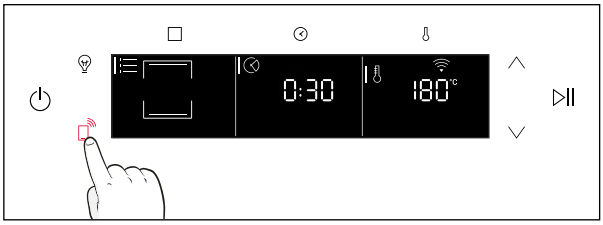


It’s also possible to activate Remote Control during cooking process by pressing related button



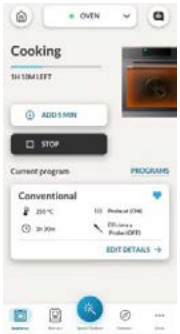
How to stop Remote Control:

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



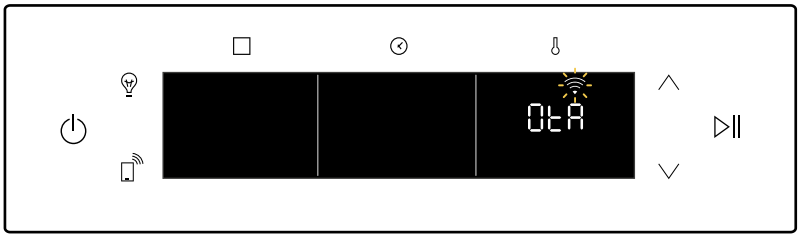
You can also stop the cooking program remotely using the app by clicking the ‘STOP’ Button on display device. The oven will automatically stop the cooking.

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



OVER THE AIR UPDATE (OTA)

The oven is equipped with an over the air (OTA) update function. When the oven is connected and enrolled in app and no cooking functions are active, the update will start automatically. During the update, “OtA” will appear on the display, the Wi-Fi icon will blink, and no commands on the product will be available. 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." and add the picture of the UI with "OtA" and the blinking Wi-Fi icon.



3. BEFORE STARTING

3.1. INFORMATION TO START

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

How door works

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

How illumination works

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

How cooling fan works

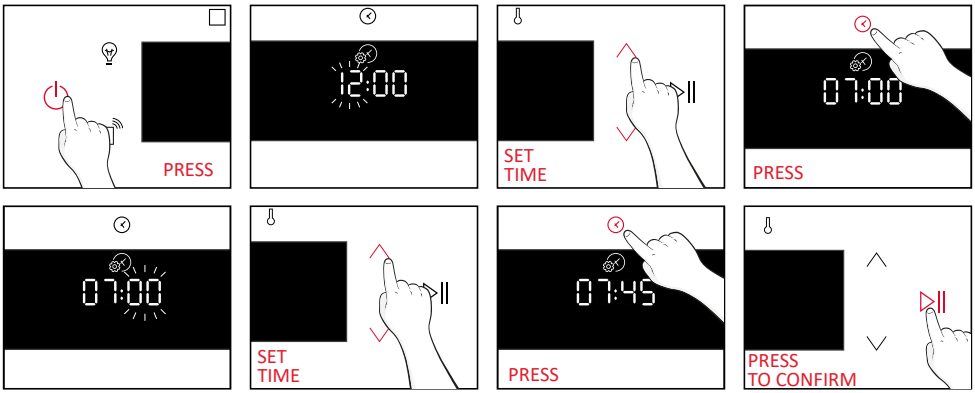
The cooling fan is responsible for dissipating the heat, keeping the oven and its surroundings from getting too hot, as well as protecting kitchen appliances from the effects of high temperatures. For this reason, the cooling fan remains audible for a period of time even after the oven is turned off.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

(*only for pyro ovens)

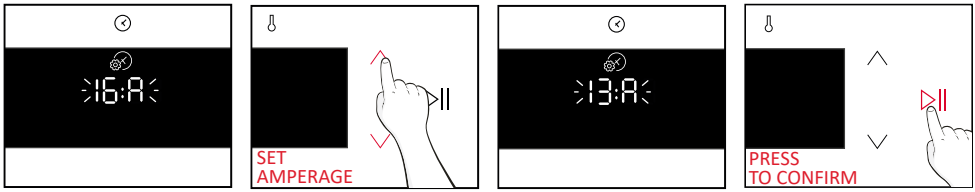
3.2. FIRST USAGE

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

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

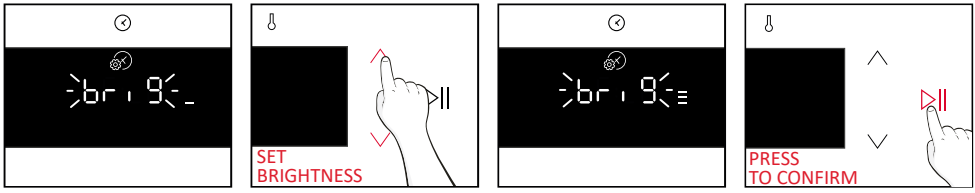


- **AMPERAGE:** By default, the oven is set to work with higher power suitable for households with more than 3 kW (16 A). If your home has lower power, you can change this setting to ⏯ 13 A. This setting affects how quickly the oven heats up. Choosing the higher option (16A) means it heats up faster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

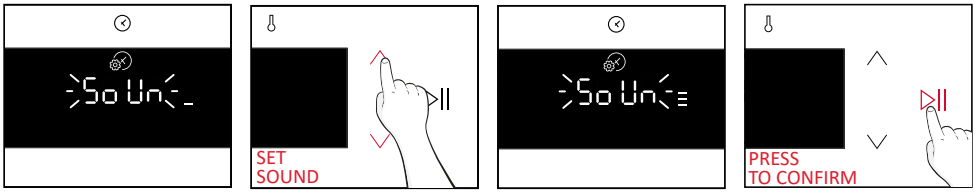


NOTE: The option to set the amperage is only available during the initial installation. To modify the set amperage, please refer to the post-installation instructions.

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

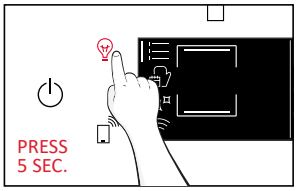


- **SOUND:** The display shows the symbol “Soun”. The numbers represent the level of sound intensity, editable using the arrows. To confirm press ▷||.



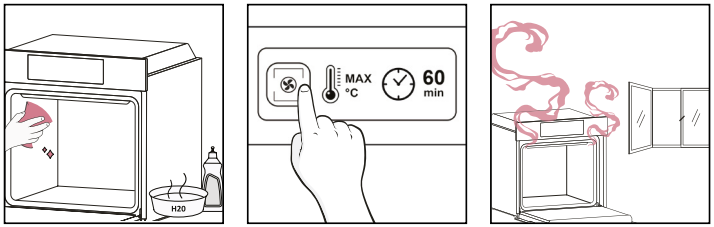
- **POST INSTALLATION INSTRUCTION**

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



3.3. PRELIMINARY CLEANING

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

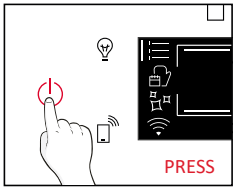


4. OPERATION OF PRODUCT

4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

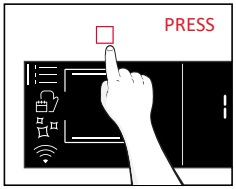
SWITCHING ON/OFF THE OVEN

To turn ON/OFF the oven, hold ⏻



FUNCTIONS MENU

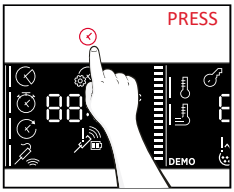
Access the Function menu by pressing ☐ .
To navigate into tap as many times as is needed to enter in the f wing settings:

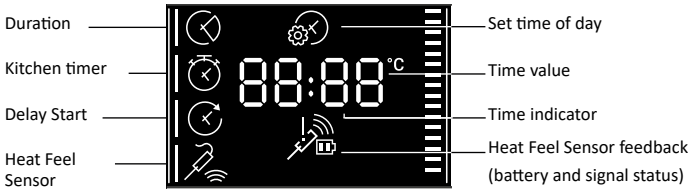


Symbol	Function	Description
	Main Functions	This function allows to select the desired cooking program by using arrows. Tap ⊙ and 🌡 to set time and temperature. Press ▷II to start the function. To pause the program, click again.
	Food Categories	In this menu you can access to 4 food cooking categories already integrated on your oven by using arrows. The display will show default time and temperature.
	Wifi	In this mode you can connect your oven to a network and enroll it with the hOn App.
	Cleaning Functions	This function allows to choose a cleaning system available on your oven.

TIME MENU

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

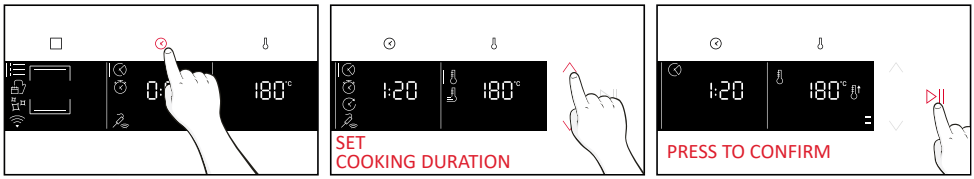




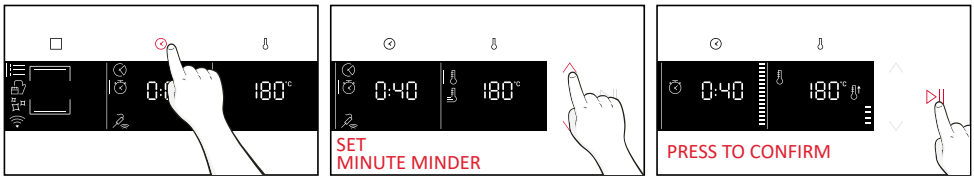
NOTE: several parameters cannot be set at the same time, therefore only the last set remains in the memory while the previous one is deleted.

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

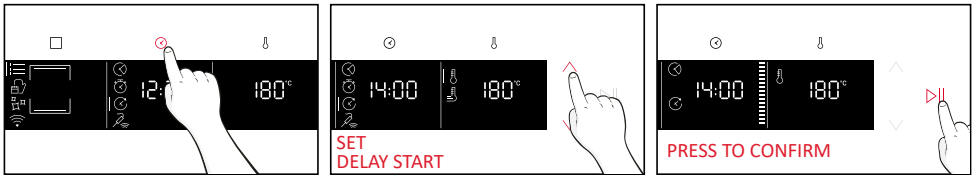
a. Cooking Duration



b. Minute Minder

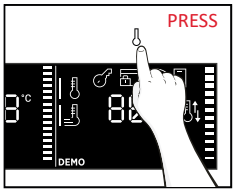


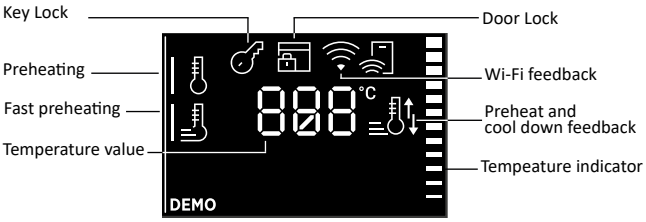
c. Delay Start



TEMPERATURE MENU

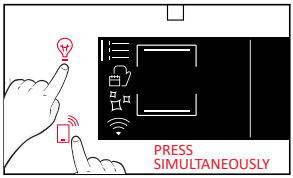
After having selecting the cooking program, access Temperature menu by pressing . To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:





Symbol	Function	Description
	Temperature	Press to set the temperature and use arrows to regulate the value.
	Fast Preheating	Press twice to set the fast temperature.

ADDITIONAL FUNCTION

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

4.2. COOKING FUNCTIONS

FAST PREHEATING OPTION

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

4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

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

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Preci Probe available	Suggestions
	*Conventional	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	YES/FAST PREHEAT	YES	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/L4	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: roasts, casseroles, vegetables and pies with moist fillings on one level. Ideal for cooking foods with high water content.
	Multi-Level	160°C 50-250/300°C ***	L4 for single level L2+L5 for double level L2+L4+L6 for triple level	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods.
	Bottom heating	170°C 50-230°C	L2	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: crème caramel, puddings and bain marie on one level. This function can be also used for finishing a preparation.
	Bottom heating+fan	170°C 50-230°C	L2	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: pizzas, salty cakes, tarts and foods with liquid toppings on one level.
	**Grill	05 01-05	L6 for thin food L5 for thicker foods	NO	YES	IDEAL FOR: gratin, grilled meat, fish, vegetables.This function uses only the inner top heating element. Use with the door closed. Place a tray underneath to collect juices.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NO	YES	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).

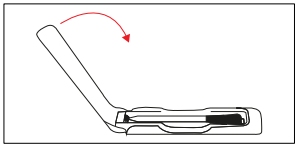
Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Preci Probe available	Suggestions
	**Gratin	200°C 150-250°C	L4/L5	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts) or gratinated foods. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed.
	Multilevel +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: complete menu cooking without odor mixing. Foods do not have to be extracted at the same cooking time
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NO	NO	IDEAL FOR: cooking meat, fish or vegetables This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender. Cavity lamp is switched off.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NO	NO	IDEAL FOR: preparing frozen foods or breaded par-cooked foods which are usually fried.Thanks to the dedicated tray, the hot air can flow evenly over the foods.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NO	NO	IDEAL FOR: all kind of pizzas without preheating the oven. Use lower temperatures forfrozen items and 300°C for home-made re-cipes
	Gentle Cooking (Steam)	70°C 50-90°C	L3	NO	YES	IDEAL FOR: slow cooking with sous-vide like result. Use it for meat, fish and vegetables.

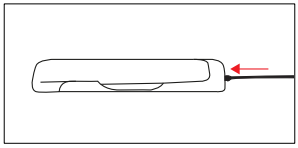
* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.
**Use with the door closed.
*** Depending on the oven model.

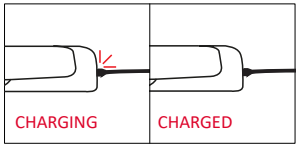
Heat Feel Sensor

Before the use verify the charge of the Heat Feel Sensor:

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

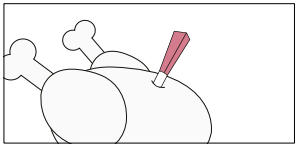


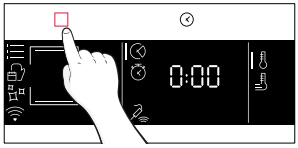


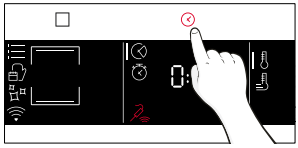


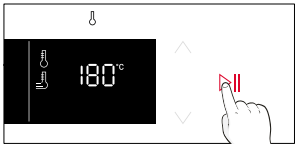
How to enroll and use Heat Feel Sensor:

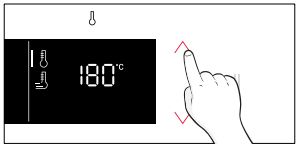
1. Insert the Probe in the food.
2. Tap ☐ to select the desired function and Tap ⏲ as many times as you need to select Probe icon.
3. After a while, the oven will recognize the Probe code. Tap ▷||, and use arrows to set the target temperature.
4. Tap ▷|| to confirm. From this moment, the oven will use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

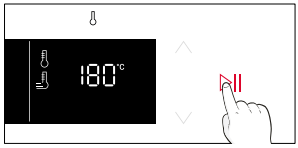






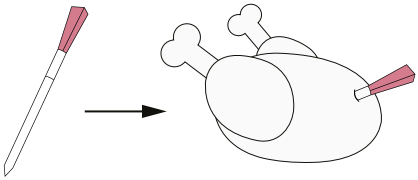






Cooking tips

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



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

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

4.2.2. Multi Step Feature

The multi step feature allows to maintain previously set cooking parameters (temperature and time) while changing function during cooking, by pressing the ☐ button.

The feature is available for all the MAIN FUNCTIONS ☰ except for ECO programs.

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	Y	Baking tray	L3 L4	25-30 30-35
		2	Multilevel	140°C		Deeper + Baking trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Multilevel	190°C	Y	Baking tray	L4	25-35
		2	Multilevel	170°C		Baking tray	L2+L5	25-35
	Yorkshire pudding	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L3	20-30
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Y	Baking tray	L4	90-160
	Macaron	1	Conventional	150°C	Y	Baking tray	L3	15-20
	Apple pie	1	Conventional	185°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	60-70
		1	Multilevel	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Conventional	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	40-60
	Chocolate souffle	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray + molds	L3	10-15
	Cheesecake	1	Conventional	150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	50-65
	Frozen croissants	1	Convection+Fan	175°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	180°C 200°C	Y N	Metal grid + Quiche tin	L3 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	Gratin	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L4	20-30
	Cannelloni, frozen	1	Conventional	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	45-55
Pizza	Pizza, fresh (Tray)	1	Conventional Pizza	250°C 300°C	Y N	Baking tray	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Multilevel	180°C	Y	Deeper+ Baking trays	L2+L5	25-35
	Pizza, fresh (Round)	1	Conventional Pizza	250°C 300°C	Y N	Baking tray	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Multilevel	180°C	Y	Deeper+ Baking trays	L2+L5	30-40
	Pizza, frozen (thin crust)	1	Pizza	200°C	N	Metal grid	L2	10-15
		2	Multilevel	200°C	Y	Metal grid	L2+L5	15-25
		3	Multilevel	180°C		Metal grid	L2+L4+L6	25-35
Meat & Poultry	Roasted whole chicken (1-1.2kg)	1	Multilevel Gratin	220°C	Y	Metal grid Place Baking tray at L1 with 150ml of water	L4	40-60
	Chicken thighs	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry tray**	L4	30-50
	Roasted duck	1	Multilevel Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60
	Rooster	1	Multilevel Gratin	220°C	Y	Metal grid Place baking tray at L1	L4	20-40
	Roasted Turkey	1	Multilevel Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60

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

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

5.2. EVERYDAY COOKING TABLE

Food category menu allows to cook a variety of recipes without preheating the oven, thanks to dedicated cooking programs tailored to each category needs.
After selecting the cooking program, the default values for time and temperature will be shown. Both parameters can be set within a limited range as shown in the table below.
While navigating the Everyday Cooking functions, the food category menu with steam can be activated by pressing the Temperature icon until the Steam icon appears. Confirm your choice by pressing the Start button.

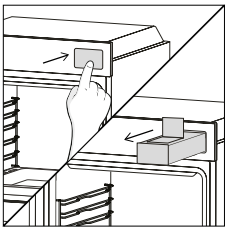
Symbol	Description	Preheat	Shelf position	Temperature range (°C)	Time Range (min)	Heat Feel Sensor temperature (if available)	Description
	Meat	NO	L3	180-220	20-120	55-85°C	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Fish	NO	L3	150-180	15-60	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Vegetables	NO	L3	150-200	30-90	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes
	Bakery	NO	L2/L3	180-220	30-90	95°C	For Bakery Products, Such As Cakes And Breads
	Meat (Steam)	NO	L3	180-220	20-120	55-85°C	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Fish (Steam)	NO	L3	150-180	15-60	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Vegetables (Steam)	NO	L3	150-200	30-90	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes
	Bakery (Steam)	NO	L2/L3	180-220	30-90	95°C	For Bakery Products, Such As Cakes And Breads

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.

How to use the Steam Tank for steam cooking programs

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

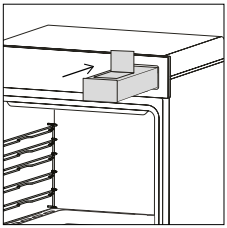
1. Slightly press the Steam Tank to open it.

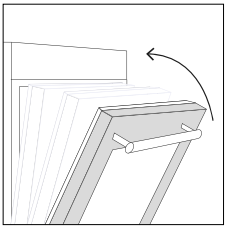


2. Add drinking water to the Steam Tank through a jug or directly from the sink. Do not exceed the maximum level of water indicated inside the tank.

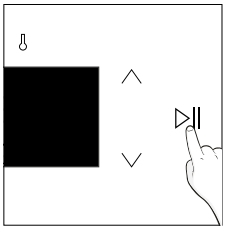


3. Push the Steam Tank to close it and close the oven door.





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



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

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Beef roast	500-800g	Meat (Steam)	180°C	Metal grid	L3	30-40
Beef fillet	200g	Meat (Steam)	200°C	Metal grid	L3	20-25
Meatloaf	1000-1500g	Meat (Steam)	200°C	Metal grid	L3	40-50
Beef wellington	500g	Meat (Steam)	210°C	Metal grid	L3	50-80
Pot roast	800-1000g	Meat (Steam)	180°C	Metal grid	L3	40-70
Pork ribs	1000-1200g	Meat (Steam)	200°C	Metal grid	L3	80-100
Lamb rack	800-1000g	Meat (Steam)	190°C	Metal grid	L3	60-80
Lamb leg	1500-2000g	Meat (Steam)	200°C	Metal grid	L3	80-100
Salmon fillets	200-600g	Fish (Steam)	170°C	Baking tray	L3	20-35
Tuna steaks	600g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	180°C	Metal grid	L3	15-20
Swordfish steaks	700g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	180°C	Baking tray	L3	15-20
Cod fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	150°C	Baking tray	L3	15-20
Seabream, whole	1	Fish (Steam)	170°C	Baking tray	L3	35-45
Seabream, fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	150°C	Baking tray	L3	15-20
Seabass fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	150°C	Baking tray	L3	15-20
Fish skewers	8 pieces	Fish (Steam)	150°C	Metal grid	L3	20-30
Stuffed squid	4 pieces	Fish (Steam)	180°C	Baking tray	L3	25-40
Whole bread	1	Bakery (Steam)	200°C	Metal grid	L3	42-50
Rye bread	1	Bakery (Steam)	190°C	Metal grid	L3	42-50
Sandwich loaf	1	Bakery (Steam)	200°C	Metal grid	L3	42-50

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Fennels	1 tray	Vegetables (Steam)	200°C	Metal grid	L3	30-40
Mixed vegetables	1 tray	Vegetables (Steam)	190°C	Metal grid	L3	40-45
Cauliflowers	1 tray	Vegetables (Steam)	150°C	Metal grid	L3	40-50
Pumpkins, cubed	1 tray	Vegetables (Steam)	160°C	Metal grid	L3	30-40
Stuffed peppers	1 tray	Vegetables (Steam)	180°C	Metal grid	L3	70-80
Stuffed zucchini	1 tray	Vegetables (Steam)	190°C	Metal grid	L3	35-45
Carrot sticks	1 tray	Vegetables (Steam)	150°C	Baking tray	L3	35-40
Broccoli	1 tray	Vegetables (Steam)	150°C	Baking tray	L3	30-40
Ratatouille	1 tray	Vegetables (Steam)	190°C	Metal grid	L3	40-45
Vegetable flan	6 ramekins	Vegetables (Steam)	180°C	Baking tray + molds	L3	25-35

6. CARE & CLEANING

6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

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

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

6.2. CLEANING THE OVEN

6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions

Pyrolytic cleaning (*depending on the oven model)

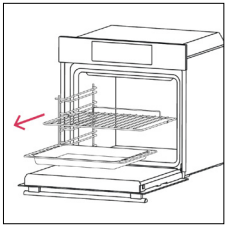
This process relies on the chemical process bearing the same name, which involves the decomposition of complex substances through the application of heat treatment.

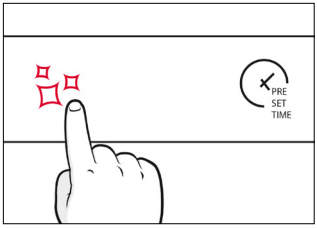
Once initiated, it automatically locks the oven door and swiftly elevates the temperature to a searing 410°C.

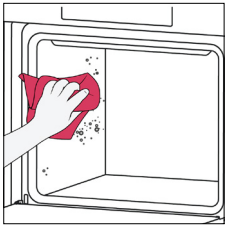
At the end of the cleaning cycle, food residues will leave a white coating on the enamel surfaces. To remove these particles, wipe with a cloth soaked in hot soapy water and use a brush or steel wool. Suitable cleaning agents are hot soapy water or oven cleaner.

How does it work:

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





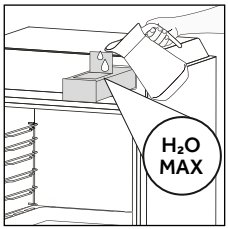


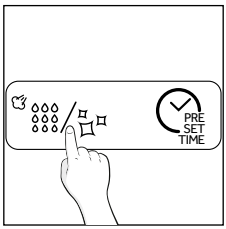
Hydroeasy Steam

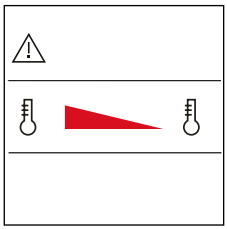
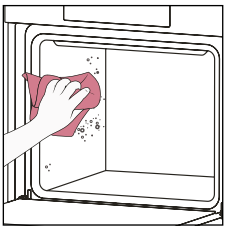
The Hydroeasy Steam cleaning function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.

How does it work:

1. Pour water into the Steam Tank until reaching the maximum level indicated on the tank.
2. Select the Hydroeasy Steam cleaning program. Allow the function to operate for the preset time.
3. At the end of the cleaning process, allow the oven to cool down.
4. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.
5. ⚠ **WARNING**: Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water. Wipe the cooking compartment and allow it to dry completely to avoid possible corrosions.





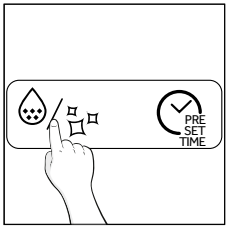
STEAM SYSTEM CLEANING

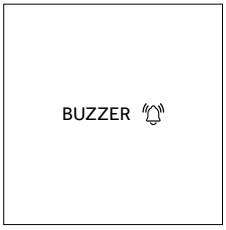
Descale

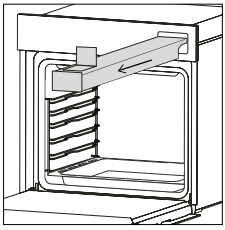
This function is suggested after 25 cycles, and it will be mandatory after 40 cycles. The oven will show ! at the end of every steam cycle starting from the 25th if users have not performed descale yet. After 40 steam cycles, none of the steam cooking programs will start before users execute the descaling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

Step 1 (Removing residual water from steamer):

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

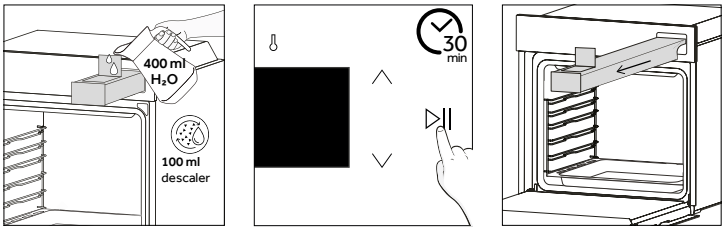






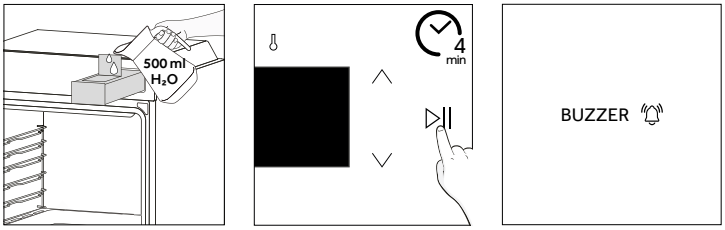
Step 2 (Descaling):

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



Step 3 (Rinsing):

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



NOTE: If the Descaling program is interrupted or not completed, will appear on the display, asking to repeat and complete the procedure.

Drain

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

During this process, will be shown on the display.

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

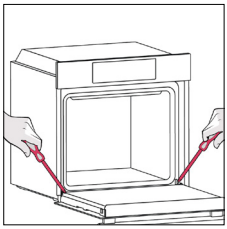
Catalytic cleaning (depending on the oven model)

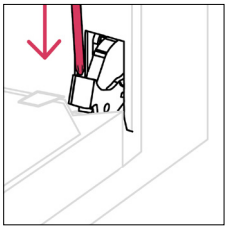
The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.
The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing absorbs grease from splashes.
Through a catalytic chemical reaction, they efficiently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

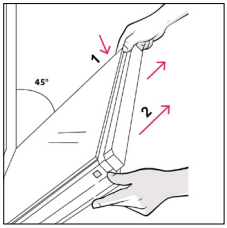
6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

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

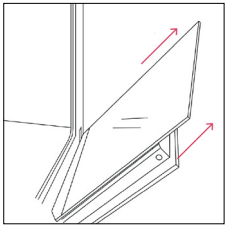




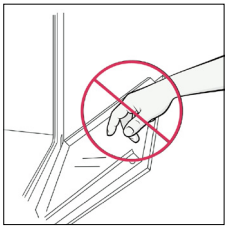
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



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).



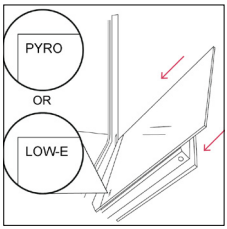
4. ⚠ **WARNING**: The outer glass is not removable.



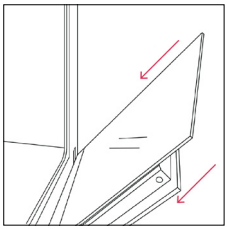
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



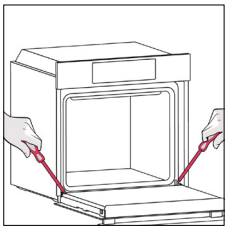
6. Insert the glass panels, making sure that the “LOW-E / PYRO ” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.

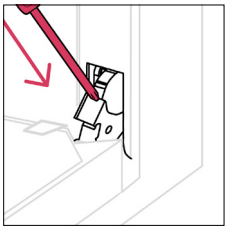


7. Reattach the upper glasses’ door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



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





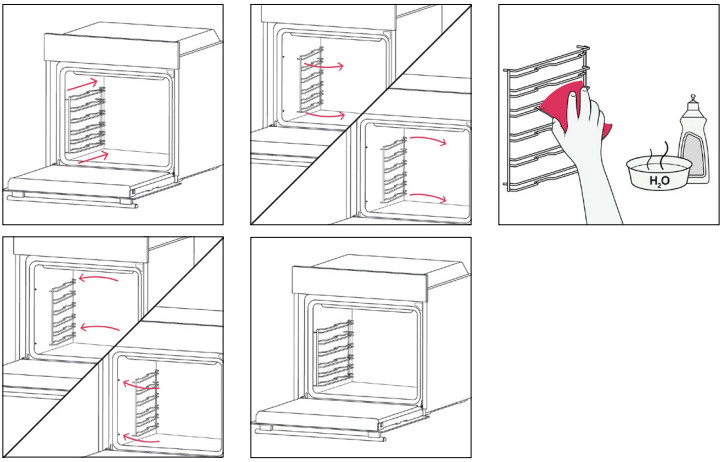
6.3. CLEANING OF ACCESSORIES

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.



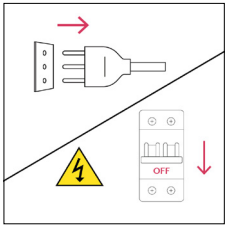
6.4. MAINTENANCE

COMPONENTS REPLACEMENT

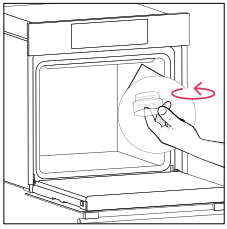
Changing the bulb on top:

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.

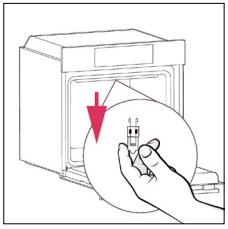
Step 1



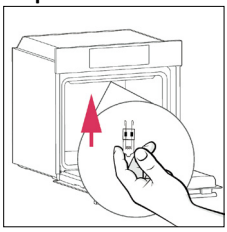
Step 2



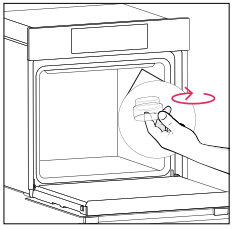
Step 3



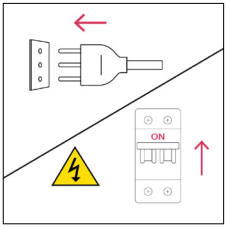
Step 4

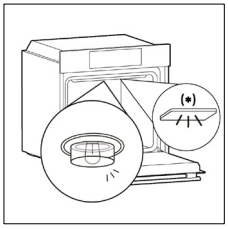


Step 5



Step 6



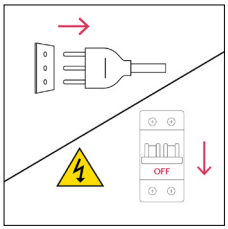


This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)
* In case of issues with this lamp, contact the customer service.

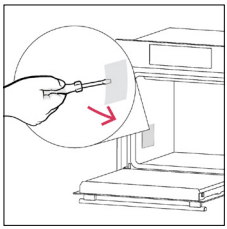
Changing the lateral bulb:

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.

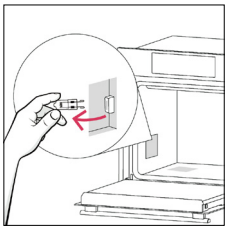
Step 1



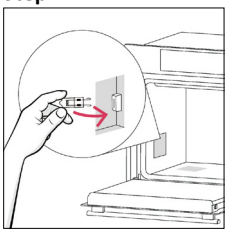
Step 2



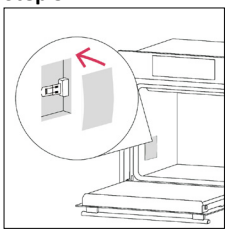
Step 3



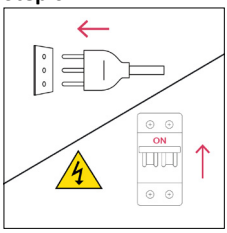
Step 4



Step 5



Step 6



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

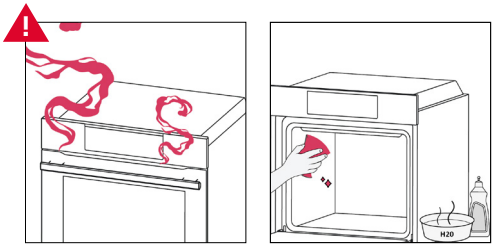
7. TROUBLESHOOTING

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.

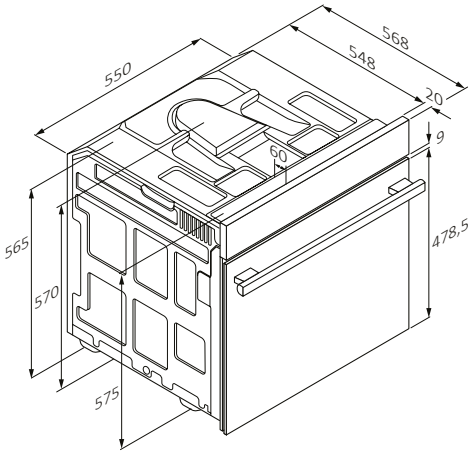
8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

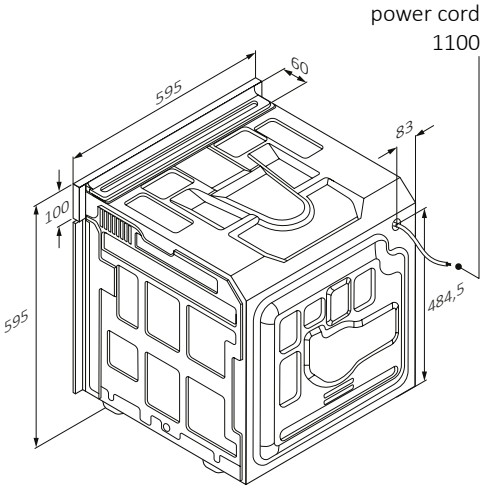
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time,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

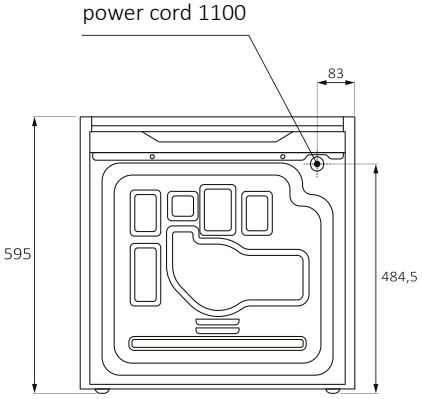
9. INSTALLATION

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

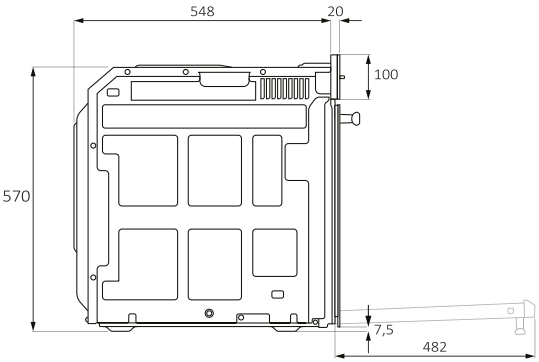
or by clicking this **link**





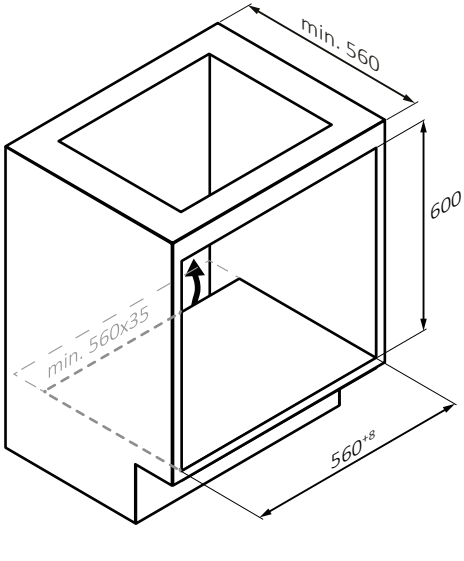


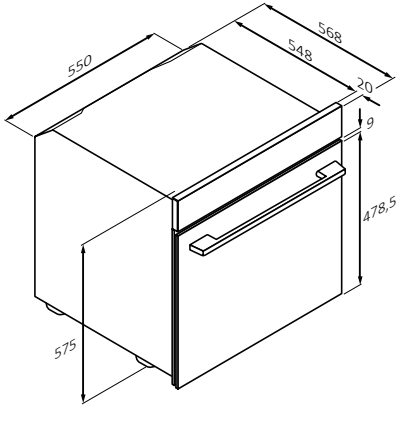
Back view

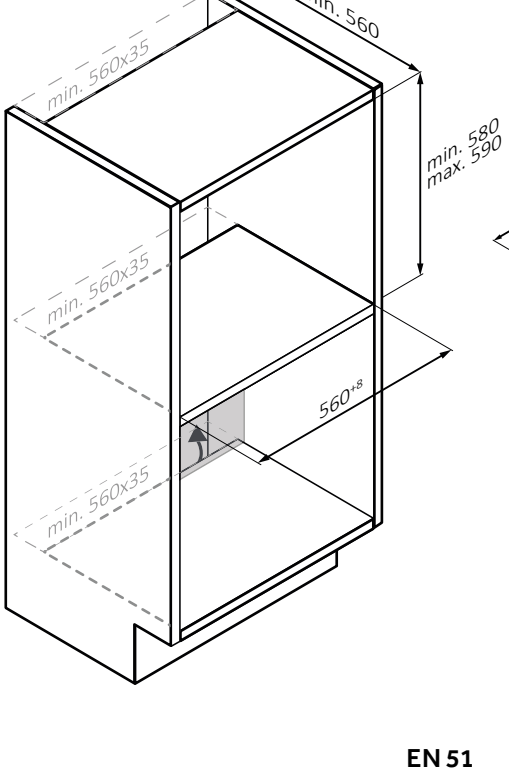


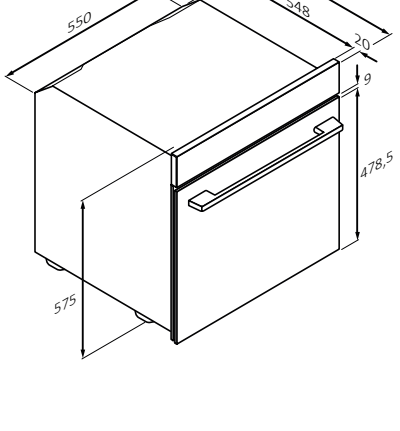
Side view

mm

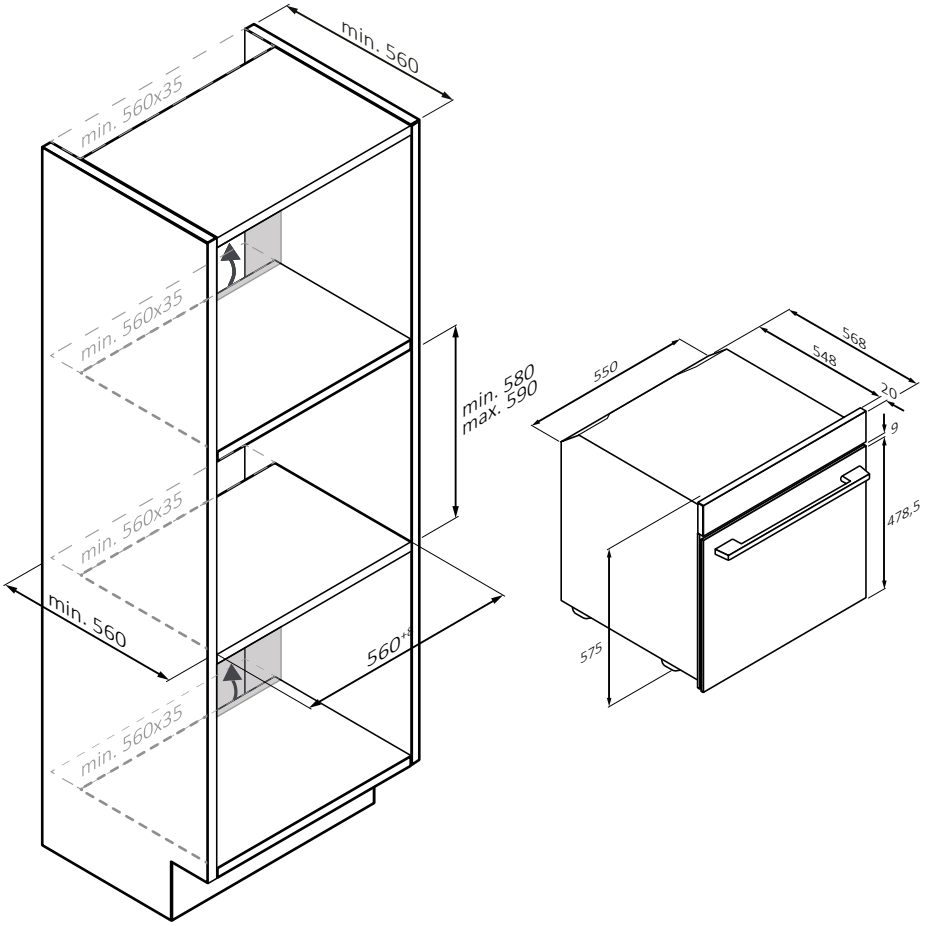

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

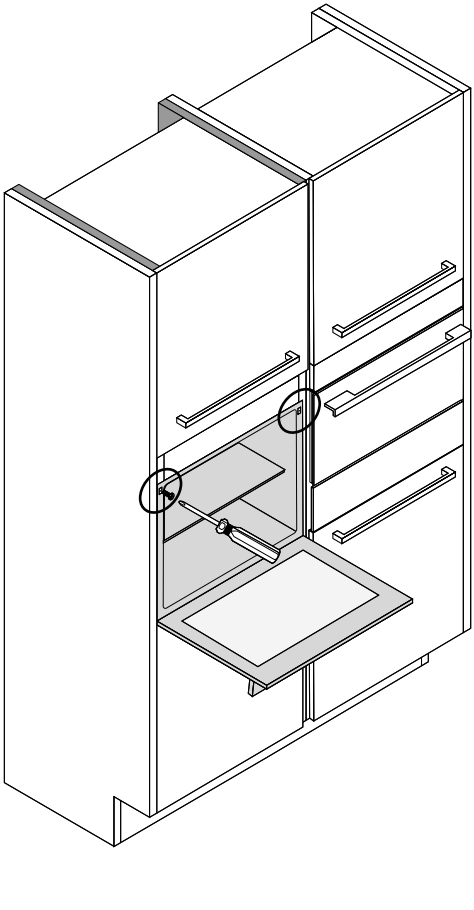

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

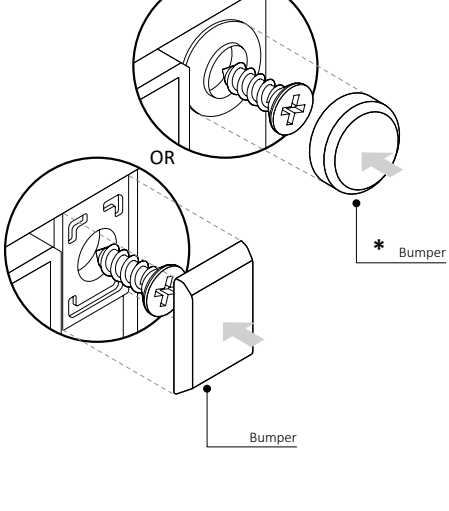

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
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. Caractéristique Multi-Étapes

5. DIRECTIVES DE CUISSON
5.1. Tableau Pour La Cuisine Generale
5.2. Tableau Pour Everyday Cooking

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

7. DÉPANNAGE

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

9. INSTALLATION

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

Limites d'utilisation

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

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

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

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

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

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

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

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

UTILISATION ET MAINTENANCE

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

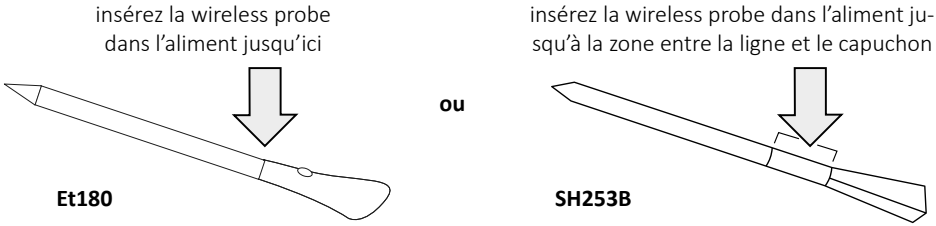
AVERTISSEMENTS (POUR STEAM PLUS ADVANCED)

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

* Selon le modèle de four.

AVERTISSEMENTS pour la SONDE DE TEMPÉRATURE SANS FIL

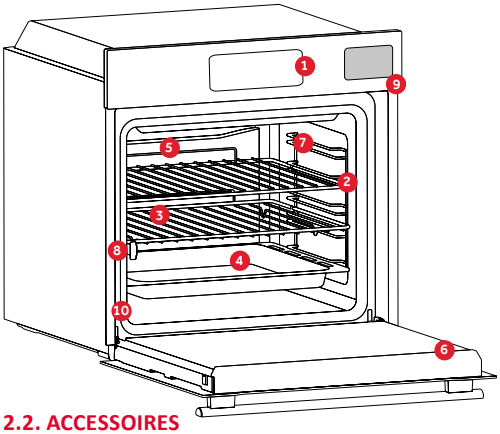
- Ce produit est réservé aux fours. Il ne doit être utilisé que selon les indications de cette notice d'utilisation.
- NE TOUCHEZ PAS le capteur Heat Feel À MAINS NUES JUSTE APRÈSLA CUISSON. Portez toujours des maniques pour retirer le capteurHeat Feel des aliments après la cuisson.



- N'exposez pas directement la partie métallique du capteur Heat Feelà la chaleur générée par le four.
- N'utilisez pas le capteur Heat Feel dans un autre appareil à l'exceptiondu four encastré.
- N'utilisez pas le capteur Heat Feel dans un four à micro-ondes.
- Le capteur Heat Feel peut être nettoyé et lavé mais ne le plongez pastrop longtemps dans l'eau.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par les enfants de moinsde 12 ans.
- Le fournisseur ne pourra être tenu pour responsable de tout dégât occasionné au capteur Heat Feel suite à une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Nettoyez le capteur Heat Feel avant de l'utiliser.
- La sonde peut fonctionner dans cette plage de températures : de 10 °C jusqu'à une température maximale interne de 100 °C de la partie métallique. Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée, l'écran
- affiche une température par défaut qui ne peut être supérieure à
- 250°C. La sélection du degré de température ne peut dépasser 250°C.
- Si la température du capteur Heat Feel dépasse 100 °C, la cuisson sera interrompue et le capteur Heat Feel devra être retiré du four dans les plus brefs délais, en portant des gants, pour éviter d'abîmer la sonde.

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

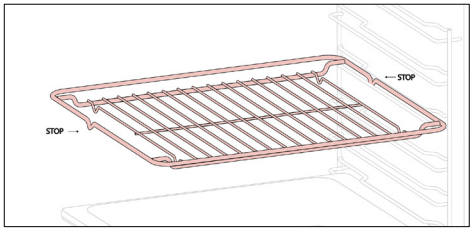


1. **Panneau de commande**
2. **Numéros des positions de la grille**
3. **Grilles**
4. **Plateaux**
5. **Cache ventilateur**
6. **Porte du four**
7. **Grilles latérales** (si présent: uniquement pour cavité plate)
8. **Rails Télescopiques**
9. **Réservoir à vapeur**
10. **Numéro de série & QR Code**

Écrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure

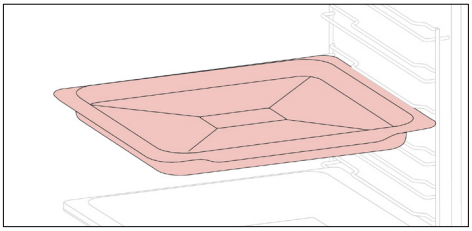
2.2. ACCESSOIRES

Grilles



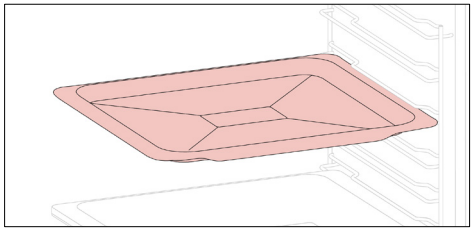
Une grille de four est une plaque amovible et réglable qui supporte les ustensiles de cuisine et peut être réglée à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins. Ne placez pas les aliments directement dessus ; utilisez plutôt du papier sulfurisé ou des plaques de cuisson adaptées.

Plaque plus profonde



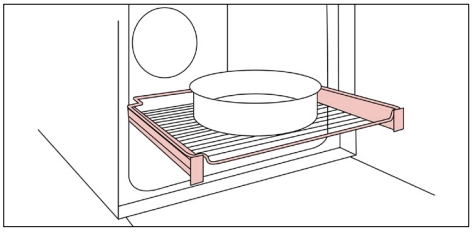
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

Plaque du four (seulement si présent*)



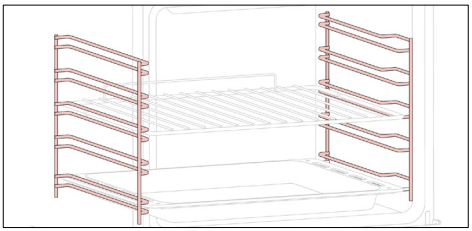
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures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

Rails Télescopiques (seulement si présent*)



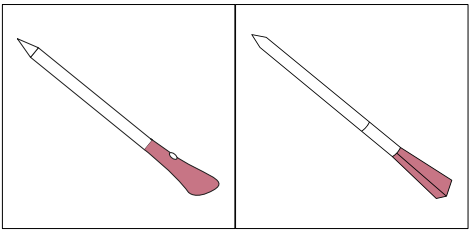
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

Grilles Latérales (seulement si présent*)



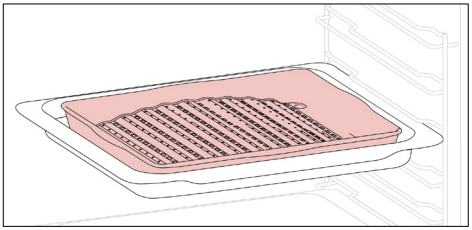
Situées de part et d'autre de la cavité du four, les grilles latérales sont conçues pour placer les plaques de cuisson et les grilles pendant la cuisson.

Capteur Heat Feel (seulement si présent*)



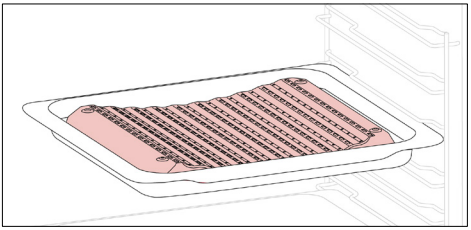
Cette sonde de cuisson est une sonde de température qui, insérée dans l'aliment et reliée au four par un câble, permet de contrôler la température à l'intérieur de l'aliment pendant la cuisson. Elle est principalement utilisée pour le poisson et la viande.

Plaque H-Lab - Mode BBQ (seulement si présent*)



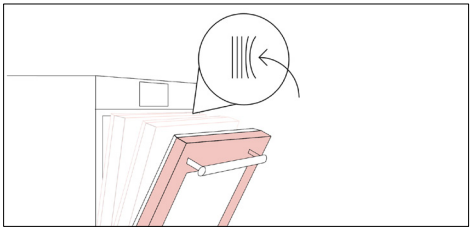
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

Plaque H-Lab - Mode Vapeur (seulement si présent*)



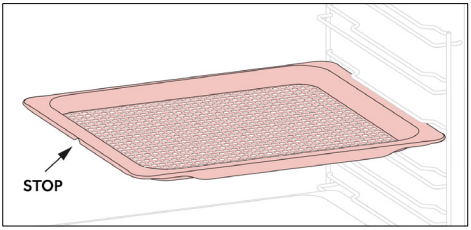
La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

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



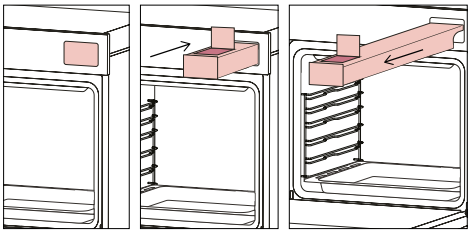
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

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.

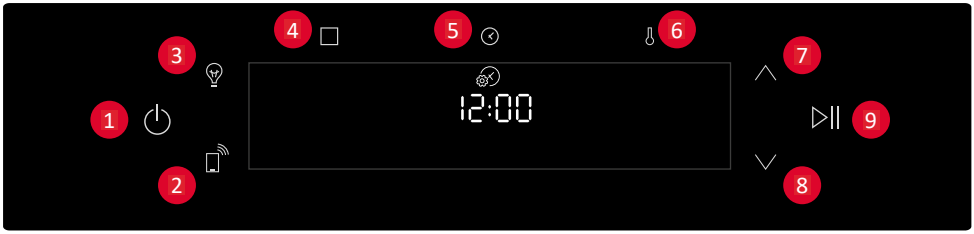
Réservoir à vapeur



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

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 selon le modèle.

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

7/8. Touches de navigation

9. Démarrage/Pause

FONCTIONS PRINCIPALES

Le panneau de commande a les fonctions principales suivantes :

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

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

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

2.4. CONNECTIVITÉ

Paramètres Sans Fil

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Bande(s) de fréquence [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Puissance maximale [mW]	100	10

Sonde Sans Fil Paramètres Sans Fil

* Modèle	Et180	SH253B
Technologie	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Bande(s) de fréquence [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Puissance maximale [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) La marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et leur utilisation par Candy Hoover Group SRL se fait sous licence. Les autres marques et noms commerciaux mentionnés appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

* Selon le modèle de four.

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 l'utilisateur appuie sur le bouton de mise sous tension.

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

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

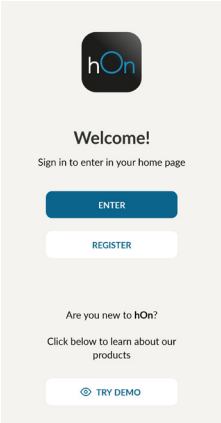
Available on the App Store

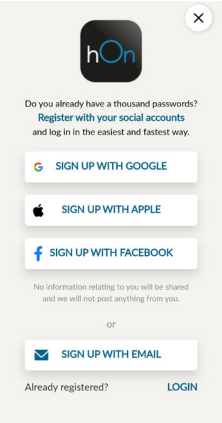
GET IT ON Google Play

Les images suivantes sont à titre d'illustration uniquement.

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

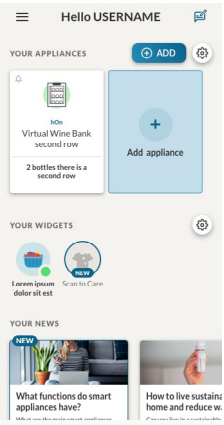




APPAIRAGE RAPIDE

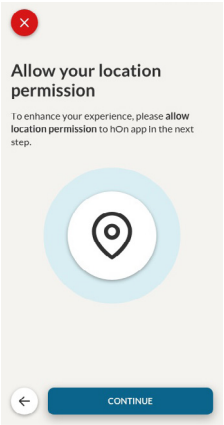
Étape 1

- Sélectionnez "Ajouter un appareil"



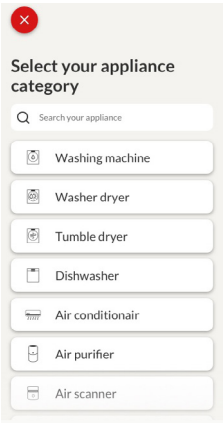
Étape 2

- Autorisez votre localisation



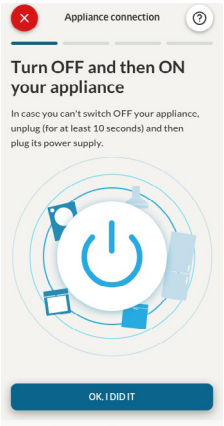
Étape 3

- Sélectionnez le four dans la catégorie des appareils



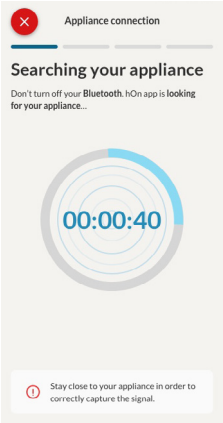
Étape 4

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



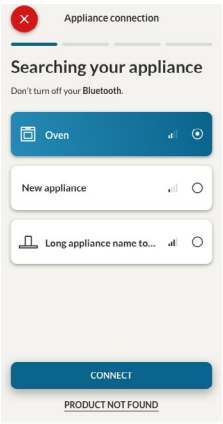
Étape 5

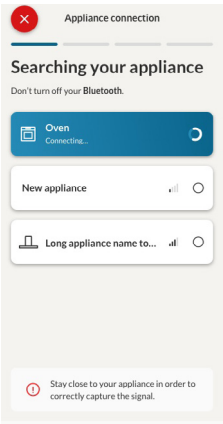
- Lorsqu'il aura été allumé, l'application hOn commencera à rechercher votre appareil électroménager. L'icône Wi-Fi se met à clignoter sur votre écran



Étape 6.1-6.2

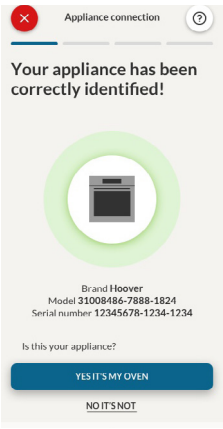
- Sélectionnez votre appareil ménager, appuyez sur "connecter" et attendez quelques secondes





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

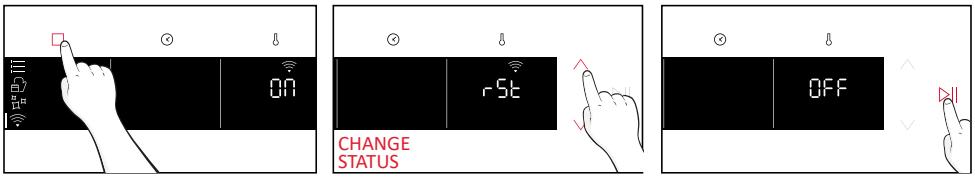


COMMENT MODIFIER LES PARAMÈTRES DU WI-FI

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

1. Appuyez ☐ sur et entrez dans le menu WIFI. Sur l'écran, apparaît "On".
2. L'écran affiche "On".
3. Utilisez les flèches jusqu'à ce que "Off» s'affiche ou que le paramètre de réinitialisation "St".



CONTRÔLE À DISTANCE

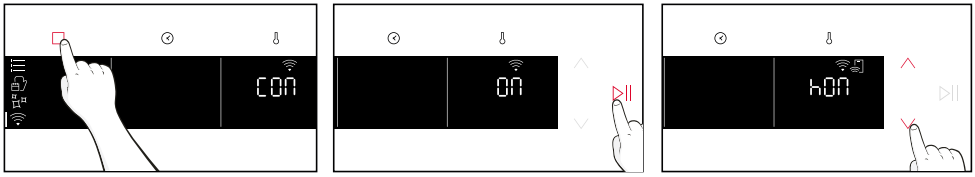
Le contrôle à distance offre de nombreux avantages aux utilisateurs, en améliorant la commodité, l'efficacité et l'expérience globale de cuisson, en donnant la possibilité de contrôler le produit directement à partir de l'appareil et de l'application hOn

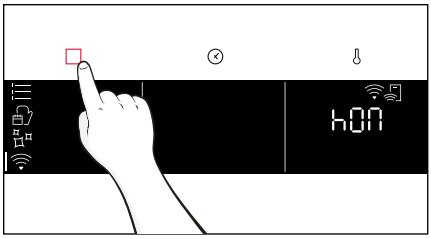
Cette fonction permet, à travers votre appareil, de profiter de diverses fonctionnalités, telles que le démarrage instantané ou programmé de recettes ou de programmes de cuisson déjà disponibles dans l'application ; le suivi en temps réel de l'avancement de vos recettes ; le réglage des paramètres de 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.

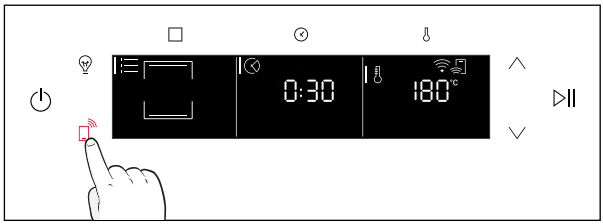
Comment activer le contrôle à distance :

1. Appuyez ☐ sur pour sélectionner le mode WIFI.
2. Sur l'écran apparaît "Connection". Appuyez ▷|| sur . Le "On" commencera à clignoter.
3. Appuyez ∨ sur pour sélectionner le mode "hOn" et appuyez ▷|| sur pour activer la télécommande.
4. Appuyez ☐ su pour quitter le mode 'hOn'.
5. Accédez à l'application, sélectionnez un programme et laissez la cuisson commencer. Pendant le processus, il est possible de contrôler et de modifier les paramètres du programme à partir du produit et de l'application.



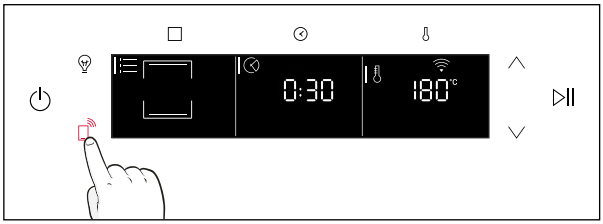


Il est également possible d'activer le contrôle à distance pendant la cuisson en appuyant sur la touche correspondante.



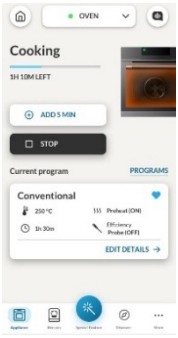
Comment arrêter le contrôle à distance :

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



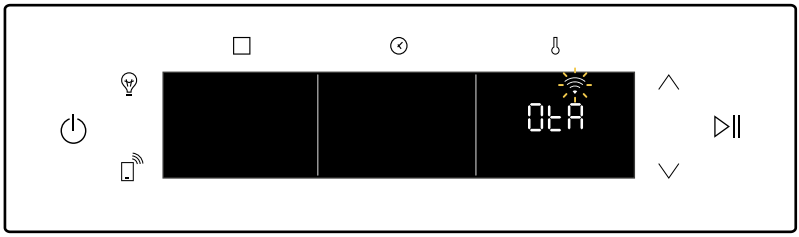
Vous pouvez également arrêter le programme de cuisson à distance à l'aide de l'application en cliquant sur la touche « STOP » sur l'écran de l'appareil. Le four arrête automatiquement la cuisson.

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



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

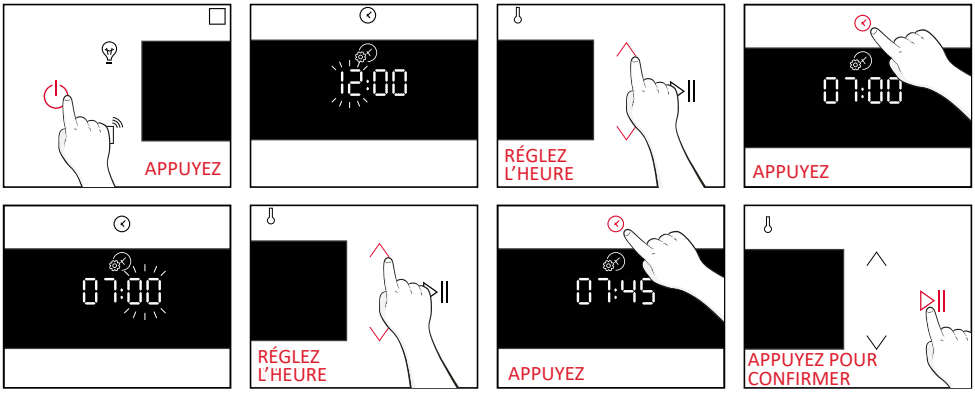
Le ventilateur de refroidissement sert à dissiper la chaleur, à éviter que le four et son environnement ne deviennent trop chauds et à protéger les appareils de cuisine contre les effets des températures élevées. C'est pourquoi vous continuez à entendre le ventilateur de refroidissement pendant un certain 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)

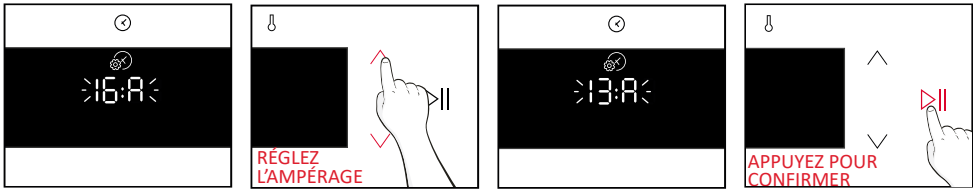
3.2. PREMIÉRE UTILISATION

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, maintenez la touche ⏻ enfoncée et utilisez les flèches pour régler l'heure actuelle. Appuyez sur ⏲ pour confirmer les heures. Procédez de la même manière pour régler les minutes. Pour confirmer, appuyez sur ▷II.

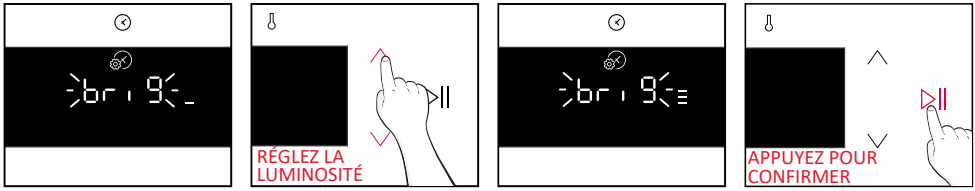


- **AMPÉRAGE:** Par défaut, le four est réglé pour fonctionner avec une puissance plus élevée, adaptée aux foyers de plus de 3 kW (16 A). Si votre logement dispose d'une puissance inférieure, vous pouvez régler ce paramètre sur ▷II 13 A. Ce paramètre affecte la vitesse de chauffage du four. Le choix de l'option la plus élevée (16 A) signifie qu'il chauffe plus rapidement (parce que l'absorption de puissance est plus importante). Sur l'écran, deux choix s'offrent à vous : 13 A et 16 A. Sélectionnez votre choix à l'aide des flèches. Pour confirmer, appuyez sur ▷II.

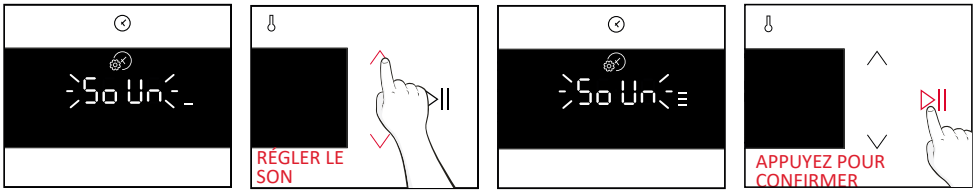


REMARQUE: l'option de réglage de l'ampérage n'est disponible que lors de l'installation initiale. Pour modifier l'ampérage réglé, veuillez vous reporter aux instructions postérieures à l'installation.

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

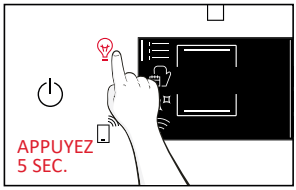


- **SON:** L'écran affiche le symbole « Soun ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité du son, modifiable en tournant le bouton de droite. Pour confirmer, appuyez sur ▷II.



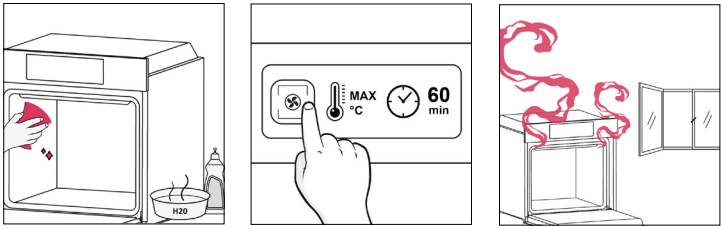
- **INSTRUCTIONS POST-INSTALLATION**

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



3.3. NETTOYAGE PRELIMINAIRE

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

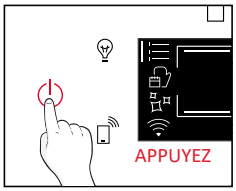


4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

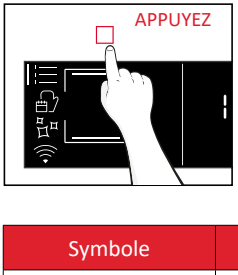
MISE EN MARCHE/ARRÊT DU FOUR

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



MENU DES FONCTIONS

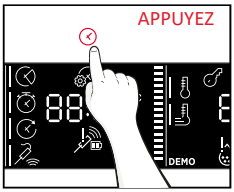
Accédez au menu Fonction en appuyant sur ☐ .
Pour naviguer à l'intérieur, appuyez autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :

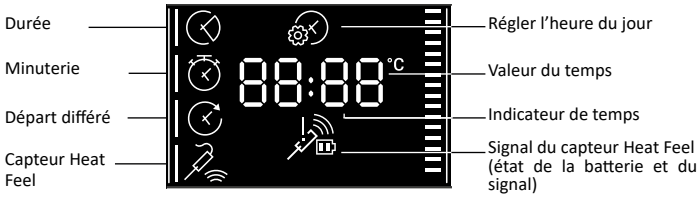


Symbole	Fonction	Description
	Principales Fonctions	Cette fonction permet de sélectionner le programme de cuisson souhaité à l'aide des flèches. Appuyez sur ⏲ et 🌡 pour régler l'heure et la température. Appuyez sur ▷II pour lancer la fonction. Pour mettre le programme en pause, cliquez à nouveau.
	Catégories D'aliments	Dans ce menu, vous pouvez accéder à 4 catégories de cuisson d'aliments déjà intégrées à votre four en utilisant les flèches. L'écran affiche l'heure et la température par défaut.
	Wifi	Dans ce mode, vous pouvez connecter votre four à un réseau et l'enregistrer avec l'application hOn.
	Fonctions De Nettoyage	Cette fonction permet de choisir un système de nettoyage disponible sur votre four.

MENU TEMPS

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





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

Symbole	Fonction	Description
	A) Durée De Cuisson	Permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie. Appuyez sur ⏲ pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur ⏲ autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Durée de cuisson ». Utilisez ensuite les flèches pour régler la valeur et appuyez sur ▷‖ pour confirmer. Le compte à rebours commence à la fin du préchauffage (le cas échéant). Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en appuyant sur ⏲ et en utilisant les flèches. Lorsque la durée est écoulée, l'écran affiche « End » et la cuisson s'arrête.
	B) Alarme	Permet d'utiliser le four comme alarme. Appuyez sur ⏲ autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Alarme ». Utilisez ensuite les flèches pour régler la valeur et appuyez sur ▷‖ pour confirmer. Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en appuyant sur ⏲ et en utilisant les flèches. Appuyez ensuite sur ▷‖ pour redémarrer la cuisson. Lorsque la durée est écoulée, la cuisson se poursuit jusqu'à ce qu'elle soit interrompue manuellement. Cette fonction peut également être réglée lorsque le four est en mode veille en appuyant sur ⏲.Lorsqu'elle est activée, l'alarme fonctionne indépendamment des fonctions de cuisson du four.
	C) Départ Différé	Permet de choisir l'heure de début de la cuisson. Appuyez sur ⏲ autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Départ différé ». Utilisez ensuite les flèches pour régler la valeur et appuyez sur ▷‖ pour confirmer. REMARQUE : Le départ différé ne peut être activé qu'après avoir réglé la durée de cuisson et il n'est pas disponible avec les fonctions du gril

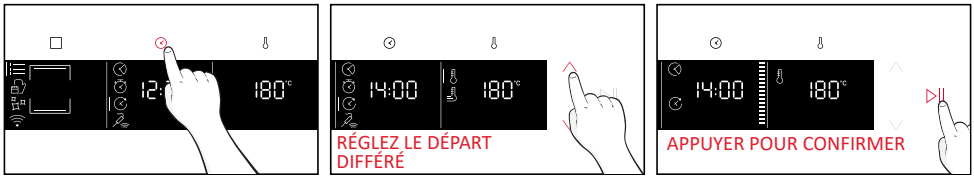
a. Durée De Cuisson



b. Alarme

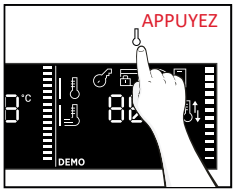


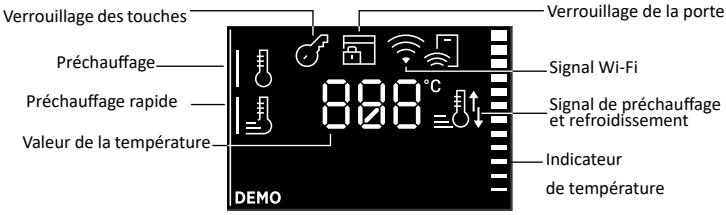
c. Départ Différé



MENU TEMPÉRATURE

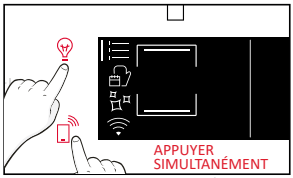
Après avoir sélectionné le programme de cuisson, accédez au menu Température en appuyant sur . Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :





Symbole	Fonction	Description
	Température	Appuyez sur pour régler la température et utilisez les flèches pour ajuster la valeur.
	Préchauffage Rapide	Appuyez deux fois sur pour régler la température rapide.

FONCTION SUPPLÉMENTAIRE

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

4.2. FONCTIONS DE CUISSON

OPTION DE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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

4.2.1. FONCTIONS STANDARD

REMARQUE: pour les fonctions qui nécessitent un préchauffage, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés pendant cette phase. Suivez les instructions du tableau ci-dessous pour ce qui concerne le préchauffage. « OUI/PRÉCHAUFFAGE RAPIDE » signifie que le préchauffage est nécessaire et que l'option de préchauffage rapide est disponible ; « NON » signifie que le préchauffage n'est pas disponible et que les aliments doivent être placés dans le four froid.

Symbole	Fonction	T par défaut en °C Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Heat Feel Sensor disponible	Suggestions
	*Convection naturelle	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Oui/ Préchauffage rapide	Oui	IDÉALE POUR : gâteaux, pains, biscuits, quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur.
	Convection + Ventilateur	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	Oui/ Préchauffage rapide	Oui	IDÉALE POUR : rôtis, plats mijotés, légumes et tartes avec des garnitures moelleuses sur un même niveau. Idéale pour cuire des aliments à haute teneur en eau.
	Multi-niveaux	160°C 50-250/300°C ***	L4 pour un seul niveau L2+L5 pour deux niveaux L2+L4+L6 pour trois niveaux	Oui/ Préchauffage rapide	Oui	IDÉALE POUR : gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments.
	Chaleur de sole	170°C 50-230°C	L2	Oui/ Préchauffage rapide	Oui	IDÉALE POUR : crème caramel, puddings et bain-marie sur un seul niveau. Cette fonction peut également être utlisée pour terminer une préparation.
	Chaleur de sole + ventilateur	170°C 50-230°C	L2	Oui/ Préchauffage rapide	Oui	IDÉALE POUR : pizzas, gâteaux salés, tartes et aliments avec des garnitures liquides sur un niveau.
	**Gril	05 01-05	L6 pour les aliments fins L5 pour les aliments plus épais	Non	Oui	IDÉALE POUR : gratin, viande grillée, poisson, légumes. Cette fonction utilise uniquement la résistance supérieure interne. À utiliser avec la porte fermée. Mettez une plaque dessous pour récupérer le jus.
	**Supergrill	05 01-05	L6	Non	Oui	IDÉALE POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé. La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. À utiliser avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).

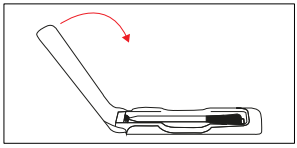
Symbole	Fonction	T par défaut en °C Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Heat Feel Sensor disponible	Suggestions
	**Gratin	200°C 150-250°C	L4/L5	Oui/ Préchauffage rapide	Oui	IDÉALE POUR : les morceaux entiers de viande (rôtis) ou les plats gratinés. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuissonsi nécessaire.
	Multi-niveaux +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	Oui/ Préchauffage rapide	Oui	IDÉALE POUR : la cuisson de menus complets sans mélange d'odeurs. Il n'est pas nécessaire de sortir les aliments au même temps de cuisson.
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	Non	Non	IDÉALE POUR : cuire de la viande, du poisson ou des légumes Cette fonction permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson, tout en gardant les aliments moelleux et tendres.La lampe de la cavité est éteinte.
	Friture à l'air	200°C 150-250°C	L3/L4	Non	Non	IDÉALE POUR : préparer des aliments surgelés ou des aliments panés et précuits qui sont habituellement frits. Grâce à la plaque prévue à cet effet, l'air chaud peut circuler uniformément sur les aliments.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	Non	Non	IDÉALE POUR : toutes sortes de pizzas sans préchauffer le four. Utilisez des températures plus basses pour les produits surgelés et 300 °C pour les recettes maison.
	Gentle Cooking (vapeur)	70°C 50-90°C	L3	Non	Oui	IDÉALE POUR : la cuisson lente avec un résultat sous-vide. Utilisez-la pour la viande, le poisson et les légumes.

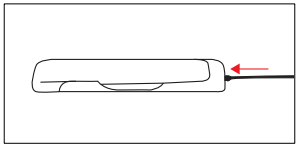
* Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique.
**À utiliser avec la porte fermée.
*** En fonction du modèle de four.

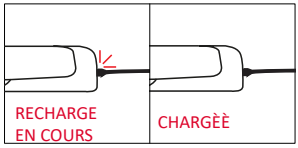
CAPTEUR HEAT FEEL

Avant de l'utiliser, vérifiez que le capteur Heat Feel est chargé :

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

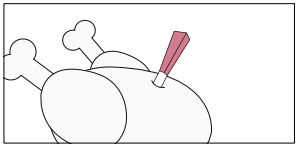


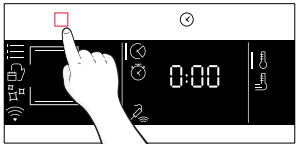


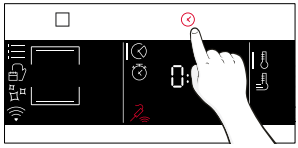


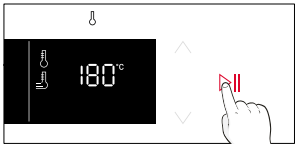
Comment enregistrer et utiliser le capteur Heat Feel :

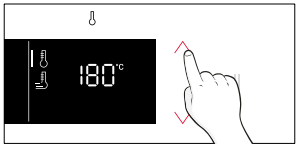
1. Insérez la sonde dans l'aliment.
2. Appuyez sur ☐pour sélectionner la fonction souhaitée et appuyez sur ⏲ autant de fois que nécessaire pour sélectionner l'icône de la sonde.
3. Au bout d'un certain temps, le four reconnaît le code de la sonde. Appuyez sur ▷||, et utilisezles flèches pour régler la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

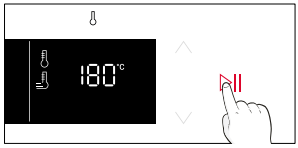






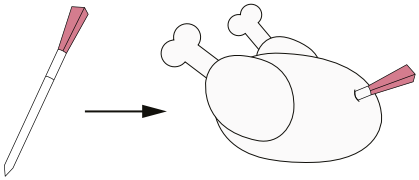






Astuces de cuisson

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



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

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

4.2.2. 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, en appuyant sur la touche. ☐

Cette fonction est disponible pour toutes les FONCTIONS PRINCIPALES ☰ à l'exception des programmes ECO.

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)
Pâtiss-eries su-crées	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		Plaque du four	L2+L4+L6	40-50
	Génoises (Ø 26 cm)	1	Convection naturelle Multiniveaux	170°C 150°C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2 L4	30-40 40-50
		2	Multiniveaux	150°C		Grille métallique + moule à gâteau	L1+L4	50-60
	Biscuits	1	Convection naturelle Multiniveaux	150°C	O	Plaque du four	L3 L4	25-30 30-35
		2	Multiniveaux	140°C		Plaques de cuisson+ plus profondes	L2+L5	30-40
		3	Multiniveaux	140°C		Plaque du four	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	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 métallique + moule à gâteau	L2	60-70
		1	Multiniveaux	170°C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Convection naturelle	170°C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	40-60
	Soufflé au chocolat	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque du four + molds	L3	10-15
	Cheescake	1	Convection naturelle	150°C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	50-65
	Croissants surgelés	1	Convection + Ventilateur	175°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		Plaque 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	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage*(min)
Pains et galettes	Pain demie	1	Supergrill	05	N	Grille métallique	L6	4-6
	Fougasse	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque du four	L2 or L3	25-35
	Pain complet	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque du four	L3	35-50
Tartes salées et ragoûts	Gâteaux salés/ Quiches (Ø 26 cm)	1	Convection naturelle Pizza	180°C 200°C	O N	Grille métallique + plat à tarte	L3 L2	30-50
		2	Multiniveaux	180°C	O	Grille métallique + 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 métallique +plat allant au four	L3	40-60
	Lasagnes surgelées	1	Convection naturelle	180°C	O	Grille métallique +plat allant au four	L3	50-60
	Pâtes cuites au four	1	Gratin	200°C	O	Grille métallique +plat allant au four	L4	20-30
	Cannelloni surgelés	1	Convection naturelle	180°C	O	Grille métallique +plat allant au four	L3	45-55
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	Pizza	200°C	N	Grille métallique	L2	10-15
		2	Multiniveaux	200°C	O	Grille métallique	L2+L5	15-25
		3	Multiniveaux	180°C		Grille métallique	L2+L4+L6	25-35

Catégorie	Recette	Nombre de nive- aux	Programme de cuisson	T°C	Préchauff- age	Accessoire de cuisson	Emplace- ment	Temps de cuisson après préchauffag- e*(min)
Viande et volaille	Poulet entier rôti(1-1,2 kg)	1	Multiniveaux Gratin	220°C	O	Grille métalliq- ue Placer la plaque de cuisson à L1 avec 150 ml d'eau	L4	40-60
	Cuisses de poulet	1	Air Fry	220°C	N	Plaque de fritu	L4	30-50
	Canard rôt	1	Multiniveaux Gratin	200°C	O	Grille métallique + Plat allant au four	L3	50-60
	Coq	1	Multiniveaux Gratin	220°C	O	Grille métall- ique Placez la plaque de four cuisson L1	L4	20-40
	Dinde rôtie	1	Multiniveaux Gratin	200°C	O	Grille métallique + moule à gâteau	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 métallique	L5	40-50
	Rôti de bouf(500g)	1	Multiniveaux	220°C	O	Plaque du four	L3	20-40
	Meatloaf (10001500g)	1	Convection naturelle	180°C	O	Plaque du four	L3	40-50
	Poulet rôti avec pommes de terre	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque du four	L4	45-60
Pois- sons et fruits de mer	Fruits de mer grillés	1	Supergrill	04	N	Grille métallique	L5	15-30
	Bâtonnets de poisson surgelés	1	Friture à l'air	200°C	N	Plaque de fritu- re à l'air	L4	20-25
	Poisson cuit au four	1	ÉCO	200°C	N	Grille métallique Placez la plaque de four cuisson L1.	L3	40-60
Lég- umes	Gratin de légumes	1	ÉCO	200°C	N	Grille métall- ique +Plat allant au four	L3	80-90
	Frites surgelées (300-500 g)	1	Friture à l'air	220°C	N	Plaque de fritu- re m à l'air	L4	18-25
	Pommes de terre rôties	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque du four	L4	30-50

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

5.2. TABLEAU POUR EVERYDAY COOKING

Le menu des catégories d'aliments permet de cuisiner diverses recettes sans préchauffer le four, grâce à des programmes de cuisson spéciaux adaptés aux besoins de chaque catégorie.

Après avoir sélectionné le programme de cuisson, les valeurs par défaut de la durée et de la température s'affichent. Les deux paramètres peuvent être réglés dans une plage limitée, comme le montre le tableau ci-dessous.

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

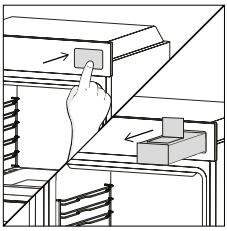
Symbole	Description	Préchauffage	Emplacement	Plage de température (°C)	Plage de temps (min)	Température de la sonde de cuisson (si disponible)	Description
	Viande	NON	L3	180-220	20-120	55-85°C	Pour la volaille et les morceaux de viande blanche
	Poisson	NON	L3	150-180	15-60	55-65°C	Pour les poissons entiers et les filets.
	Légumes	NON	L3	150-200	30-90	70-90°C	Pour les légumes et les pommes de terre rôtis
	Boulangerie	NON	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Pour les produits de boulangerie, tels que les gâteaux et les pains
	Viande (vapeur)	NON	L3	180-220	20-120	55-85°C	Pour la volaille et les morceaux de viande blanche
	Poisson (vapeur)	NON	L3	150-180	15-60	55-65°C	Pour les poissons entiers et les filets.
	Légumes (vapeur)	NON	L3	150-200	30-90	70-90°C	Pour les légumes et les pommes de terre rôtis
	Boulangerie (vapeur)	NON	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Pour les produits de boulangerie, tels que les gâteaux et les pains

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

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

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

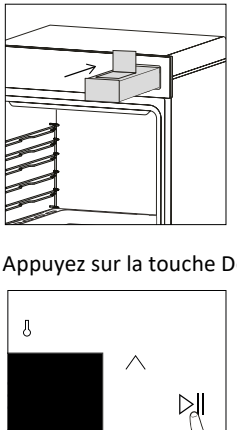
1. Appuyez légèrement sur le réservoir à vapeur pour l'ouvrir.



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



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



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

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

Recette	Taille de la portion	Programme de cuisson	T°C	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson (min)
Rôti de boeuf	500-800g	Viande (vapeur)	180°C	Grille métallique	L3	30-40
Filet de boeuf	200g	Viande (vapeur)	200°C	Grille métallique	L3	20-25
Rôti haché	1000-1500g	Viande (vapeur)	200°C	Grille métallique	L3	40-50
Boeuf Wellington	500g	Viande (vapeur)	210°C	Grille métallique	L3	50-80
Viande braisée	800-1000g	Viande (vapeur)	180°C	Grille métallique	L3	40-70
Côtes de porc	1000-1200g	Viande (vapeur)	200°C	Grille métallique	L3	80
Carré d'agneau	800-1000g	Viande (vapeur)	190°C	Grille métallique	L3	60-80
Gigot d'agneau	1500-2000g	Viande (vapeur)	200°C	Grille métallique	L3	80
Filets de saumon	200-600g	Poisson (vapeur)	170°C	Plaque du four	L3	20-35
Darnes de thon	600g (env. 4 morceaux)	Poisson (vapeur)	180°C	Grille métallique	L3	15-20
Darnes d'espadon	700g (env. 4 morceaux)	Poisson (vapeur)	180°C	Plaque du four	L3	15-20
Filet de cabillaud	600g (env. 4 morceaux)	Poisson (vapeur)	150°C	Plaque du four	L3	15-20
Dorade entière	1	Poisson (vapeur)	170°C	Plaque du four	L3	35-45
Filet de daurade	600g (env. 4 morceaux)	Poisson (vapeur)	150°C	Plaque du four	L3	15-20
Filet de bar	600g (env. 4 morceaux)	Poisson (vapeur)	150°C	Plaque du four	L3	15-20
Brochettes de poisson	8 morceaux	Poisson (vapeur)	150°C	Grille métallique	L3	20-30
Calamars farcis	4 morceaux	Poisson (vapeur)	180°C	Plaque du four	L3	25-40
Pain complet	1	Produits de boulangerie (vapeur)	200°C	Grille métallique	L3	42-50
Pain de seigle	1	Produits de boulangerie (vapeur)	190°C	Grille métallique	L3	42-50
Pain de mie	1	Produits de boulangerie (vapeur)	200°C	Grille métallique	L3	42-50

Recette	Taille de la portion	Programme de cuisson	T°C	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson (min)
Fenouils	1 plaque	Légumes (vapeur)	200°C	Grille métall-ique	L3	30-40
Légumes variés	1 plaque	Légumes (vapeur)	190°C	Grille métall-ique	L3	40-45
Choux-fleurs	1 plaque	Légumes (vapeur)	150°C	Grille métall-ique	L3	40-50
Potirons en dés	1 plaque	Légumes (vapeur)	160°C	Grille métall-ique	L3	30-40
Poivrons farcis	1 plaque	Légumes (vapeur)	180°C	Grille métall-ique	L3	70-80
Courgettes farcies	1 plaque	Légumes (vapeur)	190°C	Grille métall-ique	L3	35-45
Bâtonnets de carotte	1 plaque	Légumes (vapeur)	150°C	Plaque du four	L3	35-40
Brocolis	1 plaque	Légumes (vapeur)	150°C	Plaque du four	L3	30-40
Ratatouille	1 plaque	Légumes (vapeur)	190°C	Grille métall-ique	L3	40-45
Flan aux légumes	6 ramequins	Légumes (vapeur)	180°C	Plaque du four + moules	L3	25-35

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1. RECOMMANDATIONS GENERALES

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

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

6.2. NETTOYAGE DU FOUR

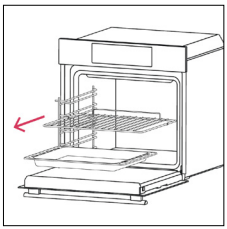
6.2.1. INTERIEUR DU FOUR : FONCTIONS DE NETTOYAGE

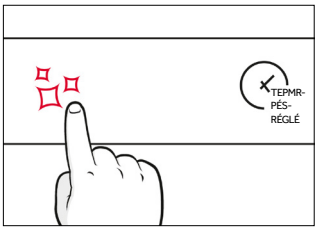
Pyrolyse (*selon le modèle de four)
Ce procédé s'appuie sur le procédé chimique du même nom, qui consiste à décomposer des substances complexes par l'application d'un traitement thermique.

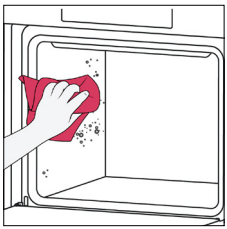
Une fois lancé, il verrouille automatiquement la porte du four et élève rapidement la température jusqu'à 410 °C.
À la fin du cycle de nettoyage, les résidus alimentaires laissent une couche blanche sur les surfaces émaillées. Pour éliminer ces particules, essuyez-les avec un chiffon imbibé d'eau chaude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

Comment ça marche :

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





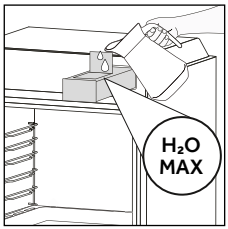


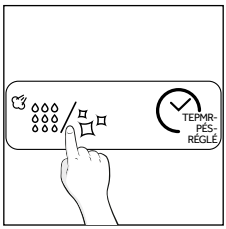
Hydroeasy Steam

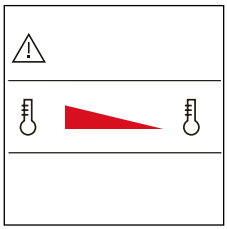
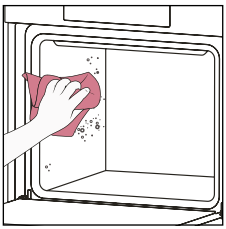
La fonction Hydroeasy Steam est conçue pour s'attaquer sans effort aux salissures légères et offrir une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité de votre four grâce à la puissance de la vapeur.

Comment ça marche :

1. Versez de l'eau dans le réservoir à vapeur jusqu'à atteindre le niveau maximum indiqué sur le réservoir.
2. Sélectionnez le programme de nettoyage Hydroeasy Steam. Laissez la fonction en marche pendant la durée prédéfinie.
3. À la fin du processus de nettoyage, laissez le four refroidir.
4. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon.
5. ⚠ **AVERTISSEMENT :**assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher. Il convient de faire attention à toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlures. Utilisez de l'eau distillée ou potable.





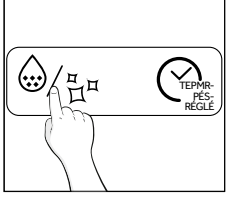
NETTOYAGE DU SYSTÈME À VAPEUR

Détartrage

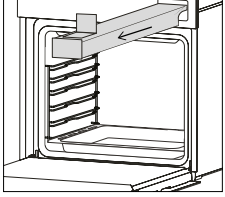
Cette fonction est recommandée après 25 cycles et elle sera obligatoire après 40 cycles. Le four affichera à la fin de chaque cycle avec de la vapeur à partir du 25e si les utilisateurs n'ont pas encore effectué de détartrage. Au bout de 40 cycles avec de la vapeur, aucun des programmes de cuisson à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

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

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

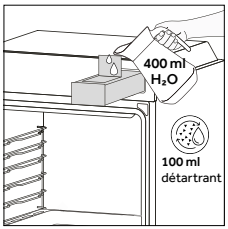


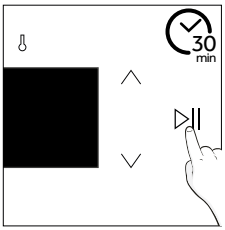


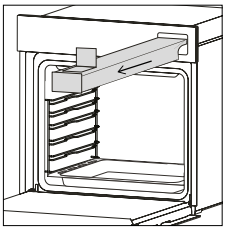


Étape 2 (Détartrage) :

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

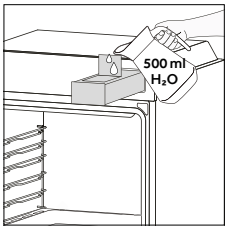


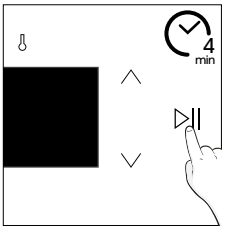


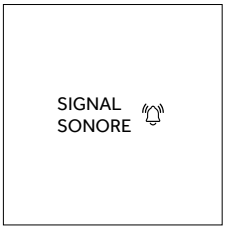


Étape 3 (Rinçage) :

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







REMARQUE: Si le programme de détartrage est interrompu ou n'est pas terminé, apparaîtra à l'écran, vous invitant à répéter et à terminer la procédure.

Vidange

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

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

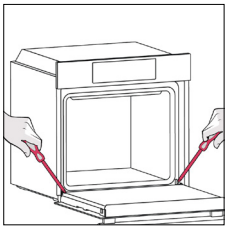
Nettoyage par catalyse (selon le modèle de four)

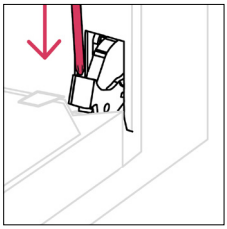
Les panneaux catalytiques tapissent la cavité du four et vous offrent le luxe de ne jamais avoir à vous soucier d'un four sale.
Les panneaux sont recouverts d'un émail spécial qui présente une structure microporeuse, capable d'absorber la graisse des éclaboussures.
Grâce à une réaction chimique catalytique,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

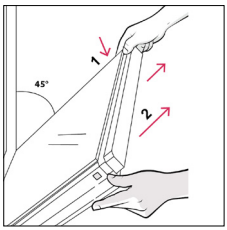
6.2.2. EXTERIEUR DU FOUR : RETRAIT ET NETTOYAGE DE LA PORTE EN VERRE

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

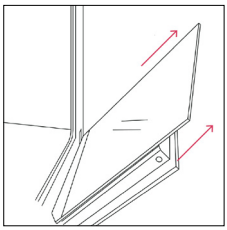




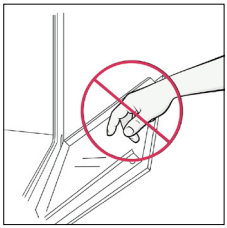
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



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).



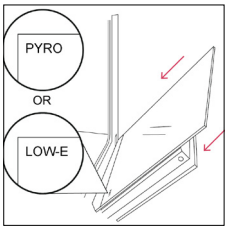
4. ⚠ **AVERTISSEMENT**: la vitre extérieure n'est pas amovible.



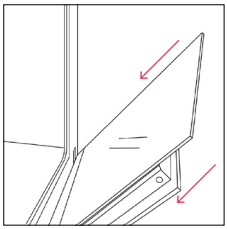
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



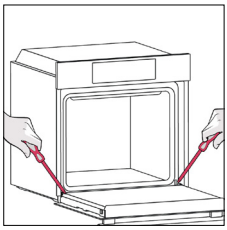
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « PYRO ou LOW-E » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.

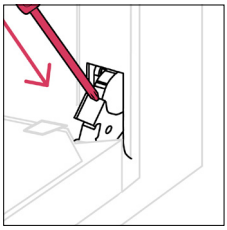


7. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.



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





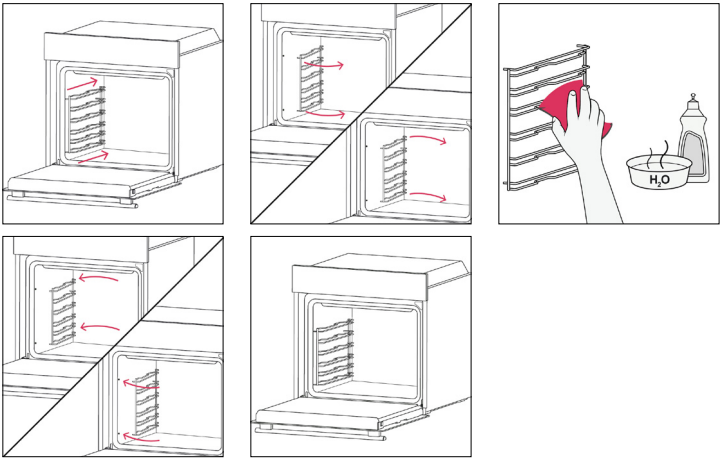
6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

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.



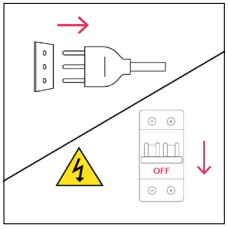
6.4. ENTRETIEN

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

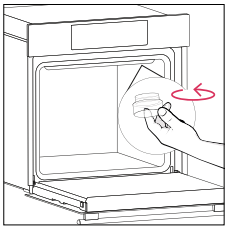
Changement de l'ampoule du haut :

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.

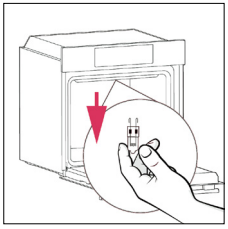
Étape 1



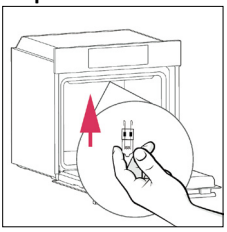
Étape 2



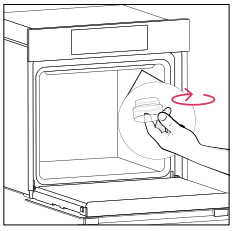
Étape 3



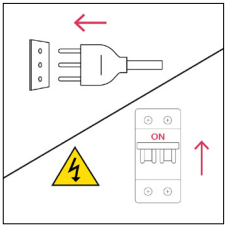
Étape 4

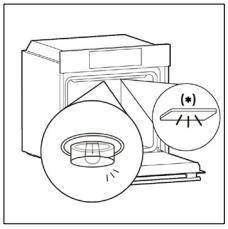


Étape 5



Étape 6



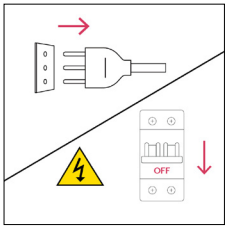


Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)
* En cas de problème avec cette lampe, contactez le service clientèle.

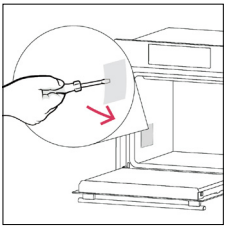
Changement de l'ampoule latérale :

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.

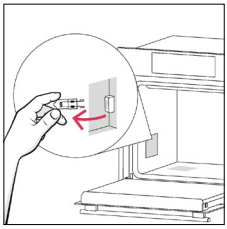
Étape 1



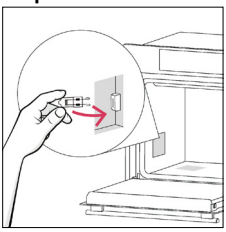
Étape 2



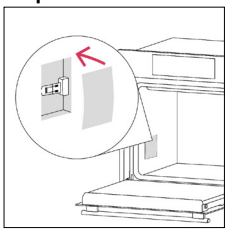
Étape 3



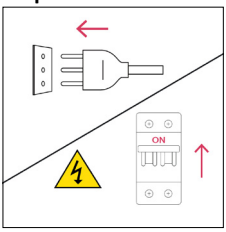
Étape 4



Étape 5



Étape 6



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

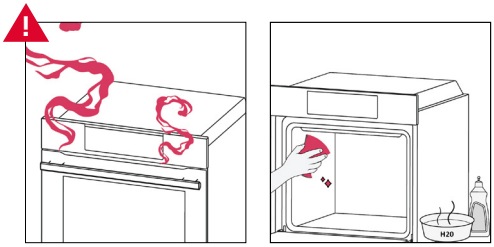
7. DÉPANNAGE

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

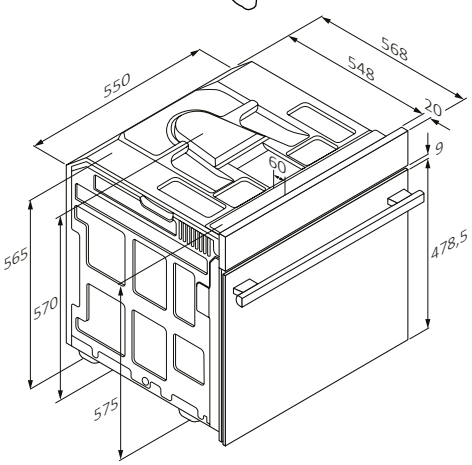
Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir.
Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture.
Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de 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.



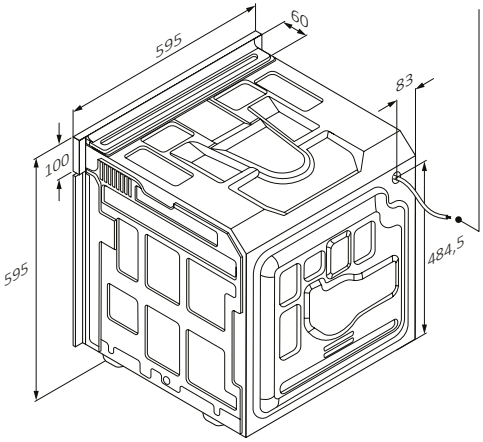
9. INSTALLATION

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

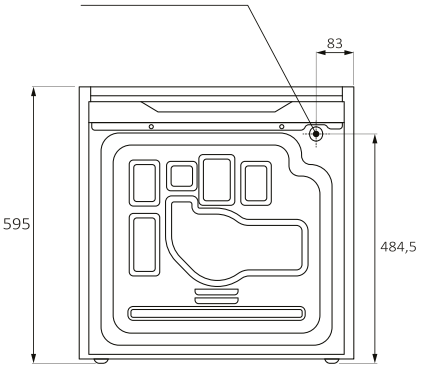
ou en cliquant ici **link**



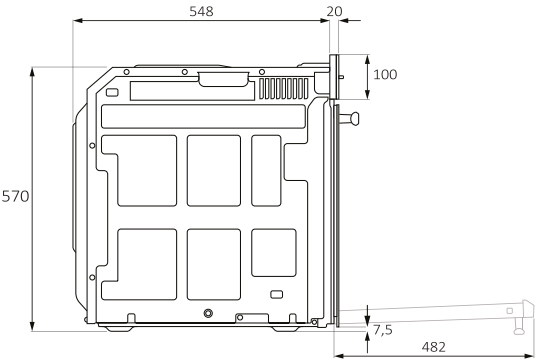
Câble 1100



Câble 1100

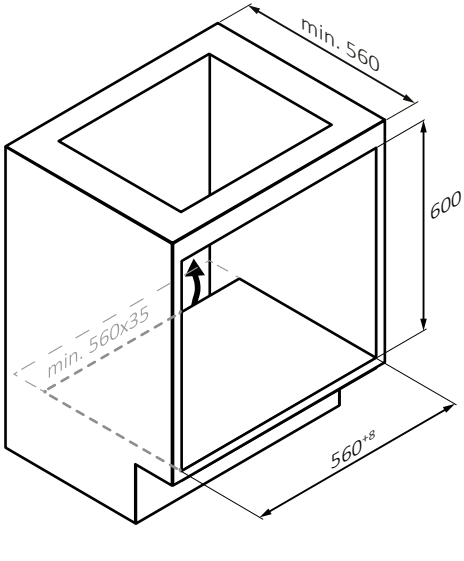


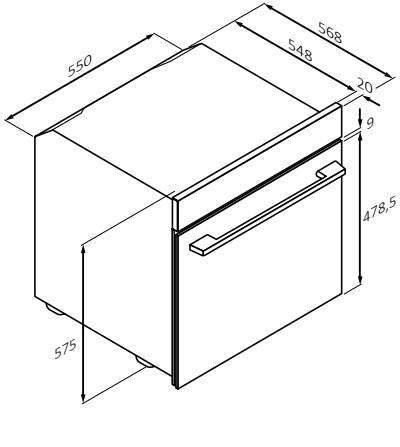
Vue arrière

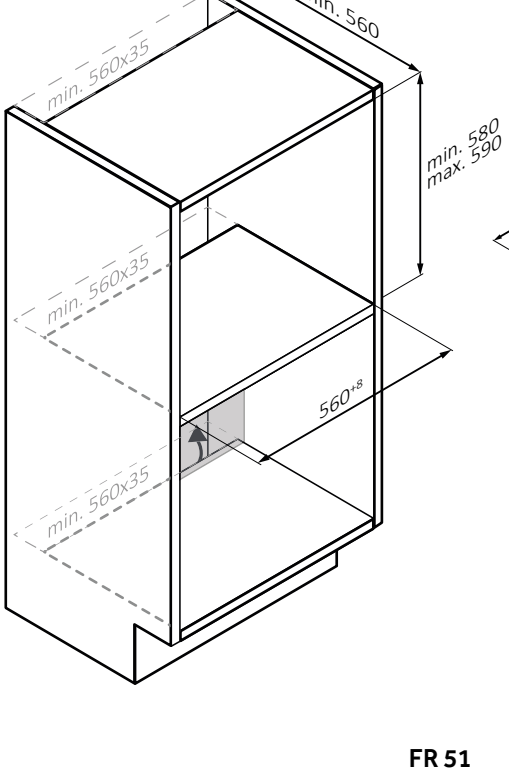


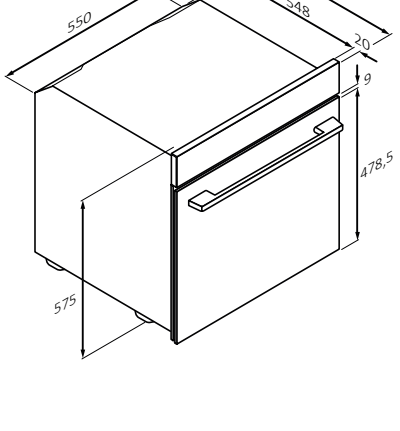
Vue d'ensemble

mm

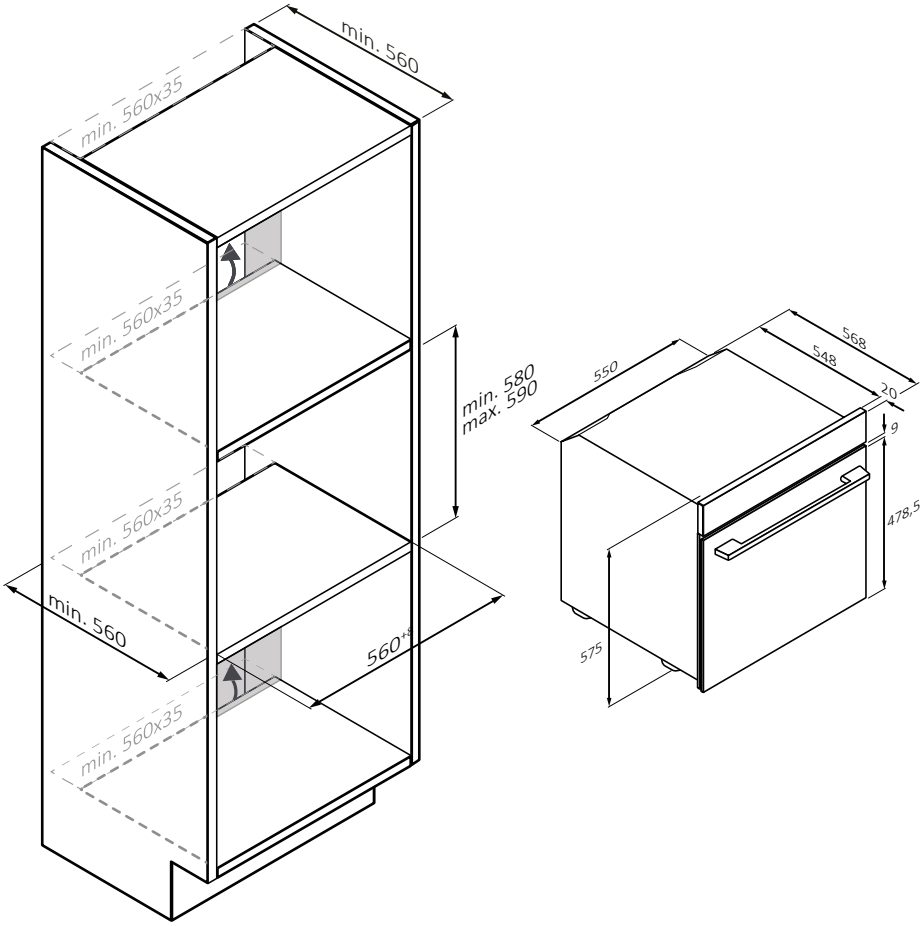

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

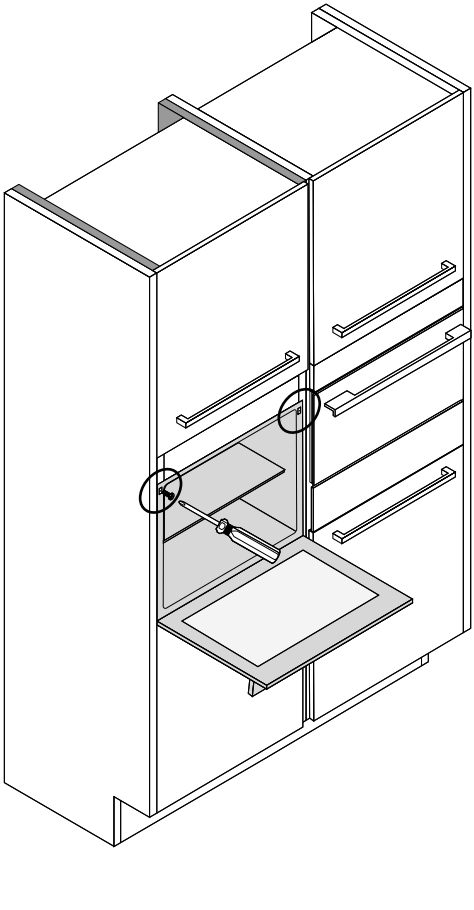

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

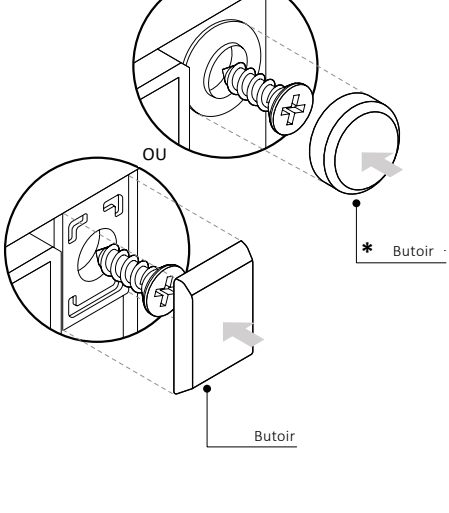

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
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. Caractéristique Multi-Étapes

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA
5.1. Tabella di cottura Generale
5.2. Tabella Everyday Cooking

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

7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

9. INSTALLAZIONE

1. 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.

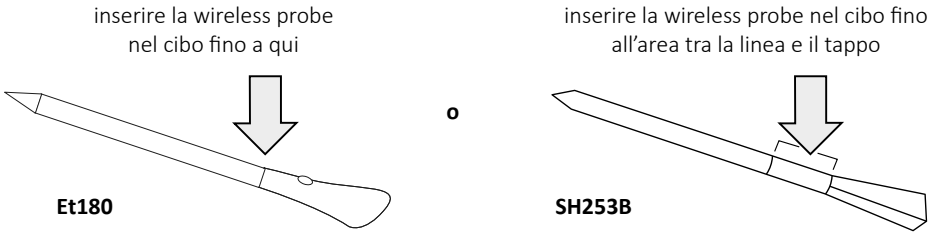
AVVERTENZE (PER STEAM PLUS ADVANCED)

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

* A seconda del modello di forno.

AVVERTENZE SONDA DI TEMPERATURA WIRELESS

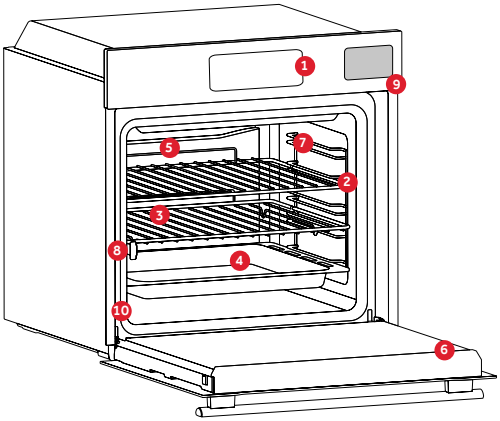
- Il presente prodotto è pensato per essere utilizzato esclusivamente con i forni e secondo le indicazioni riportate nel presente Manuale per l'utente.
- NON TOCCARE Heat Feel A MANI NUDE SUBITO DOPO LA COTTURA. Indossare sempre guanti da forno per rimuovere Heat Feel dagli alimenti dopo la cottura.



- Non esporre la parte metallica di Heat Feel al calore generato direttamente dal forno
- Non utilizzare Heat Feel in altri elettrodomestici a eccezione del forno a incasso.
- Non utilizzare Heat Feel in forni a microonde.
- Heat Feel può essere pulita e lavata ma non può essere immersa a lungo in acqua.
- Il prodotto non deve essere utilizzato da persone di età pari o inferiore a 12 anni.
- Il fornitore declina ogni responsabilità per eventuali danni a Heat Feel dovuti a un uso improprio del dispositivo.
- Pulire Heat Feel prima dell'uso.
- La sonda diventa operativa all'interno del seguente intervallo di temperatura: da 10 °C fino a una temperatura interna massima di 100 °C per la parte metallica. Quando viene selezionato un programma di cottura, il display visualizza la temperatura di default, ma non è mai superiore a 250 ° C: la temperatura selezionabile è limitata a 250 ° C.
- Se la temperatura della sonda Heat Feel supera i 100 °C, la cottura si interrompe e la sonda deve essere rimossa dal forno il prima possibile, indossando dei guanti, per evitare che si danneggi.

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO

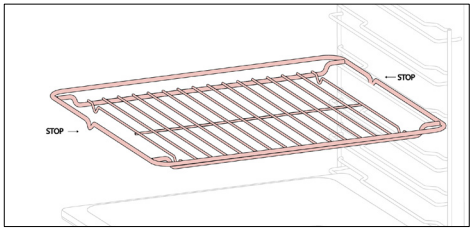


1. **Pannello di controllo**
2. **Numeri delle posizioni dei ripiani**
3. **Griglie**
4. **Vassoi**
5. **Copertura della ventola**
6. **Sportello del forno**
7. **Griglie metalliche laterali** (se presenti: solo per cavità piane)
8. **Guide Telescopiche**
9. **Serbatoio del vapore**
10. **Numero di serie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

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

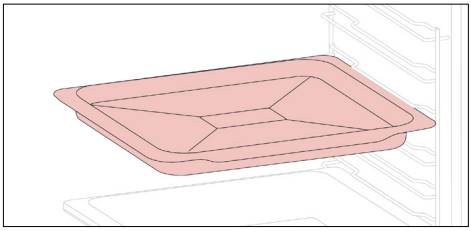
2.2. ACCESSORI

Griglia metallica



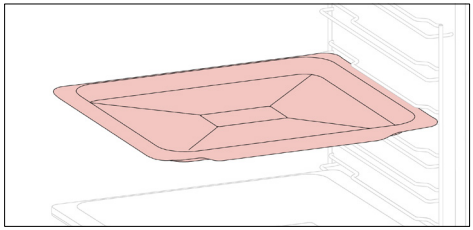
Una griglia metallica in un forno è un ripieno rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura e può essere inserita a diverse altezze per esigenze di cottura. Non posizionare cibo a diretto contatto, ma usare invece carte forno o teglie idonee.

Teglia profonda



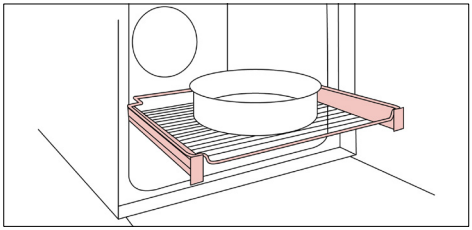
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sformati o arrosti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

Teglia (solo se presente*)



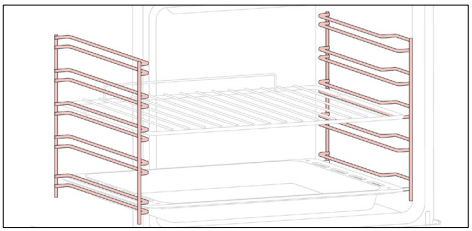
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

Guide telescopiche (solo se presente*)



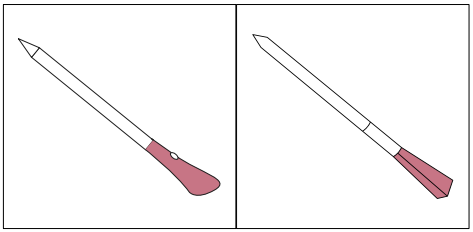
Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

Griglie metalliche laterali (solo se presente*)



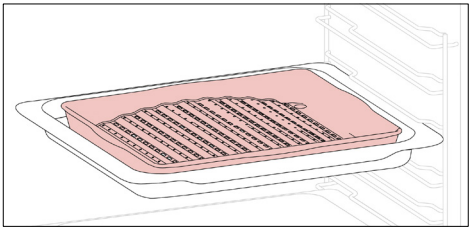
Situate su entrambi i lati della cavità del forno, le griglie laterali sono progettate per il posizionamento della teglia e delle griglie durante la cottura.

Sonda Heat Feel Sensor (solo se presente*)



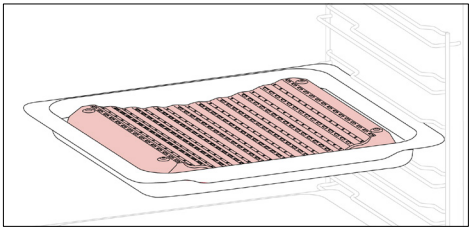
Questo Heat Feel Sensor è un sensore di temperatura che, inserito nel cibo e collegato al forno tramite cavo, permette di controllare la temperatura interna del cibo durante la cottura. Viene utilizzato principalmente per pesce e carne.

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



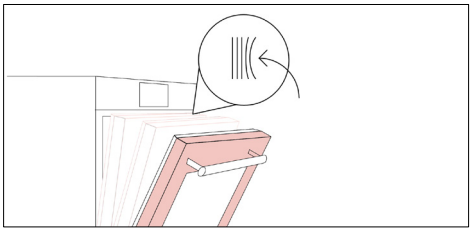
La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo un risultato da barbeque anche in casa con poco fumo grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

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



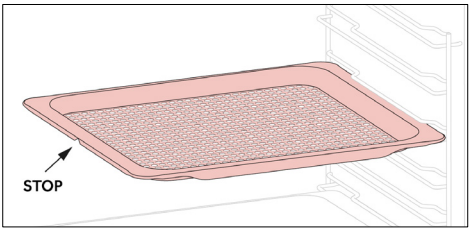
La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura, mantenendo elevato il tasso di umidità degli alimenti. A seconda della quantità di acqua inserita nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

Cerniere Softclose/Soft open (solo se presente*)



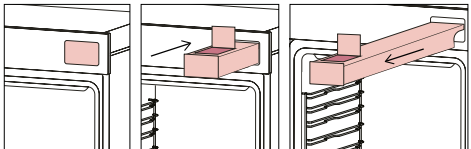
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

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.

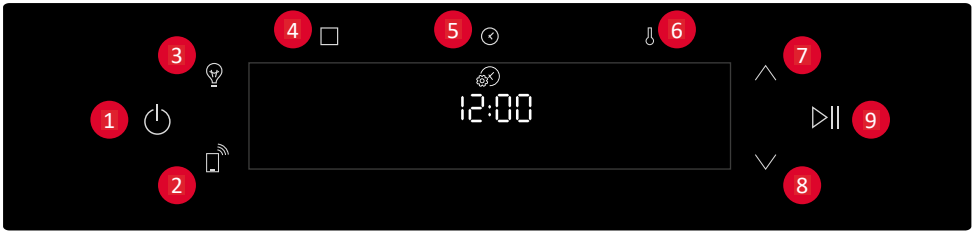
Serbatoio del vapore



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

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. On/Off
2. Controllo da remoto
3. Lampadina
4. Funzioni
5. Tempo
6. Temperatura
7/8. Pulsanti di navigazione
9. Avvio/Pausa

FUNZIONI PRINCIPALI
Il pannello di controllo ha le seguenti funzioni principali:

Simbolo	Funzione	Descrizione
	On/Off	Premere per accendere/spegnere il forno.
	Controllo da remoto ON/OFF	Premere il pulsante per attivare il controllo da remoto, dopo aver effettuato l'accoppiamento tra il forno e l'app hOn (tramite l'applicazione).
	Illuminazione	Premere per accendere/spegnere la luce della cavità del forno
	Funzioni	Premere una volta per accedere alle funzioni manuali, due volte per i programmi Everyday Cooking, tre volte per il menu Pulizia e quattro volte per il menu WIFI.
	Tempo	Premere una volta per la durata della cottura, due volte per il contaminuti (disponibile in modalità standby), tre volte per la partenza ritardata. In modalità standby sono disponibili il timer per cottura e, tenendo premuto per 3 secondi, l'ora del giorno.
	Temperatura	Premere una volta per verificare la temperatura della cavità, due volte per attivare l'opzione di preriscaldamento rapido (disponibile solo durante la fase di preriscaldamento del forno).
	Pulsanti di navigazione	Premere i pulsanti di navigazione per scorrere tra le funzioni e regolare i parametri.
	Avvio/Pausa	Premere per avviare/mettere in pausa la cottura o per confermare le funzioni

FEEDBACK DISPLAY (visibile solo se attivo)

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

2.4. CONNETTIVITÀ

Parametri wireless

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Bande di frequenza (MHz)	2401÷2483	2402÷2480
Potenza massima [mW]	100	10

Parametri Wireless Della Sonda Wireless

* Modella	Et180	SH253B
Tecnologia	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Bande di frequenza (MHz)	2400÷2480	2402÷2480
Potenza massima [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) Il marchio e i loghi Bluetooth® sono marchi registrati, di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. e qualsiasi utilizzo di tali marchi da parte di Candy Hoover Group SRL avviene su licenza. Gli altri marchi e nomi commerciali appartengono ai rispettivi proprietari.

* A seconda del modello di forno.

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 Wi-fi si attiva non appena l'utente preme il pulsante di accensione.

Come disattivare la porta di rete wireless:
Il modulo Wi-fi si disattiva non appena l'utente preme il pulsante di spegnimento. Il Wi-fi può anche essere disattivato con il forno acceso selezionando "Off" nel menu delle impostazioni.

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

COME INTERAGIRE CON L'APP

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

NOTA

- Una volta acceso il forno, le icone 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

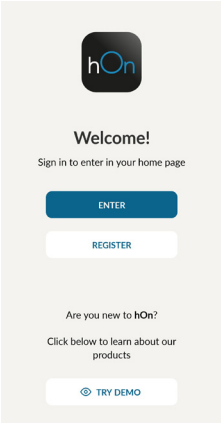
GET IT ON Google Play

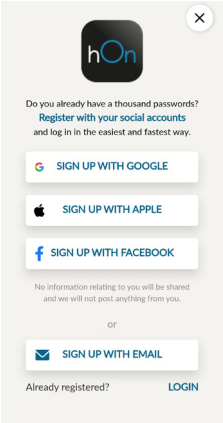
Le immagini seguenti sono unicamente a scopo illustrativo.

NUOVA REGISTRAZIONE UTENTE

- Fare clic su "Registrati"

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

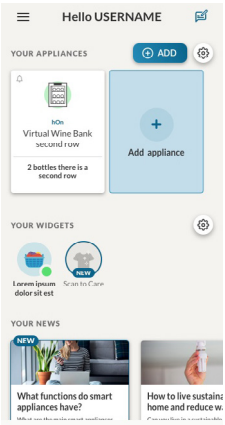




REGISTRAZIONE ACCOPPIAMENTO RAPIDO

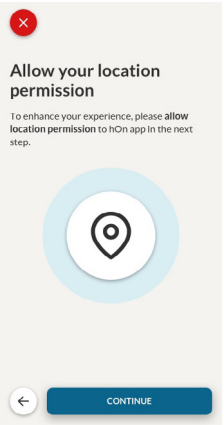
Passo 1

- Selezionare "Aggiungi elettrodomestico".



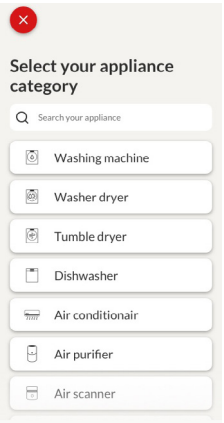
Passo 2

- Consentire l'autorizzazione alla propria posizione.



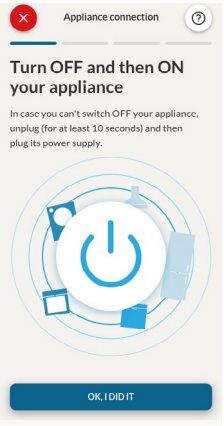
Passo 3

- Selezionare il forno dalla categoria elettrodomestici.



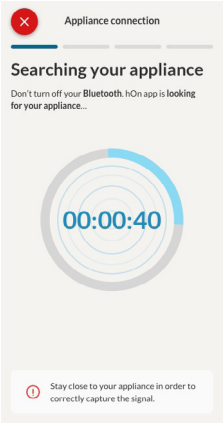
Passo 4

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



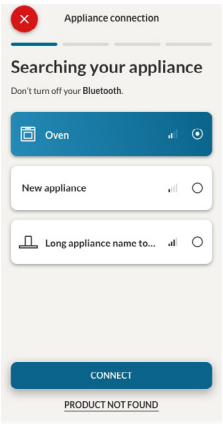
Passo 5

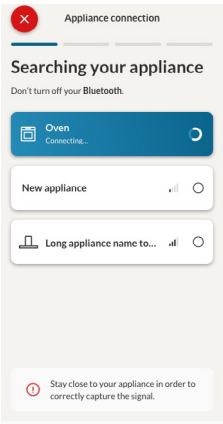
- Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico.



Passo 6.1-6.2

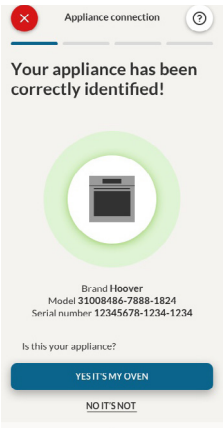
- Selezionare il proprio elettrodomestico, toccare "Connetti" e attendere qualche secondo.





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 hOn:** È possibile utilizzare il 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. Toccare ☐ ed entrare nel menu WIFI. Sul display appare "On".
2. Sul display appare "On".
3. Utilizzare le frecce fino a visualizzare "Off" o ripristinare l'impostazione "rSt".



CONTROLLO DA REMOTO

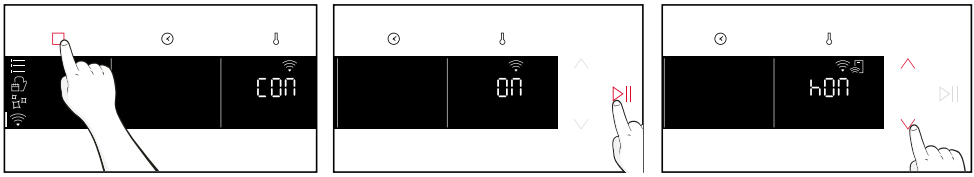
Il controllo da remoto offre numerosi vantaggi agli utenti, migliorando la comodità, l'efficienza e l'esperienza di cottura complessiva, offrendo la possibilità di controllare il prodotto direttamente sia dall'elettrodomestico che dall'app hOn

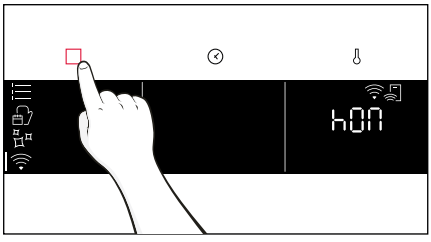
Attraverso il proprio dispositivo, questa funzione permette di usufruire di diverse funzionalità, quali: avvio istantaneo o programmato di ricette o programmi di cottura già disponibili nell'app; monitoraggio in tempo reale dello stato di avanzamento delle ricette; regolazione dei parametri di cottura in uso; monitoraggio del processo di cottura tramite sonda. 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. Toccare ☐ per selezionare la modalità WI-FI.
2. Sul display appare "CONNECT". Toccare ▷II L'indicazione "On" comincia a lampeggiare.
3. Toccare ∨ per selezionare la modalità "hOn" e quindi toccare per attivare il controllo da remoto.
4. Premere ☐ per uscire dalla modalità "hOn".
5. Accedere all'app, selezionare un programma e lasciare che la cottura abbia inizio. Durante il processo è possibile controllare e modificare i parametri del programma sia dal prodotto che dall'app.



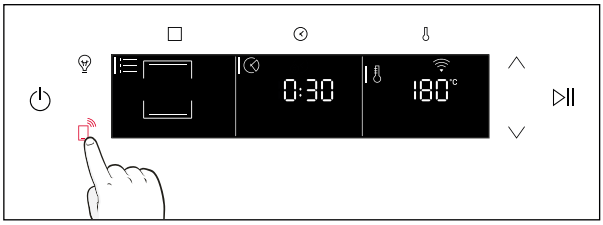


È inoltre possibile attivare il controllo da remoto durante il processo di cottura premendo il relativo pulsante



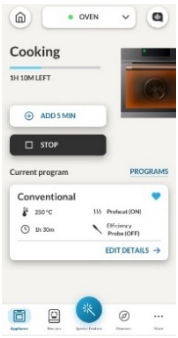
Come interrompere il controllo da remoto:

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



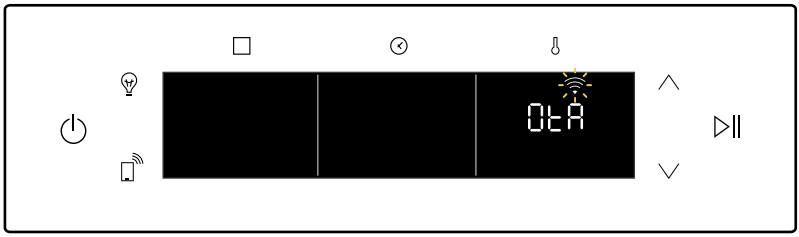
È inoltre possibile interrompere il programma di cottura da remoto utilizzando l'app e facendo clic sul pulsante "STOP" sul display. Il forno interromperà automaticamente la cottura.

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



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. *

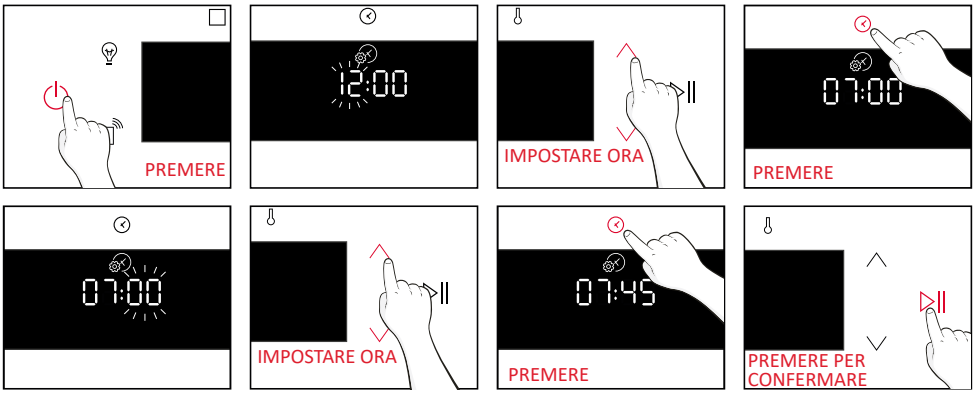
Come funziona la ventola di raffreddamento

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)

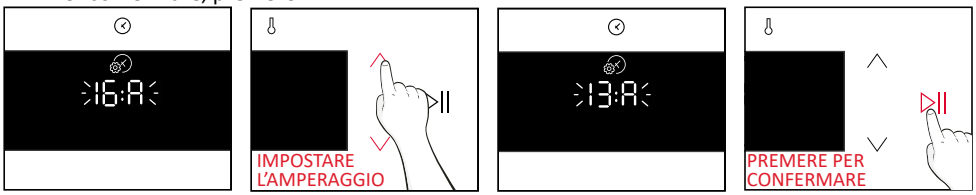
3.2. PRIMO UTILIZZO

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, tenere premuto ⏻ e utilizzare le frecce per impostare l'ora corrente. Premere ⏲ per confermare l'ora. Seguire la stessa procedura per impostare i minuti. Per confermare, premere ▷II .

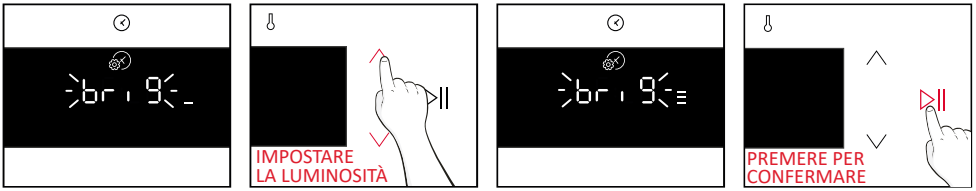


- **AMPERAGGIO:** Per impostazione predefinita, il forno è impostato per funzionare con una potenza superiore adatta a un ambiente domestico con più di 3 kW (16 A). Se la casa ha una potenza inferiore, è possibile modificare questa impostazione su 13 A ▷II . Questa impostazione influisce sulla velocità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

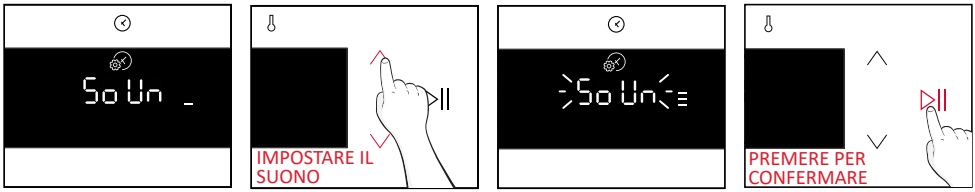


NOTA: L'opzione per impostare l'amperaggio è disponibile solo durante l'installazione iniziale. Per modificare l'amperaggio impostato fare riferimento alle istruzioni post-installazione.

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

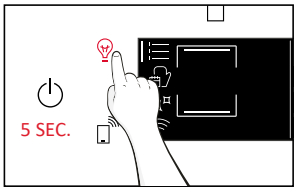


- **SUONO:** Sul display viene visualizzato il simbolo “Soun”. I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile ruotando la manopola destra. Per confermare premere ▷||



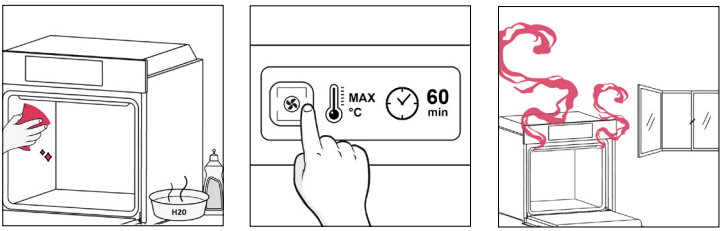
- **ISTRUZIONI POST-INSTALLAZIONE**

È possibile tornare alle impostazioni iniziali premendo il pulsante della lampada per 5 secondi



3.3. PULIZIA PRELIMINARE

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

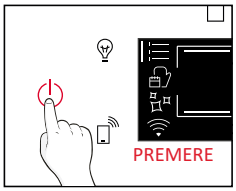


4. USO DEL PRODOTTO

4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

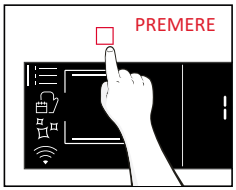
ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per accendere/spegnere il forno, tenere premuto ⏻



MENÙ FUNZIONI

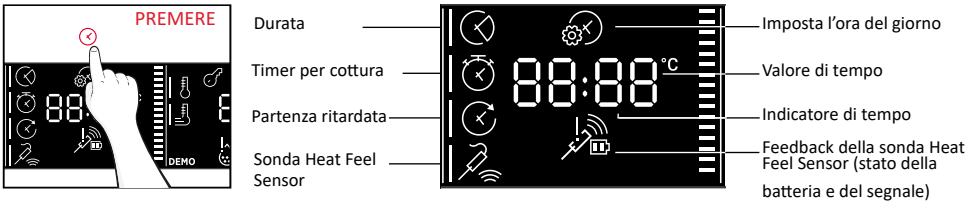
Accedere al menu Funzioni premendo ☐ .
Per navigare, toccare tutte le volte necessarie per accedere alle seguenti impostazioni:



Simbolo	Funzione	Descrizione
	Funzioni Principali	Questa funzione permette di selezionare il programma di cottura desiderato utilizzando le frecce. Toccare ⏲ e 🌡 per impostare tempo e temperatura. Premere ▷II per avviare la funzione. Per mettere in pausa il programma, farvi nuovamente clic.
	Categorie Di Alimenti	In questo menù è possibile accedere, tramite le frecce, a 4 categorie di cottura di alimenti già integrate nel forno. Il display mostrerà l'ora e la temperatura predefinite.
	Wifi	In questa modalità puoi connettere il tuo forno a una rete e registrarlo tramite l'app hOn.
	Funzioni Di Pulizia	Questa funzione consente di scegliere un sistema di pulizia disponibile sul tuo forno.

MENU TEMPO

Dopo aver selezionato il programma di cottura, accedi al menu Tempo premendo ⏲.
Per navigare, premi ⏲ tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:



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

Simbolo	Funzione	Descrizione
	A) Durata Della Cottura	Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate. Premere ⏲ per accedere al menu Tempo. Toccare ⏲ tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Durata della cottura". Utilizzare quindi le frecce per regolare il valore e premere ▷‖ per confermare. Il conto alla rovescia inizia alla fine del preriscaldamento (se presente). Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata premendo ⏲ e utilizzando le frecce. Trascorsa la durata, il display mostra l'indicazione di fine e la cottura si interrompe.
	B) Promemoria Minuti	Permette di utilizzare il forno come sveglia. Premere ⏲ per accedere al menu Tempo. Toccare⏲ tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Promemoria minuti". Utilizzare quindi le frecce per regolare il valore e premere ▷‖ per confermare.Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata premendo ⏲ e utilizzando le frecce. Quindi premere ▷‖ per riprendere la cottura. Trascorsa la durata, la cottura continua finché non viene interrotta manualmente.Questa funzione può essere impostata anche quando il forno è in modalità stand by premendo ⏲. Quando attivato, il promemoria minuti funziona indipendentemente dalle funzioni di cottura del forno.
	C)Partenza Ritardata	Consente di selezionare l'orario di inizio cottura. Premere ⏲ per accedere al menu Tempo. Toccare ⏲ tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Partenza ritardata". Utilizzare quindi le frecce per regolare il valore e premere ▷‖ per confermare. NOTA: La partenza ritardata è attivabile solo dopo aver impostato la durata della cottura e non è disponibile con le funzioni di grigliatura.

a. Durata Della Cottura



b. Promemoria Minuti

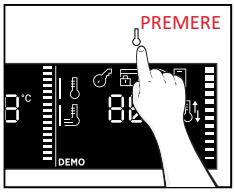


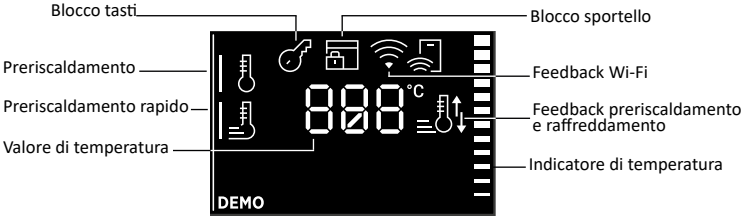
c. Partenza Ritardata



MENU TEMPERATURA

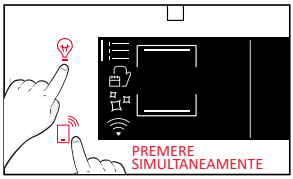
Dopo aver selezionato il programma di cottura, accedere al menu Temperatura premendo . Per navigare, toccare tutte le volte necessarie per accedere alle seguenti impostazioni:





Simbolo	Funzione	Descrizione
	Temperatura	Premere per impostare la temperatura e utilizzare le frecce per regolarne il valore.
	Preriscaldamento Rapido	Premere due volte per impostare la temperatura rapida.

FUNZIONE AGGIUNTIVA

Simbolo	Funzione	Descrizione
	Sicurezza Bambini	 Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesideratida parte di minori. Per attivarlo premere contemporaneamente i pulsanti della lampada e del controllo da remoto per 3 secondi. Sull'interfaccia utente verrà visualizzata un'icona con una chiave. In questa condizione l'interfaccia utente del forno è bloccata e non è possibile apportare modifiche alle impostazioni.Per disattivare il blocco bambini, premere nuovamente i pulsanti della lampada e del controllo da remoto per 3 secondi (l'icona con la chiave scomparirà).

4.2. FUNZIONI DI COTTURA

OPZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO

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

4.2.1. FUNZIONI STANDARD

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

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscaldare	Sonda Preci disponibile	Suggerimenti
	*Convenzionale	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Sì/Preriscaldamento Rapido	Sì	IDEALE PER: torte, pane, biscotti, quiche su un unico livello utilizzando sia il riscaldamento superiore che inferiore.
	Convenzionale + ventola	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	Sì/Preriscaldamento Rapido	Sì	IDEALE PER: arrosti, sformati, verdure e torte con ripieni umidi su un unico livello. Ideale per la cottura di cibi che contengono molta acqua.
	Cottura multilivello	160°C 50-250/300°C ***	L4 per il livello singolo L2+L5 per il livello doppio L2+L4+L6 per il livello triplo	Sì/Preriscaldamento Rapido	Sì	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi.
	Resistenza inferiore	170°C 50-230°C	L2	Sì/Preriscaldamento Rapido	Sì	IDEALE PER: crème caramel, budini e bagnomaria su un unico livello. Questa funzione può essere utilizzata anche per completare una preparazione.
	Resistenza inferiore ventilata	170°C 50-230°C	L2	Sì/Preriscaldamento Rapido	Sì	IDEALE PER: pizze, torte salate, crostate e cibi con condimenti liquidi su un unico livello.
	**Grill	05 01-05	L6 per cibi sottili L5 per cibi di maggiore spessore	No	Sì	IDEALE PER: gratin, carne alla griglia, pesce e verdure. Questa funzione utilizza solo l'elemento di resistenza superiore interna. Utilizzare con lo sportello chiuso. Posizionare sotto una teglia per raccogliere i fondi di cottura.
	**Supergrill	05 01-05	L6	No	Sì	IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura(se necessario).

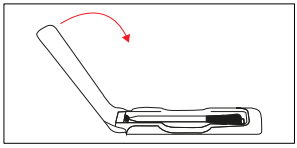
Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscal-dare	Sonda Preci dis-ponibile	Suggerimenti
	**Gratinato	200°C 150-250°C	L4/L5	Sì/Pre-riscalda-mento Rapido	Sì	IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrosti) o cibi gratinati. Utilizzare con lo sportello chiuso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario.
	Multilivello +	200°C 150-250°C	L1+L2+ L3+L6	Sì/Pre-riscalda-mento Rapido	Sì	IDEALE PER: cucinare un menu completo senza mescolare gli odori. Gli alimenti non devono essere estratti allo stesso tempo di cottura. Consulta il paragrafo dedicato
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	No	No	IDEALE PER: cuocere carne, pesce o verdureQuesta funzione permette di risparmiare energia durante la cottura mantenendo il cibo umido e tenero. La lampada della cavità è spenta.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	No	No	IDEALE PER: preparare cibi surgelati o impanati, cibi precotti che solitamente vengono fritti. Grazie alla teglia dedicata, l'aria calda può fluire uniformemente sui cibi.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	No	No	IDEALE PER: tutti i tipi di pizza senza preriscaldare il forno.Utilizzare temperature più basse per i prodotti surgelati e 300°C per le ricette fatte in casa
	Gentle Cooking (vapore)	70°C 50-90°C	L3	No	Sì	IDEALE PER: cottura lenta con risultati simili al sottovuoto. Utilizzabile per carne, pesce e verdure.

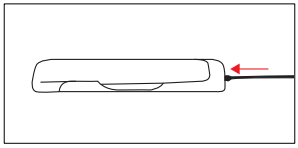
* Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.
**Utilizzare con lo sportello chiuso.
*** A seconda del modello di forno.

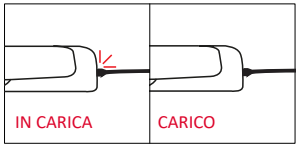
SONDA HEAT FEEL SENSOR

Verificare la carica della sonda Heat Feel Sensor prima dell'uso:

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

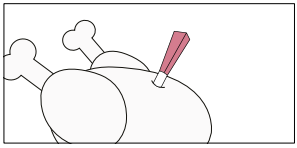


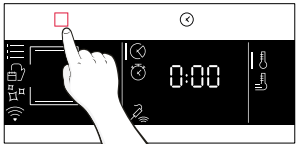


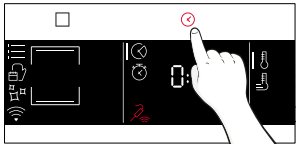


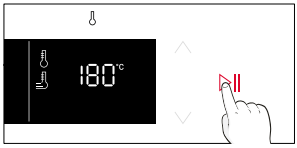
Come registrarsi e utilizzare la sonda Heat Feel Sensor:

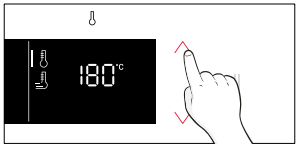
1. Inserire la sonda nel cibo.
2. Toccare ☐ per selezionare la funzione desiderata e ⏲ tutte le volte necessarie per selezionare l'icona della sonda.
3. Nel giro di qualche istante, il forno riconoscerà il codice della sonda. Toccare ▷||, e utilizzare le frecce per impostare la temperatura desiderata.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

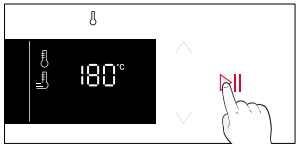






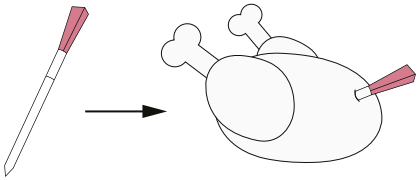






Consigli di cottura

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



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

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

4.2.2. FUNZIONE MULTI-STEP

"Multi-step consente di mantenere i parametri di cottura precedentemente impostati (temperatura e tempo) e di cambiare funzione durante la cottura, premendo il pulsante ☐.

Questa funzionalità è disponibile per tutte le FUNZIONI PRINCIPALI ☰, fatta eccezione per i programmi ECO.

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	175°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 focac-ce	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	180°C 200°C	S N	Griglia metal-lica + Stampo per quiche	L3 L2	30-50
		2	Cottura multilivello	180°C	S	Griglia metal-lica + Stampo per quiche	L1+L4	50-70
	Soufflé al formaggio	1	Convenzionale	200°C	S	Teglia +stampi	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
	Pasta al forno	1	Gratinato	200°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L4	20-30
	Cannelloni, congelati	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 multi-livello	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 multi-livello	180°C	S	Profonde+ Teglie	L2+L5	30-40
	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Pizza	200°C	S N	Griglia metallica	L2	10-15
		2	Cottura multilivello	200°C	S	Griglia metallica	L2+L5	15-25
		3	Cottura multilivello	180°C		Griglia metallica	L2+L4+L6	25-35
Carne e pollame	Pollo intero arrosto (1-1,2 kg)	1	Cottura multilivello Gratinato	220°C	S	Griglia metallica Posizionare Teglia a L1 con 150 ml di acqua	L4	40-60
	Cosce di pollo	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry vassoio	L4	30-50
	Anatra arrosto	1	Cottura multilivello Gratinato	200°C	S	Griglia metallica + Pirofila da forno	L3	50-60
	Gallo	1	Cottura multilivello Gratinato	220°C	S	Griglia metallica Posizionare la teglia a L1	L4	20-40
	Tacchino arrosto	1	Cottura multilivello Gratinato	200°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	50-60

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

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

5.2. TABELLA EVERYDAY COOKING

Il menu delle categorie di alimenti consente di cucinare una varietà di ricette senza preriscaldare il forno, grazie a programmi di cottura dedicati e adattati alle esigenze di ciascuna categoria.
Dopo aver selezionato il programma di cottura, verrà visualizzato il tempo predefinito che potrà essere modificato ruotando la manopola destra; è possibile modificare la temperatura di cottura premendo l'icona dedicata. Entrambi i parametri possono essere impostati entro un intervallo limitato come mostrato nella tabella seguente.
Durante la navigazione nelle funzioni di Cottura Quotidiana, è possibile attivare il menu delle categorie di alimenti con vapore premendo l'icona Temperatura fino a quando non appare l'icona Vapore. Confermare la scelta premendo il pulsante Avvio.

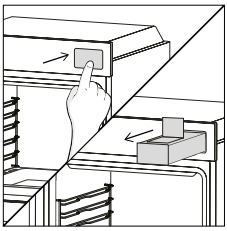
Simbolo	Descrizione	Preriscaldamento	Posizione dei ripiani	Intervallo di temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)	Sonda Heat Feel Sensor (se disponibile)	Descrizione
	Carne	NO	L3	180-220	20-120	55-85°C	Per arrosti di manzo, vitello e maiale, pollame e tagli di carne.
	Pesce	NO	L3	150-180	15-60	55-65°C	Per pesce intero e filetti.
	Verdure	NO	L3	150-200	30-90	70-90°C	Per verdure grigliate e patate arrosto
	Prodotti da forno	NO	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Per prodotti da forno, come torte e pane
	Carne (Vapore)	NO	L3	180-220	20-120	55-85°C	Per arrosti di manzo, vitello e maiale, pollame e tagli di carne.
	Pesce (Vapore)	NO	L3	150-180	15-60	55-65°C	Per pesce intero e filetti.
	Verdure (Vapore)	NO	L3	150-200	30-90	70-90°C	Per verdure grigliate e patate arrosto
	Prodotti da forno (Vapore)	NO	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Per prodotti da forno, come torte e pane

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

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

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

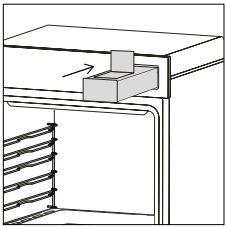
1. Premere leggermente il serbatoio del vapore per aprirlo.

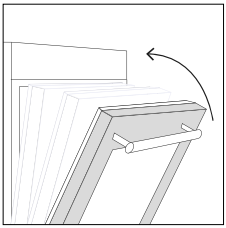


2. Aggiungere acqua potabile al serbatoio del vapore usando una caraffa o direttamente dal lavandino. Non superare il livello massimo dell'acqua indicato all'interno del serbatoio.

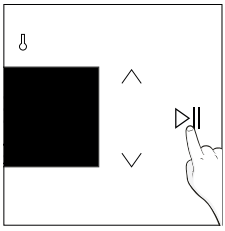


3. Spingere il serbatoio del vapore per chiuderlo e chiudere lo sportello del forno.





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



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

Ricetta	Porzioni	Programma di cottura	°C T	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura (min)
Arrosto di manzo	500-800g	Carne (vapore)	180°C	Griglia metallica	L3	30-40
Filetto di manzo	200g	Carne (vapore)	200°C	Griglia metallica	L3	20-25
Polpettone	1000-1500g	Carne (vapore)	200°C	Griglia metallica	L3	40-50
Manzo alla Wellington	500g	Carne (vapore)	210°C	Griglia metallica	L3	50-80
Manzo brasato	800-1000g	Carne (vapore)	180°C	Griglia metallica	L3	40-70
Costolette di maiale	1000-1200g	Carne (vapore)	200°C	Griglia metallica	L3	80
Carré di agnello	800-1000g	Carne (vapore)	190°C	Griglia metallica	L3	60-80
Cosciotto di agnello	1500-2000g	Carne (vapore)	200°C	Griglia metallica	L3	80
Filetti di salmone	200-600g	Pesce (vapore)	170°C	Teglia	L3	20-35
Tranci di tonno	600g (ca. 4 pz)	Pesce (vapore)	180°C	Griglia metallica	L3	15-20
Tranci di pesce spada	700g (ca. 4 pz)	Pesce (vapore)	180°C	Teglia	L3	15-20
Filetto di merluzzo	600g (ca. 4 pz)	Pesce (vapore)	150°C	Teglia	L3	15-20
Orata, intera	1	Pesce (vapore)	170°C	Teglia	L3	35-45
Filetto di orata	600g (ca. 4 pz)	Pesce (vapore)	150°C	Teglia	L3	15-20
Filetto di branzino	600g (ca. 4 pz)	Pesce (vapore)	150°C	Teglia	L3	15-20
Spiedini di pesce	8 pz	Pesce (vapore)	150°C	Griglia metallica	L3	20-30
Calamari ripieni	4 pz	Pesce (vapore)	180°C	Teglia	L3	25-40
Pane intero	1	Prodotti da forno (vapore)	200°C	Griglia metallica	L3	42-50
Pane di segale	1	Prodotti da forno (vapore)	190°C	Griglia metallica	L3	42-50
Pane in cassetta	1	Prodotti da forno (vapore)	200°C	Griglia metallica	L3	42-50

Ricetta	Porzioni	Programma di cottura	°C T	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura (min)
Finocchi	1 teglia	Verdure (vapore)	200°C	Griglia metallica	L3	30-40
Verdure miste	1 teglia	Verdure (vapore)	190°C	Griglia metallica	L3	40-45
Cavolfiori	1 teglia	Verdure (vapore)	150°C	Griglia metallica	L3	40-50
Zucche, a cubetti	1 teglia	Verdure (vapore)	160°C	Griglia metallica	L3	30-40
Peperoni ripieni	1 teglia	Verdure (vapore)	180°C	Griglia metallica	L3	70-80
Zucchine ripiene	1 teglia	Verdure (vapore)	190°C	Griglia metallica	L3	35-45
Bastoncini di carote	1 teglia	Verdure (vapore)	150°C	Teglia	L3	35-40
Broccoli	1 teglia	Verdure (vapore)	150°C	Teglia	L3	30-40
Ratatouille	1 teglia	Verdure (vapore)	190°C	Griglia metallica	L3	40-45
Flan di verdure	6 stampini	Verdure (vapore)	180°C	Teglia + stampi	L3	25-35

6. CURA E PULIZIA

6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

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

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

6.2. PULIZIA DEL FORNO

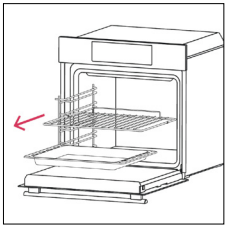
6.2.1. INTERNO DEL FORNO: FUNZIONI DI PULIZIA

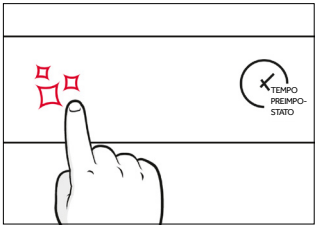
Pulizia pirolitica (*a seconda del modello di forno)
Questo processo si basa sul processo chimico omonimo, che prevede la decomposizione di sostanze complesse attraverso l'applicazione del trattamento termico.

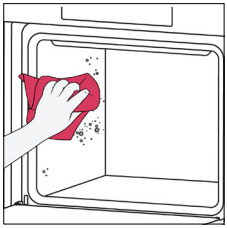
Una volta avviato, blocca automaticamente lo sportello del forno e fa aumentare rapidamente la temperatura fino a raggiungere i 410°C.
Al termine del ciclo di pulizia, i residui di cibo lasceranno una patina bianca sulle superfici smaltate. Per rimuovere questi residui, strofinare con un panno imbevuto 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.





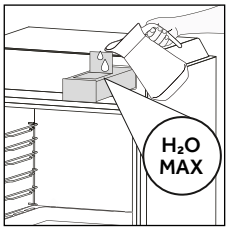


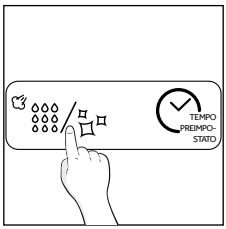
Hydroeasy Steam

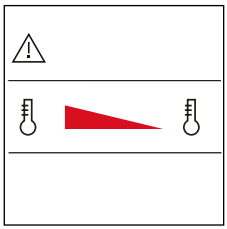
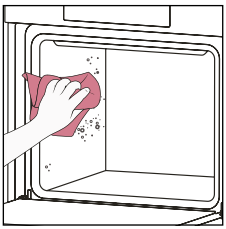
La funzione di pulizia a vapore Hydroeasy Steam è progettata per affrontare facilmente lo sporco leggero e fornire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno utilizzando la potenza del vapore.

Come funziona:

1. Versare acqua nel serbatoio del vapore fino al raggiungimento del livello massimo indicato sul serbatoio.
2. Selezionare il programma di pulizia Hydroeasy Steam. Consentire alla funzione di operare per il tempo preimpostato.
3. Al termine del processo di pulizia, lasciare raffreddare il forno.
4. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.
5. ⚠ **AVVERTENZA:**Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile.





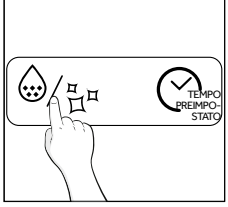
PULIZIA DEL SISTEMA A VAPORE

Decalcificazione

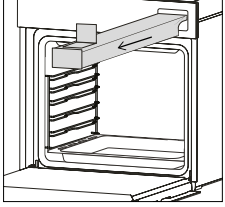
Questa funzione è consigliata dopo 25 cicli e diventa obbligatoria dopo 40 cicli. Il forno visualizzerà al termine di ogni ciclo a vapore a partire dal 25° se l'utente non ha ancora eseguito la decalcificazione. Dopo 40 cicli a vapore, nessuno dei programmi di cottura a vapore verrà avviato se l'utente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

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

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

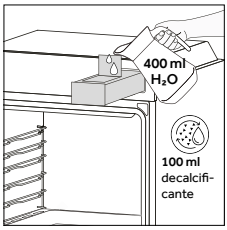


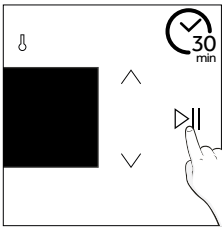


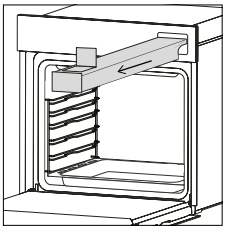


Fase 2 (decalcificazione):

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

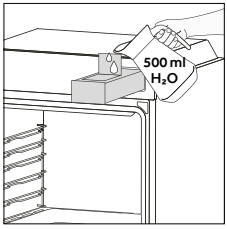


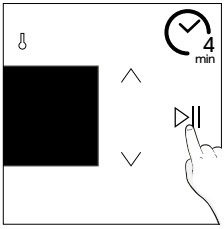




Fase 3 (risciacquo):

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







NOTA: Se il programma di decalcificazione viene interrotto o non completato, sul display apparirà, chiedendo di ripetere e completare la procedura.

Scarico

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

Durante questo processo, verrà visualizzato sul display.

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

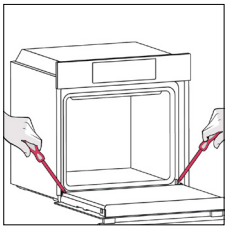
Pulizia catalitica (A seconda del modello del forno.)

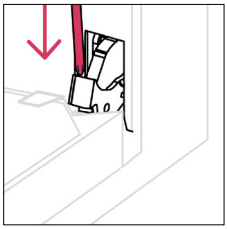
I pannelli catalitici rivestono la cavità del forno e garantiscono il lusso di non dover mai fare i conti con un forno sporco.
I pannelli sono rivestiti con uno smalto specializzato che vanta una struttura microporosa, in grado di assorbire il grasso dagli schizzi.
Attraverso una reazione chimica catalitica,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

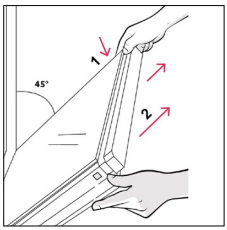
6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: Smontaggio E Pulizia Della Porta In Vetro

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

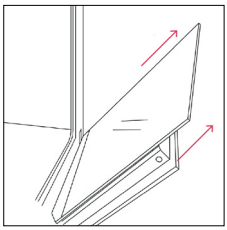




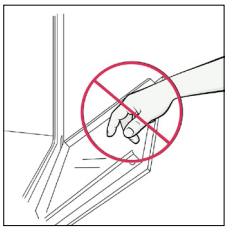
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



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).



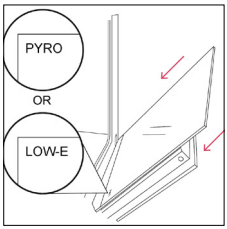
4. ⚠ **AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



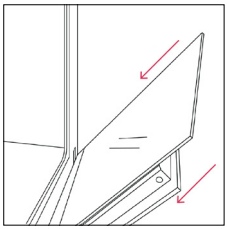
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



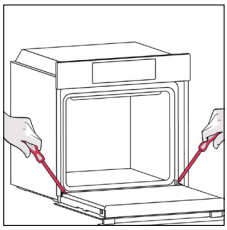
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "LOW-E/ PYRO" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.

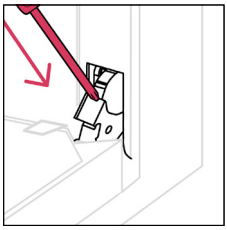


7. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



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





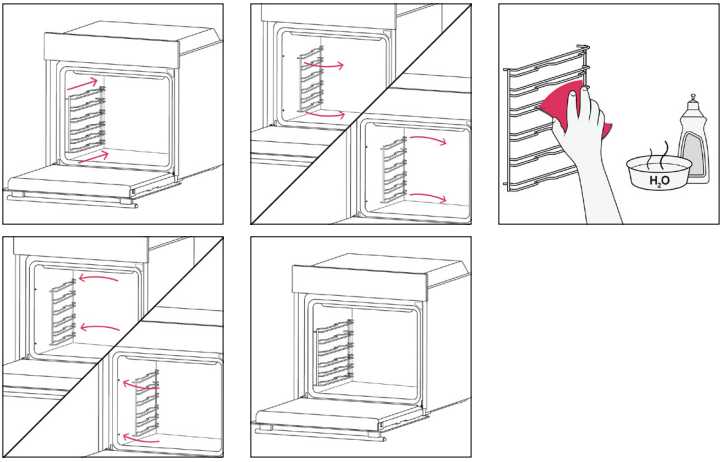
6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

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.



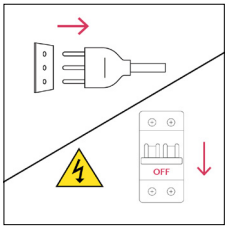
6.4. MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

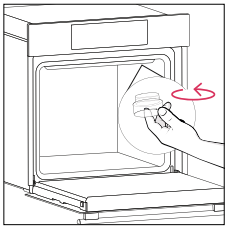
Sostituzione della lampadina in alto:

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.

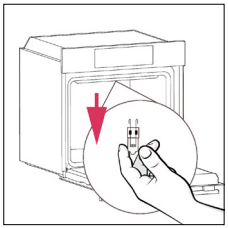
Passo 1



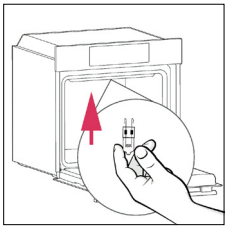
Passo 2



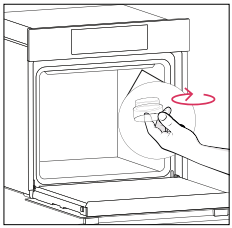
Passo 3



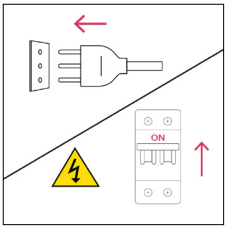
Passo 4

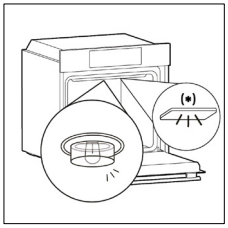


Passo 5



Passo 6



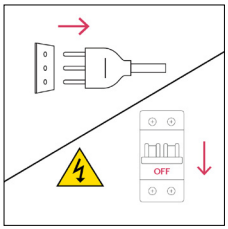


Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)
* In caso di problemi con questa lampada, contattare il servizio clienti.

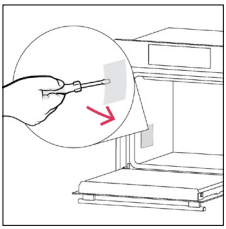
Sostituzione della lampadina laterale:

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.

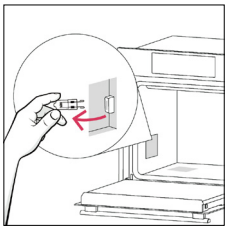
Passo 1



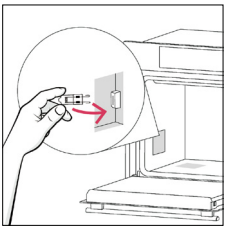
Passo 2



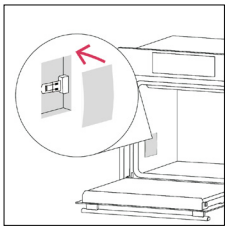
Passo 3



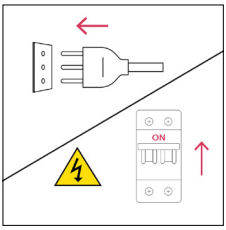
Passo 4



Passo 5



Passo 6



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

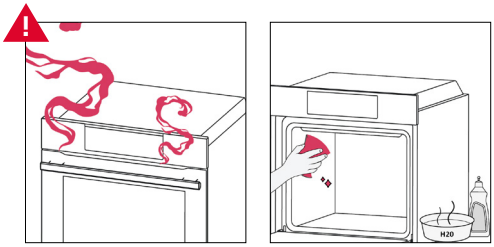
7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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.

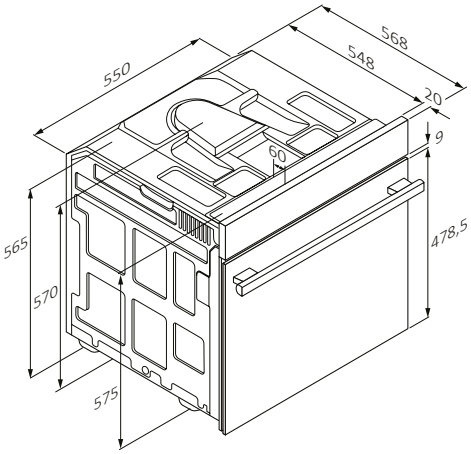
8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

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.

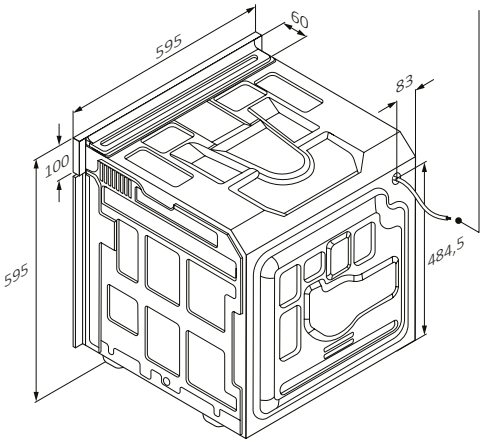
9. INSTALLAZIONE

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

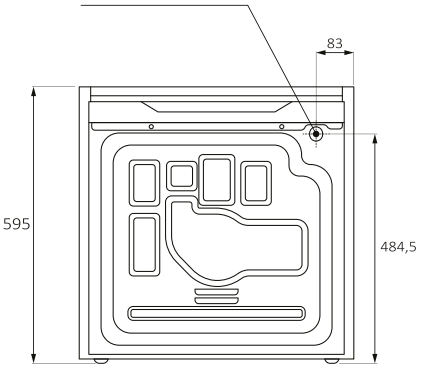
o cliccando qui **link**



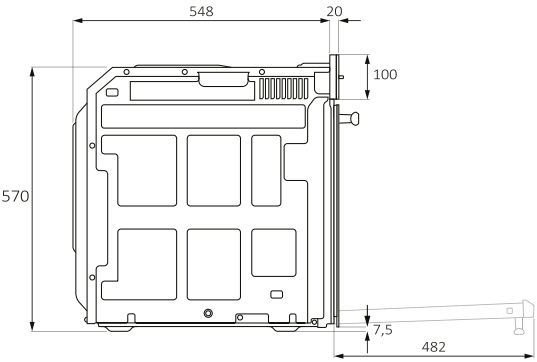
Cavo 1100



Cavo 1100

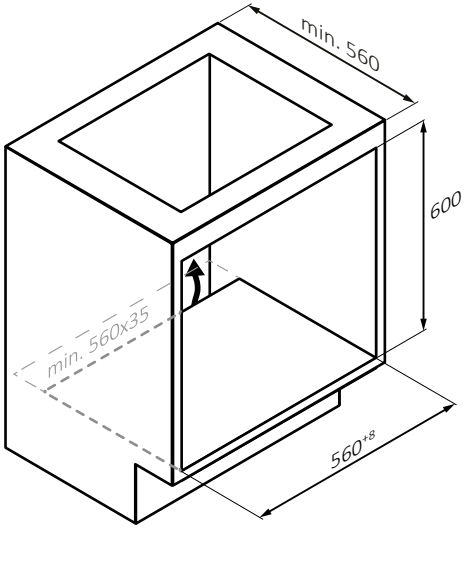


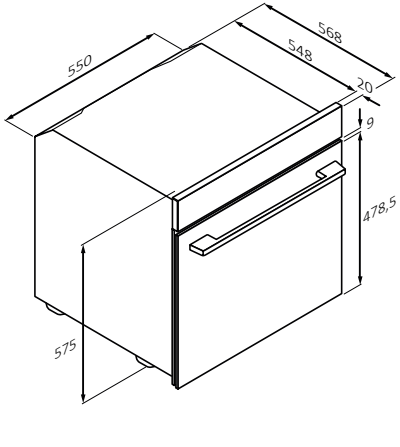
Vista posteriore

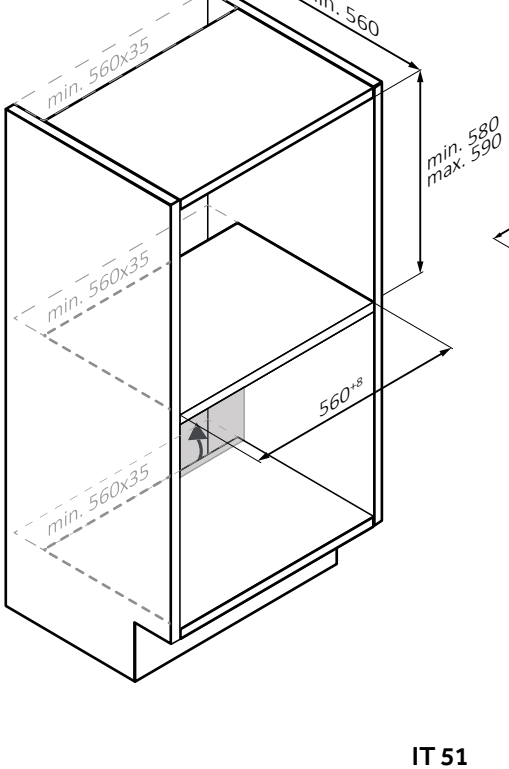


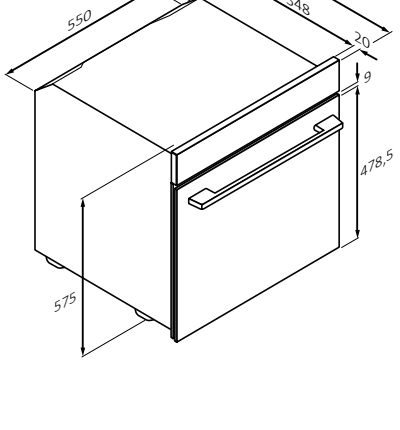
Vista laterale

mm

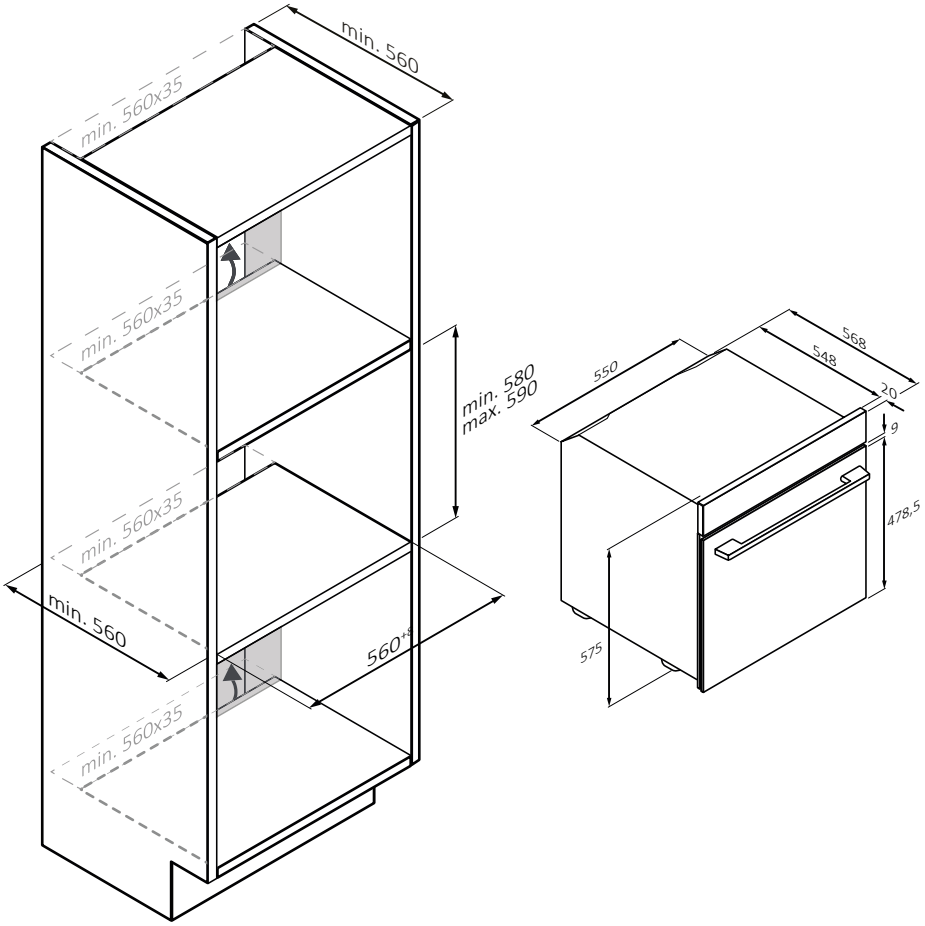

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

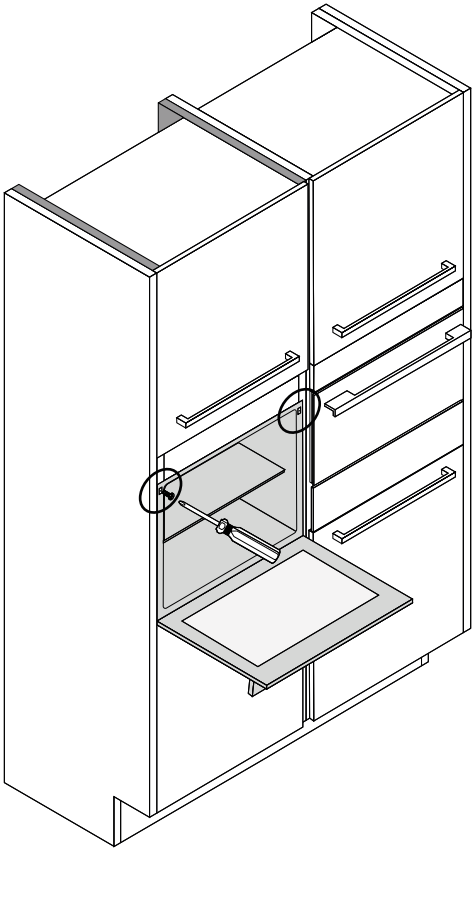

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

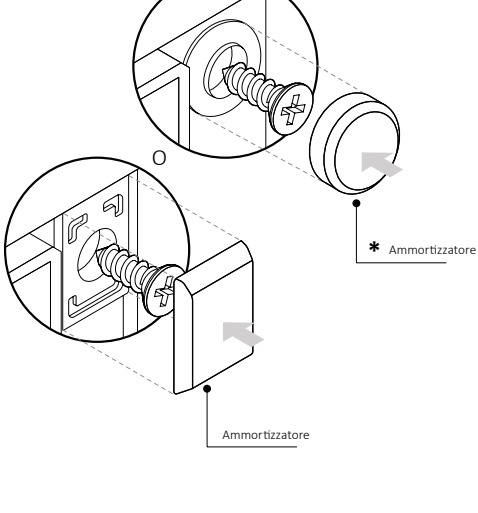

550
568
548
20
9
478,5
575

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





(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. Mehrstufige Funktion

5. LEITFADEN ZUM GAREN
5.1. Allgemeine Gartabelle
5.2. Tabelle für Everyday Cooking

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

7. FEHLERSUCHE

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

9. INSTALLATION

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

ALLGEMEINE WARNUNGEN

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Nutzungsbeschränkungen

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

INSTALLATIONSHINWEISE

- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden.
- Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Stellen Sie die auf den Abbildungen

angegebenen Öffnungen je nach Art der Montage her. Den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln befestigen.

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

ELEKTRISCHE WARNUNGEN

- Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromquelle kann mittels eines Steckers oder einer festen Verkabelung mit allpoligem Trennschalter zwischen Gerät

und Stromquelle erfolgen, die die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen können, wobei die Kontakttrennung den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen muss.

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

Schäden, die durch das Fehlen oder die Unterbrechung des Erdungssystems (z. B. Stromschlag) verursacht werden.

- ⚠ **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird. Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, durch einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung aktiviert zu werden.

NUTZUNG UND WARTUNG

- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.
- Wenn Sie das Airfry-Tablett oder den Gitterrost auf die seitlichen Einschübe legen, achten Sie darauf, dass der kürzere Teil der Seite (zwischen dem Anschlag und dem Ende) zum Inneren des Backofens gerichtet ist. Wenn das Gitter eine dekorative Metallleiste hat, achten Sie darauf, diese an der Außenseite des Ofens zu positionieren, damit das Markenlogo sichtbar und lesbar ist. Für die korrekte Positionierung siehe auch die Abbildung im Abschnitt „Zubehör“ in dieser Bedienungsanleitung.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Ofentür keine Scheuermittel oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
- Beim Garen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastür kondensieren. Dies ist ein normaler Vorgang.Um dies zu verhindern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen geben. Die Kondensation verschwindet, sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Garen Sie Gemüse in einem Behälter mit Deckel, anstatt auf dem offenen Blech.
- Lassen Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als 15 bis 20 Minuten im Ofen. Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.function of the monitor. In 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.

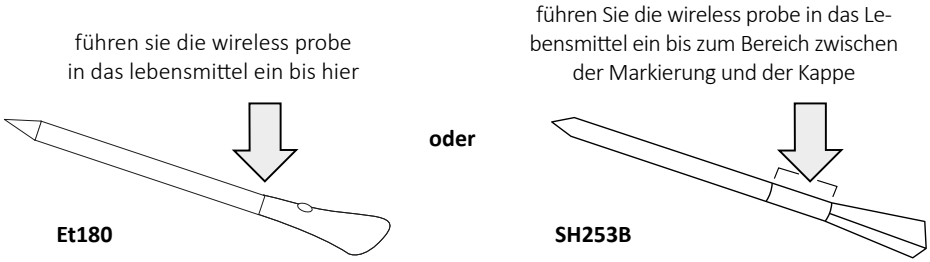
WARNUNGEN (FÜR STEAM PLUS ADVANCED)

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

* Je nach Backofenmodell.

WARNHINWEISE für DEN KABELLOSEN TEMPERATURFÜHLER

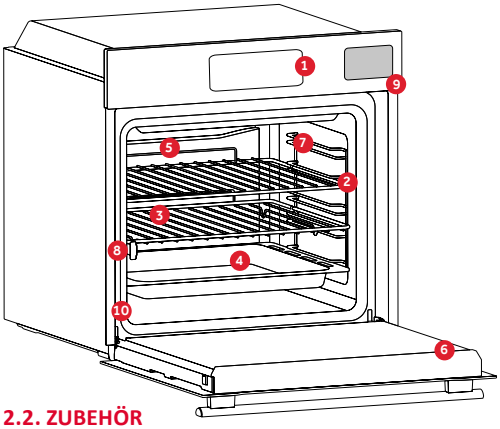
- Dieses Produkt ist exklusiv für die Verwendung in Öfen geeignet. Es sollte nur wie in diesem Benutzerhandbuch beschrieben verwendet werden.
- BERÜHREN Sie den Heat Feel-Sensor NICHT DIREKT NACH DEM GAREN MIT DEN BLOSSEN HÄNDEN. Tragen Sie immer Ofenhandschuhe, um den Heat Feel-Sensor nach dem Garen aus den Speisen zu entfernen.



- Den Metallteil des Heat Feel Sensor nicht der direkten Ofenhitze aussetzen.
- Den Heat Feel Sensor in keinem anderen Gerät als dem Einbauofen verwenden.
- Den Heat Feel Sensor nicht in der Mikrowelle verwenden.
- Der Heat Feel Sensor kann abgewischt und gesäubert werden, sollte aber nicht lange in Wasser eingetaucht werden.
- Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung von Kindern unter 12 Jahren vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Beschädigungen des Heat Feel Sensor, die auf einer falschen oder unsachgemäßen Verwendung des Geräts beruhen.
- Den Heat Feel Sensor vor der Verwendung reinigenBei dieser Temperatur funktioniert der Temperaturfühler nicht: 10 °C bis zu einer inneren Höchsttemperatur von 100°C im Metallteil. Wird ein Garprogramm ausgewählt, so zeigt das Display die Standardtemperatur an, die 250°C nie überschreitet. Die auswählbare Temperatur ist ebenfalls auf 250°C begrenzt.
- Überschreitet die Temperatur des Heat Feel Sensor 100°C, wird der Garvorgang abgebrochen und der Heat Feel Sensor muss schnellstmöglich mit Handschuhen aus dem Ofen genommen werden, damit er nicht kaputt geht

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT

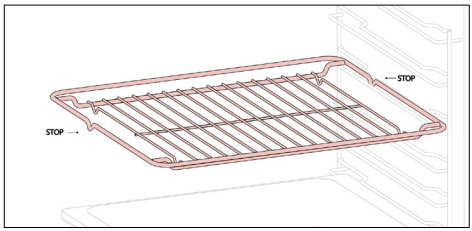


1. **Bedienfeld**
2. **Nummern der Regalpositionen**
3. **Metallgitter**
4. **Bleche**
5. **Lüfterabdeckung**
6. **Backofentür**
7. **Seitengitter** (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. **Teleskopführungen**
9. **Dampfkessel**
10. **Seriennummer & QR Code**

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

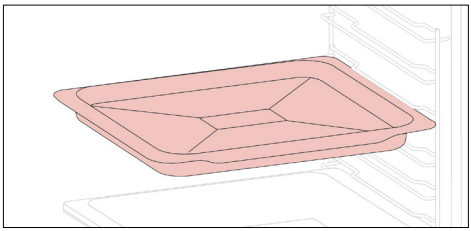
2.2. ZUBEHÖR

Metallrost



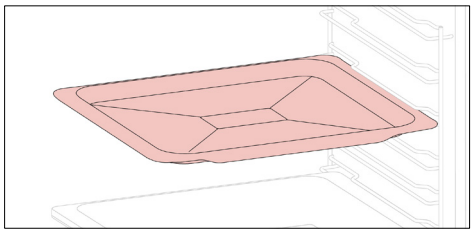
Ein Rost im Backofen ist ein herausnehmbarer und verstellbarer Rost, der Kochutensilien trägt und je nach Kochbedarf auf verschiedene Höhen eingestellt werden kann. Legen Sie keine Lebensmittel direkt darauf; verwenden Sie stattdessen Backpapier oder geeignete Backbleche.

Tieferes Backblech



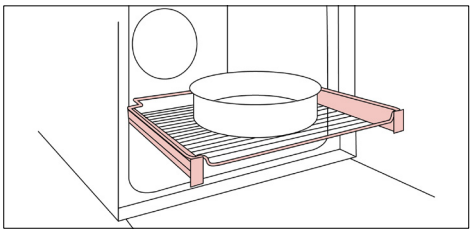
Das tiefere Blech ist ideal für Rezepte mit zusätzlichen Flüssigkeiten oder Schichten, beispielsweise Aufläufe oder Braten. Seine Tiefe ist so konzipiert, dass die gewünschte Konsistenz der darin zubereiteten Speisen gewährleistet ist.

Backblech (sofern vorhanden*)



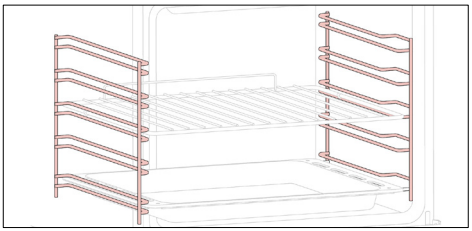
Ein Backblech ist ideal, um eine gleichmäßige Bräunung des Bodens zu erreichen und eignet sich aufgrund seiner flachen Bauweise perfekt für Kekse und Gebäck. Außerdem kann es durch das Einschieben unter einem Backofenrost helfen, Tropfen aufzufangen und Verunreinigungen im Backofen zu vermeiden.

Teleskopschienen (sofern vorhanden*)



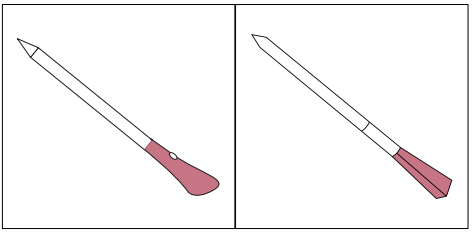
Teleskopische Backofenschienen sind ausziehbare Einlegeböden, die das Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen erleichtern, ohne dass man tief in den heißen Backofen greifen muss. Sie verbessern die Sicherheit und Stabilität und können in verschiedenen Höhenpositionen eingestellt werden.

Seitliche Drahtgitter (sofern vorhanden*)



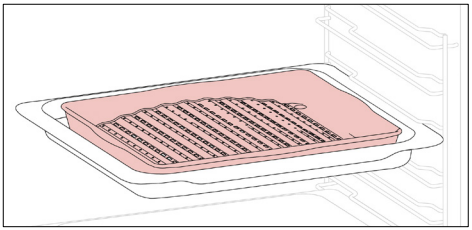
Die seitlichen Einschübe befinden sich auf beiden Seiten des Backraums und dienen zum Einschieben von Backblechen und Gittern während des Garvorgangs.

Heat Feel Sensor (nur, sofern vorhanden*)



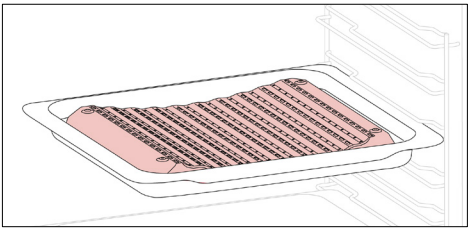
Diese Fleischprobe ist ein Temperatursensor, der in das Lebensmittel eingeführt und über ein Kabel mit dem Backofen verbunden wird und die Kontrolle der Innentemperatur des Lebensmittels während des Garens ermöglicht. Es wird hauptsächlich für Fisch und Fleisch verwendet.

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



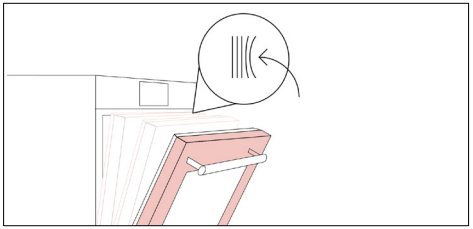
Die konvexe Form eignet sich für das Grillen im Backofen bei hoher Temperatur (220°) und ermöglicht ein raucharmes Grillergebnis auch zu Hause, da das Fett am Boden des Bleches abläuft.

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



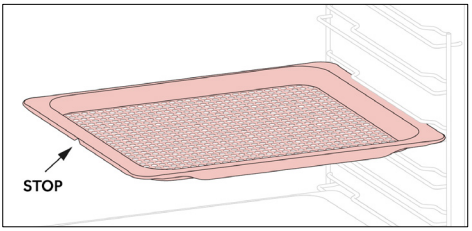
Die konkave Form ermöglicht eine korrekte Zirkulation der Feuchtigkeit, die beim Garen entsteht, und hält den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen hoch. Je nach der auf dem Blech eingefüllten Wassermenge wird ein trockeneres oder "feuchteres" Garen erzielt.

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



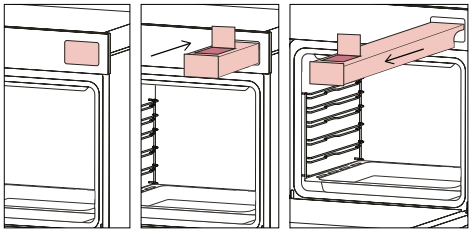
Die Soft Close - und Soft Open-Scharniere steuern die Bewegung der Tür, sorgen für ein reibungsloses Öffnen und Schließen ohne Zuschlagen.

Airfry-Blech (sofern vorhanden*)



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

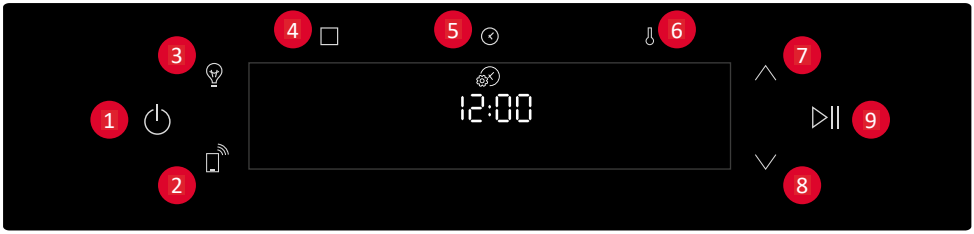
Dampfkessel



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

Funktionen zu blättern und die Parameter einzustellen. Die Funktionen und die Rangfolge der Funktionen können je nach Modell variieren.
1. Ein/Aus
2. Fernsteuerung
3. Lampe
4. Funktionen
5. Zeit
6. Temperatur
7/8. Navigationstasten
9. Start/Pause

WICHTIGSTE FUNKTIONEN
Das Bedienfeld hat die folgenden Hauptfunktionen:

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

DISPLAY-RÜCKMELDUNG (nur sichtbar, wenn aktiv)

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

2.4. KONNEKTIVITÄT

WLAN-Parameter

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Frequenzbandbereich (e) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximale Leistung [mW]	100	10

Drahtlose Sonde Drahtlose Parameter

* Modell	Et180	SH253B
Technology	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maximale Leistung [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) Die Bluetooth®-Wortmarke und -Logos sind eingetragene Marken von Bluetooth SIG, Inc. und jede Verwendung dieser Marken durch Candy Hoover Group SRL erfolgt unter Lizenz. Andere Marken und Markennamen sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.

* Je nach Backofenmodell.

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 wird eingeschaltet, sobald der Benutzer die Einschalttaste drückt.

So deaktivieren Sie den WLAN-Anschluss:
Das WLAN-Modul wird deaktiviert, sobald der Benutzer die Ausschalttaste drückt. Das WLAN kann auch bei eingeschaltetem Backofen durch Auswahl von „Aus“ in den WLAN-Einstellungsmenü deaktiviert werden.

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.

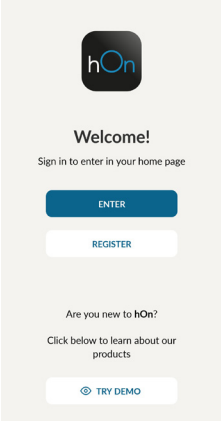
Available on the App Store

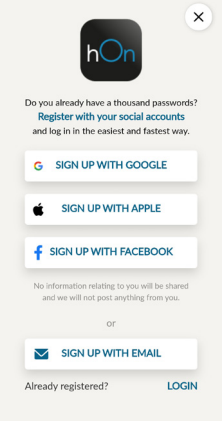
GET IT ON Google Play

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

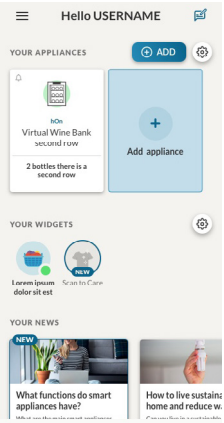




KURZANLEITUNG FÜR DIE KOPPLUNG

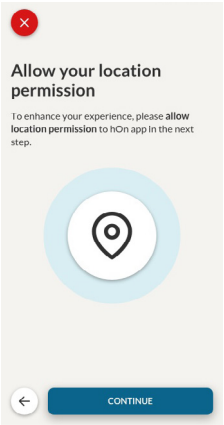
Schritt 1

- Wählen Sie "Gerät hinzufügen"



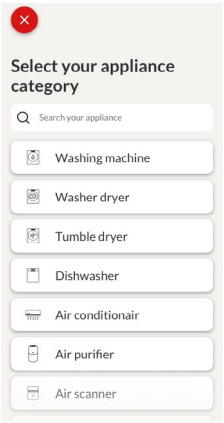
Schritt 2

- Erteilen Sie die Erlaubnis für Ihren Standort.



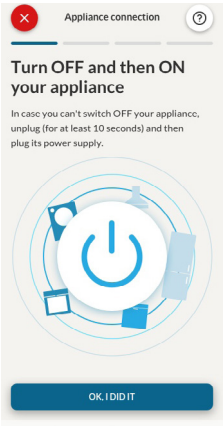
Schritt 3

- Wählen Sie den Backofen aus der Gerätekategorie aus.



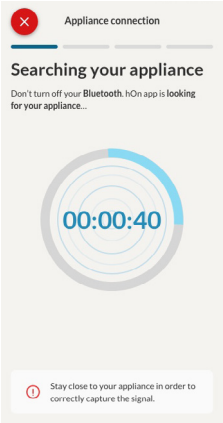
Schritt 4

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



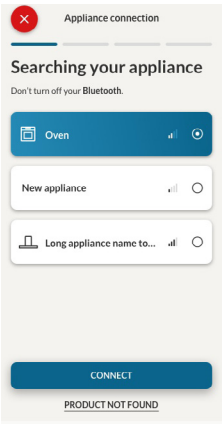
Schritt 5

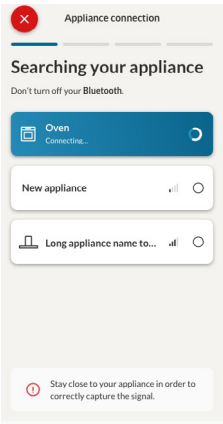
- Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.



Schritt 6.1-6.2

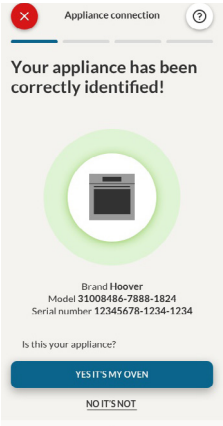
- Wählen Sie Ihr Haushaltsgerät aus, tippen Sie auf "Verbinden“ und warten Sie ein paar Sekunden.





Schritt 7

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

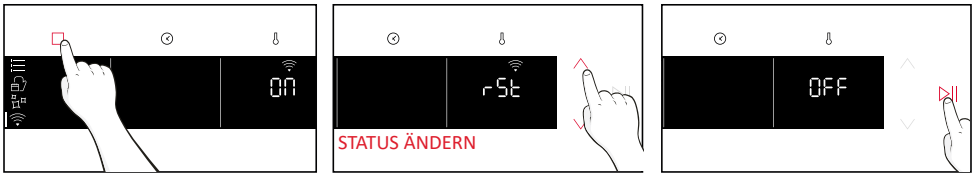


WIE MAN DIE WLAN-EINSTELLUNGEN ÄNDERT

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

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



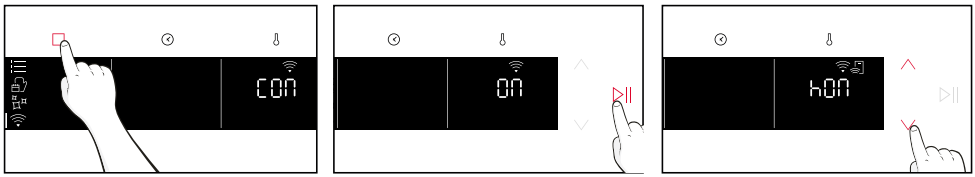
FERNSTEUERUNG

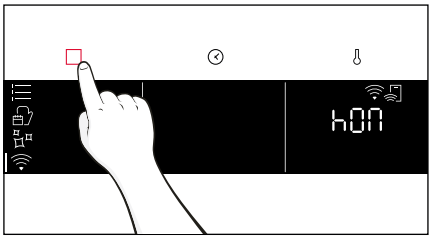
Die Fernsteuerung bietet zahlreiche Vorteile für die Benutzer und erhöht den Komfort, die Effizienz und das gesamte Garerlebnis, indem sie die Möglichkeit bietet, das Produkt direkt über das Haushaltsgerät und die hOn App zu steuern Mit dieser Funktion können Sie über Ihr Gerät verschiedene Funktionen 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.

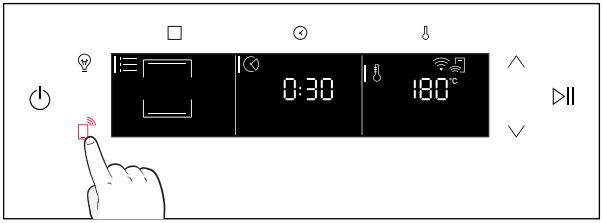
So aktivieren Sie die Fernsteuerung:

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



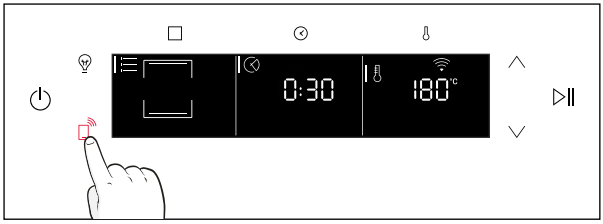


Es ist auch möglich, die Fernsteuerung während des Garvorgangs durch Drücken der entsprechenden Taste zu aktivieren.



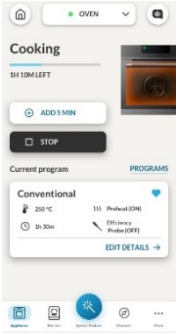
So stoppen Sie die Fernsteuerung:

Das laufende Garprogramm kann direkt vom Gerät aus gestoppt werden, indem Sie die entsprechende Taste der mitgelieferten Fernbedienung drücken.

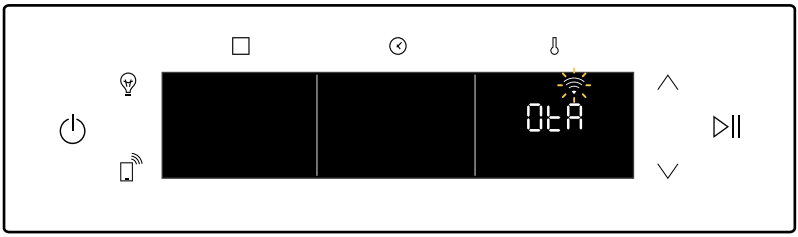


Sie können das Garprogramm auch aus der Ferne über die App stoppen, indem Sie auf die Taste “STOP“ auf dem Display des Geräts klicken. Der Backofen schaltet den Garvorgang automatisch ab.

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



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.

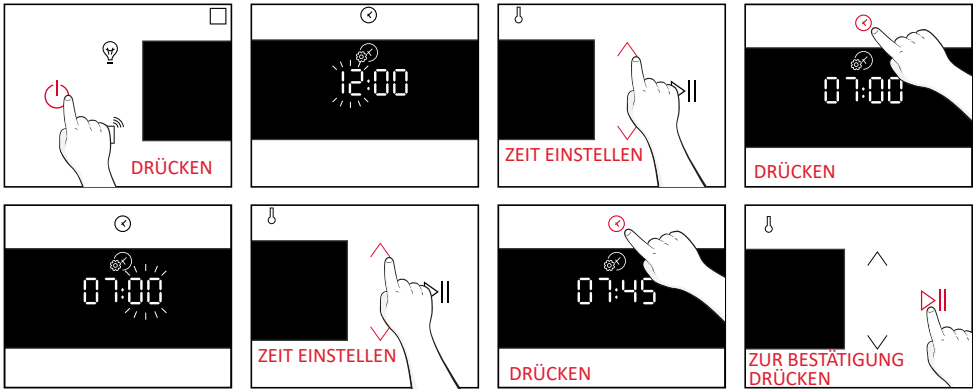
So funktioniert die Beleuchtung
Der Garraum wird von einer oder mehreren Glühbirnen beleuchtet, die in der Regel bei jedem Beginn einer Garfunktion aktiviert werden.
Bei Backöfen, die mit einem Türschalter ausgestattet sind (siehe unten), schaltet sich das Licht automatisch ein, wenn die Tür geöffnet 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)

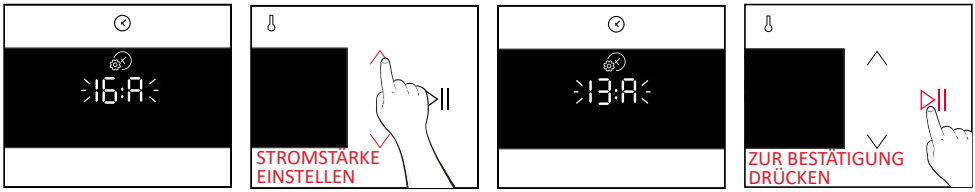
3.2. ERSTE VERWENDUNG

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:** **A**uf dem Display erscheint die blinkende voreingestellte Uhrzeit ‘12:00’. Um sie zu ändern, halten Sie ⏻ gedrückt und verwenden Sie die Pfeile, um die aktuelle Stunde einzustellen. Drücken Sie ⏲, um die Stunden zu bestätigen. Gehen Sie bei der Einstellung der Minuten genauso vor. Drücken Sie zur Bestätigungs ⏯ .

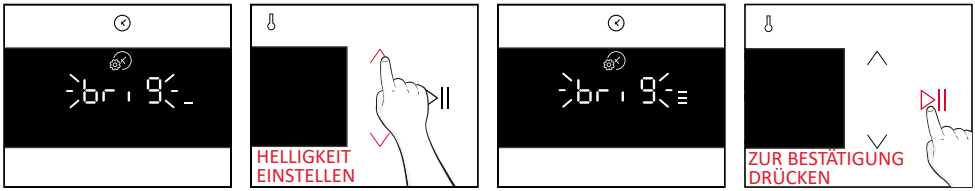


- **STROMSTÄRKE:** Standardmäßig ist der Backofen so eingestellt, dass er mit einer höheren Leistung arbeitet, die für Haushalte mit mehr als 3 kW (16 A) geeignet ist. Wenn Sie über eine geringere Leistung verfügen, können Sie diese Einstellung auf ⏯ 13 A ändern. Diese Einstellung wirkt sich darauf aus,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

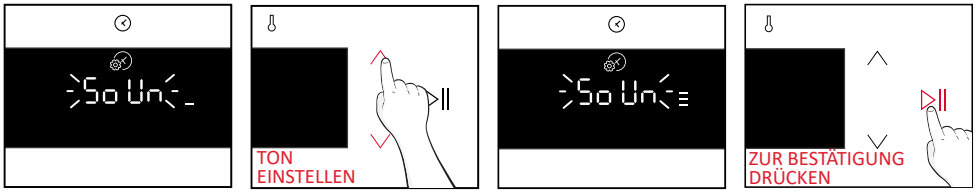


HINWEIS: Die Option zur Einstellung der Stromstärke ist nur bei der Erstinstallation verfügbar. Um die eingestellte Stromstärke zu ändern, siehe dazu die Anweisungen für die Phase nach der Installation.

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

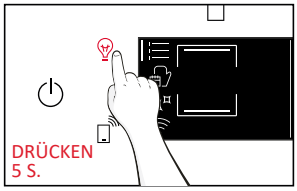


- **TON:** Auf dem Display erscheint das Symbol „Soun“. Die Zahlen stehen für die Schallintensität, die mit dem rechten Knopf eingestellt werden kann. Drücken Sie zur Bestätigung ▷II .



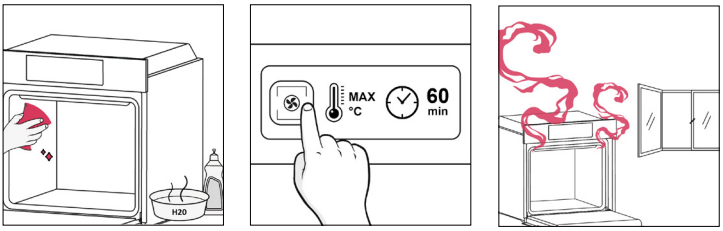
- **ANLEITUNG NACH DER INSTALLATION**

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



3.3. ERSTE REINIGUNG

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

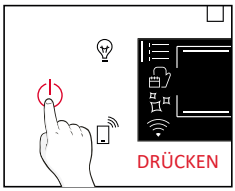


4. BETRIEB DES PRODUKTS

4.1. SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT

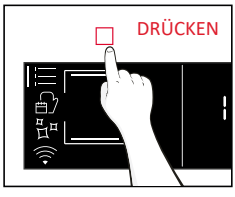
EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Um den Backofen ein-/ausschalten, halten Sie ⏻



MENÜ FUNKTIONEN

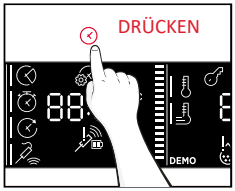
Rufen Sie das Funktionsmenü auf, indem Sie ☐ drücken.
Um zu navigieren, tippen Sie so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.

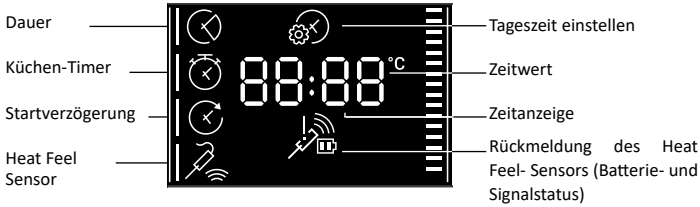


Symbol	Function	Description
	Wichtigste Funktionen	Mit dieser Funktion können Sie mit Hilfe der Pfeile das gewünschte Garprogramm auswählen. Tippen Sie auf ⏲ und 🌡, um Zeit und Temperatur einzustellen. Drücken Sie ▷II, um die Funktion zu starten. Um das Programm zu unterbrechen, klicken Sie erneut
	Lebensmittelkategorien	In diesem Menü können Sie mit Hilfe der Pfeile auf die 4 bereits in Ihren Backofen integrierten Garkategorien zugreifen. Auf dem Display werden die Standardzeit und -temperatur angezeigt.
	WLAN	In diesem Modus können Sie Ihren Backofen mit einem Netzwerk verbinden und bei der hOn-App anmelden.
	Reinigungsfunktionen	Mit dieser Funktion können Sie das für Ihren Backofen verfügbare Reinigungssystem auswählen.

ZEITMENÜ

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

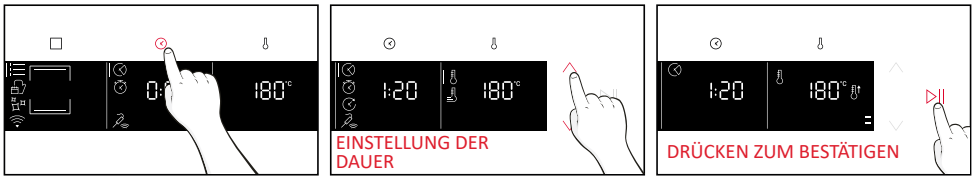




HINWEIS: Es können nicht mehrere Parameter gleichzeitig eingestellt werden, daher bleibt nur der zuletzt eingestellte im Speicher, während der vorherige gelöscht wird.

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

a. Garzeit



b. Minutenzähler

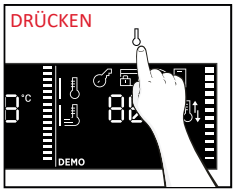


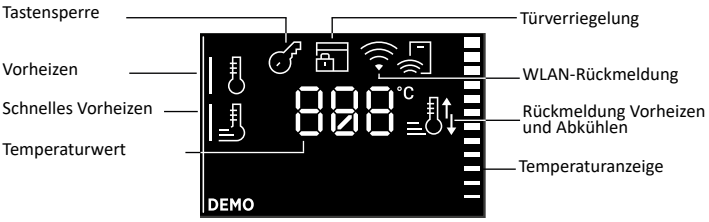
c. Startverzögerung



MENÜ TEMPERATUR

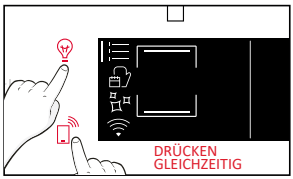
Nachdem Sie das Garprogramm ausgewählt haben, rufen Sie das Menü Temperatur auf, indem Sie . drücken. Um zu navigieren, tippen Sie auf so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.





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

ZUSÄTZLICHE FUNKTION

Symbol	Funktion	Beschreibung
	KINDERSICHERUNG	 Mit dieser Funktion können Sie den Bildschirm sperren, um eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern. Um sie zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten „Lampe“ und „Fernbedienung“ für 3 Sekunden. Auf der Benutzeroberfläche wird ein Symbol mit einem Schlüssel angezeigt. In diesem Zustand ist die Benutzeroberfläche des Ofens gesperrt, und es können keine Änderungen an den Einstellungen vorgenommen werden.Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie die Tasten „Lampe“ und „Fernbedienung“ erneut für 3 Sekunden (das Symbol mit dem Schlüssel verschwindet).

4.2. GARFUNKTIONEN

OPTION SCHNELLES VORHEIZEN

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

4.2.1. STANDARDFUNKTIONEN

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

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Regalposition	Vorheizen	Heat Fell Sensor verfügbar	Empfehlungen
	*Ober-& Unterhitze	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Ja/ Schnelles Vorheizen	Ja	IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, Quiches auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze.
	Heißluft	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	Ja/ Schnelles Vorheizen	Ja	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 für einzelne Ebene L2+L5 für doppelte Ebene L2+L4+L6 für die dreifache Ebene	Ja/ Schnelles Vorheizen	Ja	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Ebenen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen.
	Unterhitze	170°C 50-230°C	L2	Ja/ Schnelles Vorheizen	Ja	IDEAL FÜR: Karamellcreme, Pudding und Wasserbäder auf einer Schiene. Diese Funktion kann auch zum Fertiggaren verwendet werden.
	Unterhitze + Umluft	170°C 50-230°C	L2	Ja/ Schnelles Vorheizen	Ja	IDEAL FÜR: Pizzen, herzhafte Quiche, Torten und Speisen mit flüssigem Belag auf einer Ebene.
	**Grill	05 01-05	L6 für dünne Lebensmittel L5 für dickere Lebensmittel	NEIN	Ja	IDEAL FÜR: Gratin, gegrilltes Fleisch, Fisch, Gemüse. Bei dieser Funktion wird nur das innere obere Heizelement verwendet. Verwendung bei geschlossener Tür. Positionieren Sie ein Blech darunter, um den Saft aufzufangen.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NEIN	Ja	IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toastbrot. Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß. Verwendung bei geschlossener Tür. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.

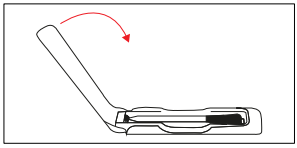
Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Regalposition	Vorheizen	Heat Fell Sensor verfügbar	Empfehlungen
	**Gratin	200°C 150-250°C	L4/L5	Ja/ Schnelles Vorheizen	Ja	IDEAL FÜR: ganze Fleischstücke (Braten) oder gratinierte Speisen. Verwendung bei geschlossener Tür. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig.
	Mehrstufig +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	Ja/ Schnelles Vorheizen	Ja	IDEAL FÜR: Zubereiten eines ompletten Menüs ohne Geruchsvermischung. Die Lebensmittel müssen nicht zur gleichen Garzeit entnommen werden Menüvorschläge finden Sie im entsprechenden Absatz (Absatznummer einfügen)
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NEIN	NEIN	IDEAL FÜR: Garen von Fleisch, Fisch oder Gemüse Diese Funktion ermöglicht es, beim Garen Energie zu sparen und die Speisen feucht und zart zu halten. Die Hohlraumlampe ist ausgeschaltet.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NEIN	NEIN	IDEAL FÜR: Zubereitung von Tiefkühlkost oder panierten, vorgekochten Lebensmitteln, die normalerweise gebraten werden. Dank des speziellen Blechs kann die heiße Luft gleichmäßig über die Speisen strömen.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NEIN	NEIN	IDEAL FÜR: alle Arten von Pizzen ohne Vorheizen des Ofens Verwenden Sie niedrigere Temperaturen für Gefriergut und 300°C für hausgemachteRezepte.
	Gentle Cooking (Dampf)	70°C 50-90°C	L3	NEIN	Ja	IDEAL FÜR: Langsames Garen mit Sous-videähnlichem Ergebnis. Verwenden Sie die Funktion für Fleisch, Fisch und Gemüse.

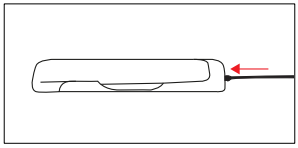
* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft
** Verwendung bei geschlossener Tür
*** Je nach Backofenmodell

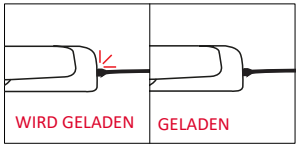
HEAT FEEL-SENSOR

Überprüfen Sie vor der Verwendung die Ladung des Heat Feel-Sensors:

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

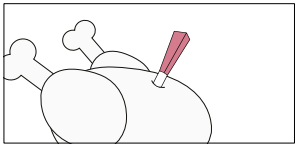


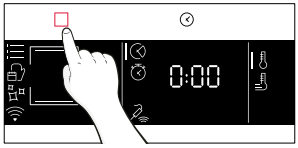


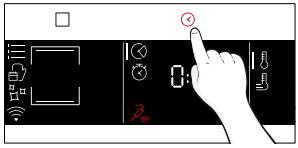


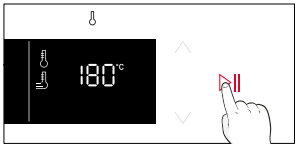
Anmeldung und Verwendung des Heat Feel-Sensors:

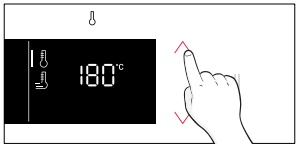
1. Führen Sie den Fühler in das Lebensmittel ein.
2. Tippen ☐ Sie auf , um die gewünschte Funktion auszuwählen, und tippen ⏲ Sie so oft wie nötig auf , um das Fühlersymbol auszuwählen.
3. Nach einiger Zeit erkennt der Ofen den Fühlercode. Tippen ▷|| Sie auf und verwenden Sie die Pfeile, um die Zieltemperatur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

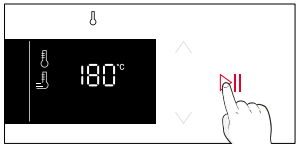








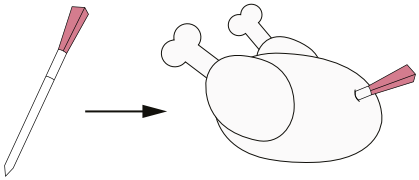




* Je nach Backofenmodell.

Tipps fürs Garen

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



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

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

4.2.2.Mehrstufige Funktion

Die Multi-Step-Funktion ermöglicht es, zuvor eingestellte Garparameter (Temperatur und Zeit) beizubehalten, während Sie während des Garvorgangs per Knopfdruck die Funktion ändern ☐ .
Diese Funktion ☰ ist für alle Hauptfunktionen außer den Programmen ECO und JOLLY verfügbar.

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	Einlegebodenposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
Süße Backwaren	Kleine Kuchen / Muffins	1	Ober-&Unterhitze 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	Ober-&Unterhitze 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	Ober-&Unterhitze 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	Ober-&Unterhitze	200°C	J	Backbleche	L3	20-30
	Baisers	1	Mehrstufig	90°C	J	Backbleche	L4	90-160
	Macarons	1	Ober-&Unterhitze	150°C	J	Backbleche	L3	15-20
	Gedeckter Apfelkuchen	1	Ober-&Unterhitze	185°C	J	Metallrost + Tortenform	L2	60-70
		1	Mehrstufig	170°C	J	Metallrost + Tortenform	L4	65-75
	Tarte Tatin	1	Ober-&Unterhitze	170°C	J	Metallrost + Tortenform	L2	40-60
	Schokoladen-soufflé	1	Ober-&Unterhitze	200°C	J	Backblech + Formen	L3	10-15
	Käsekuchen	1	Ober-&Unterhitze	150°C	J	Metallrost + Tortenform	L2	50-65
	Tiefkühlc-roissants	1	Heißluft	175°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	Ober-&Unterhitze	200°C	J	Backblech	L2 or L3	25-35
	Brot, ganz	1	Ober-&Unterhitze	200°C	J	Backblech	L3	35-50

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

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

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

5.2. TABELLE FÜR EVERYDAY COOKING

Das Menü der Lebensmittelkategorien ermöglicht das Garen einer Vielzahl von Rezepten, ohne dass der Ofen vorgeheizt werden muss – dank spezieller Garprogramme, die auf die Anforderungen jeder Kategorie zugeschnitten sind.
Nach der Auswahl des Garprogramms wird die voreingestellte Zeit angezeigt und kann durch Drehen des rechten Drehknopfs geändert werden; die Gartemperatur kann durch Drücken des entsprechenden Symbols geändert werden. Beide Parameter können innerhalb eines begrenzten Bereichs eingestellt werden, wie in der nächstehenden Tabelle angegeben ist.
Beim Navigieren durch die Funktionen der Alltagsküche kann das Menü für die Lebensmittelkategorie „Dampfgaren“ aktiviert werden, indem Sie so lange auf das Temperatursymbol tippen, bis das Dampfsymbol erscheint. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Starttaste.

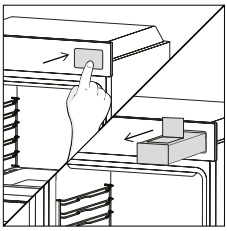
Symbol	Beschreibung	Vor-heizen	Einlege-bodenposi-tion	Temper-aturbere-ich (°C)	Zeitbereich (min)	Temperatur des Heat FeelSensors (sofern vorhanden)	Beschreibung
	Fleisch	NEIN	L3	180-220	20-120	55-85°C	Für Geflügel und Stücke von weißem Fleisch
	Fisch	NEIN	L3	150-180	15-60	55-65°C	Für ganze Fische und Filets.
	Gemüse	NEIN	L3	150-200	30-90	70-90°C	Für gebratenes Gemüse und Kartoffeln.
	Backwaren	NEIN	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Für Backwaren wie Kuchen und Brot
	Fleisch (Dampf)	NEIN	L3	180-220	20-120	55-85°C	Für Geflügel und Stücke von weißem Fleisch
	Fisch (Dampf)	NEIN	L3	150-180	15-60	55-65°C	Für ganze Fische und Filets.
	Gemüse (Dampf)	NEIN	L3	150-200	30-90	70-90°C	Für gebratenes Gemüse und Kartoffeln.
	Backwaren (Dampf)	NEIN	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Für Backwaren wie Kuchen und Brot

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

So verwenden Sie den Dampfkessel für Dampfgarprogramme

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

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



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



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





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

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

Rezept	Größe der Portion	Garprogramm	T°C	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit (min)
Rinderbraten	500-800g	Fleisch (Dampf)	180°C	Metallrost	L3	30-40
Rinderfilet	200g	Fleisch (Dampf)	200°C	Metallrost	L3	20-25
Hackbraten	1000-1500g	Fleisch (Dampf)	200°C	Metallrost	L3	40-50
Filet Wellington	500g	Fleisch (Dampf)	210°C	Metallrost	L3	50-80
Portweinbraten	800-1000g	Fleisch (Dampf)	180°C	Metallrost	L3	40-70
Schweinerip-pchen	1000-1200g	Fleisch (Dampf)	200°C	Metallrost	L3	80
Lammkarree	800-1000g	Fleisch (Dampf)	190°C	Metallrost	L3	60-80
Lammkeule	1500-2000g	Fleisch (Dampf)	200°C	Metallrost	L3	80
Lachsfilet	200-600g	Fisch (Dampf)	170°C	Backblech	L3	20-35
Thunfischsteaks	600g (ca. 4 Stück)	Fisch (Dampf)	180°C	Metallrost	L3	15-20
Schwertfi-sch-Steaks	700g (ca. 4 Stück)	Fisch (Dampf)	180°C	Backblech	L3	15-20
Kabeljaufilet	600g (ca. 4 Stück)	Fisch (Dampf)	150°C	Backblech	L3	15-20
Meerbrasse, ganz	1	Fisch (Dampf)	170°C	Backblech	L3	35-45
Meerbrassen-filets	600g (ca. 4 Stück)	Fisch (Dampf)	150°C	Backblech	L3	15-20
Seebarschfilets	600g (ca. 4 Stück)	Fisch (Dampf)	150°C	Backblech	L3	15-20
Fisch-Spieße	8 Stück	Fisch (Dampf)	150°C	Metallrost	L3	20-30
Gefüllter Tintenfisch	4 Stück	Fisch (Dampf)	180°C	Backblech	L3	25-40
Brot, ganz	1	Backwaren (Dampf)	200°C	Metallrost	L3	42-50
Roggenbrot	1	Backwaren (Dampf)	190°C	Metallrost	L3	42-50
Kastenbrot	1	Backwaren (Dampf)	200°C	Metallrost	L3	42-50

Rezept	Größe der Portion	Garprogramm	T°C	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit (min)
Fenchel	1 Blech	Gemüse (Dampf)	200°C	Metallrost	L3	30-40
Gemischtes Gemüse	1 Blech	Gemüse (Dampf)	190°C	Metallrost	L3	40-45
Blumenkohl	1 Blech	Gemüse (Dampf)	150°C	Metallrost	L3	40-50
Kürbis, gewürf-elt	1 Blech	Gemüse (Dampf)	160°C	Metallrost	L3	30-40
Gefüllte Paprika	1 Blech	Gemüse (Dampf)	180°C	Metallrost	L3	70-80
Gefüllte Zucchini	1 Blech	Gemüse (Dampf)	190°C	Metallrost	L3	35-45
Karottenstäbc-hen	1 Blech	Gemüse (Dampf)	150°C	Backblech	L3	35-40
Broccoli	1 Blech	Gemüse (Dampf)	150°C	Backblech	L3	30-40
Ratatouille	1 Blech	Gemüse (Dampf)	190°C	Metallrost	L3	40-45
Gemüseflan	6 Auflaufförm-chen	Gemüse (Dampf)	180°C	Backblech + molds	L3	25-35

6. PFLEGE UND REINIGUNG

6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

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

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

6.2. REINIGUNG DES BACKOFENS

6.2.1. IM INNEREN DES BACKOFENS: REINIGUNGSFUNKTIONEN

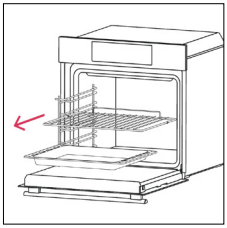
Pyrolytische Reinigung (*je nach Ofenmodell)
Dieses Verfahren beruht auf dem gleichnamigen chemischen Prozess, der die Zersetzung komplexer Stoffe durch Wärmebehandlung beinhaltet.
Nach dem Start wird die Backofentür automatisch verriegelt und die Temperatur schnell auf glühende 410°C erhöht.

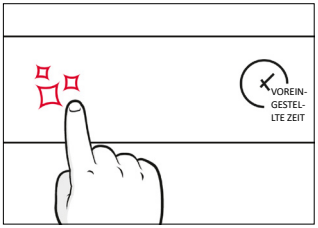
Am Ende des Reinigungszyklus bleibt im Hohlraum nur eine minimale Staubablagerung zurück, die sich mit einem feuchten Tuch leicht abwischen lässt.

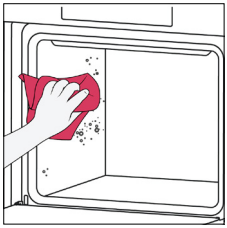
Am Ende des Reinigungszyklus hinterlassen Speisereste einen weißen Belag auf den Emailleflächen. Um diese Partikel zu entfernen, wischen Sie sie mit einem in heißer Seifenlauge getränkten Tuch und einer Bürste oder Stahlwolle ab. Geeignete Reinigungsmittel sind heiße Seifenlauge oder Ofenreiniger.

So funktioniert es:

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





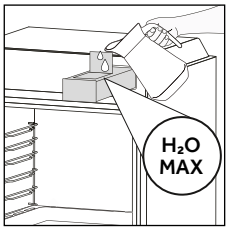


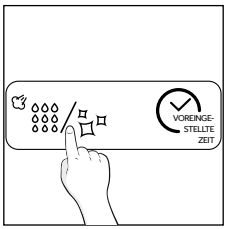
Hydroeasy Steam

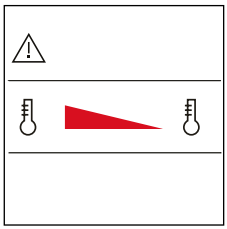
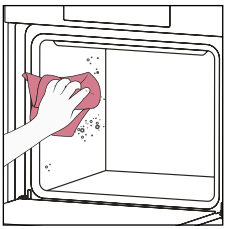
Die Hydroeasy Steam Reinigungsfunktion wurde entwickelt, um leichte Verschmutzungen mühelos zu beseitigen und eine schnelle und umweltfreundliche Lösung für die Reinigung Ihres Backraums mit der Kraft des Dampfes zu bieten.

So funktioniert es:

1. Füllen Sie Wasser in den Dampfkessel, bis der auf dem Kessel angegebene Höchststand erreicht ist.
2. Wählen Sie das Reinigungsprogramm Hydroeasy Steam. Lassen Sie die Funktion für die eingestellte Zeit laufen.
3. Lassen Sie den Backofen am Ende des Reinigungsvorgangs abkühlen.
4. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die Innenflächen mit einem Tuch reinigen.
5. ⚠ **WARNUNG**: Gerät nur berühren, wenn es sicher abgekühlt ist. Vorsicht, bei allen heißen Oberflächen besteht ein Verbrennungsrisiko. Verwenden Sie destilliertes Wasser oder Trinkwasser





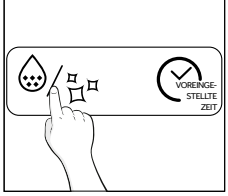
REINIGUNG DES DAMPFSYSTEMS

Entkalkung

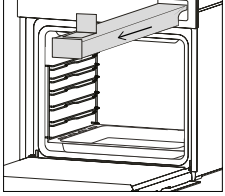
Diese Funktion wird nach 25 Durchgängen empfohlen und ist nach 40 Durchgängen obligatorisch. Der Backofen zeigt am Ende jedes Dampfzyklus ab dem 25. Zyklus an, wenn der Benutzer noch keine Entkalkung durchgeführt hat. Nach 40 Dampfzyklen wird keines der Dampfgarprogramme mehr gestartet, bevor der Benutzer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

Schritt 1 (Entfernen von Restwasser aus dem Dampfer):

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

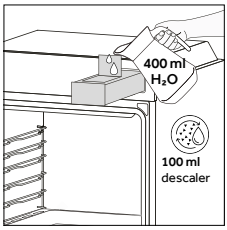


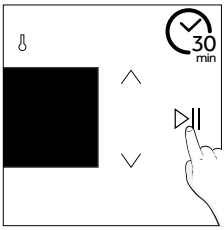


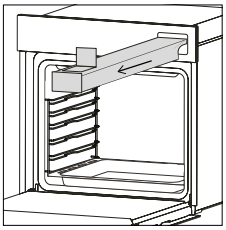


Schritt 2 (Entkalkung):

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

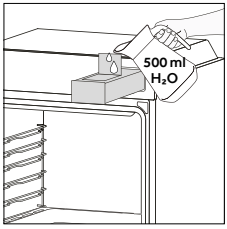


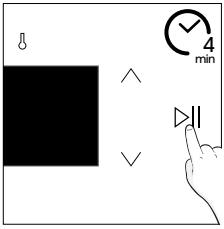




Schritt 3 (Spülung):

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







NOTIZ: Wird das Entkalkungsprogramm unterbrochen oder nicht abgeschlossen, erscheint auf dem Display mit der Aufforderung, den Vorgang zu wiederholen und abzuschließen.

Entleerung

Nach jedem Dampfgarzyklus wird das im Dampfer verbliebene Wasser automatisch in den Dampfkessel zurückgeführt.
Während dieses Vorgangs wird auf dem Display angezeigt.
Falls der Dampfkessel bereits voll ist, erscheint auf dem Display , um Sie darauf hinzuweisen, dass Sie den Kessel leeren müssen, damit der Entleerungsvorgang beginnen kann.

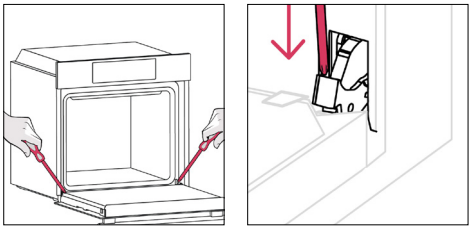
Katalytische Reinigung (je nach Backofenmodell)

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.

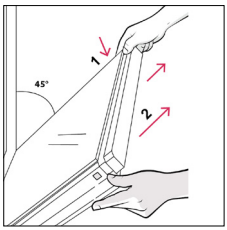
Empfehlung: Ziehen Sie in Erwägung, die katalytischen Platten nach etwa drei Jahren Gebrauch auszutauschen, vor allem, wenn Sie Ihren Ofen für zwei bis drei Garvorgänge pro Woche verwenden. Dies gewährleistet optimale Leistung und Sauberkeit.

6.2.2. AUßERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür

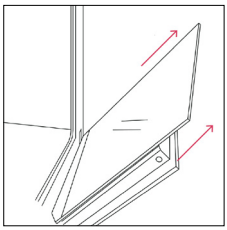
1. Stellen Sie die Tür auf 90°. Drehen Sie die Verriegelungslaschen des Scharniers vom Backofen weg nach außen.



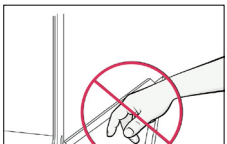
2. Stellen Sie die Tür auf 45°. Drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Knöpfe an den seitlichen Schultern der Tür und ziehen Sie sie zu sich heran, um die obere Abdeckung der Glastür zu entfernen.



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).



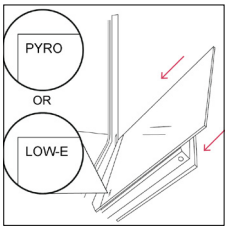
4. ⚠ **WARNUNG**: Das äußere Glas ist nicht abnehmbar.



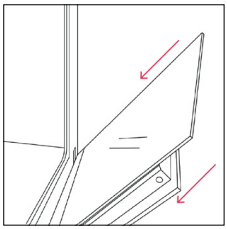
5. Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.



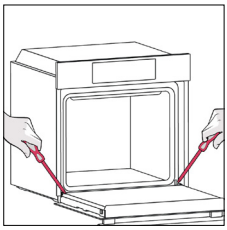
6. Setzen Sie die Glasscheiben ein und vergewissern Sie sich, dass das „Low-E“ / PYRO -Etikett gut lesbar und auf der unteren linken Seite der Tür in der Nähe des linken Scharniers angebracht ist. Auf diese Weise bleibt das bedruckte Etikett auf dem ersten Glas auf der Innenseite der Tür.

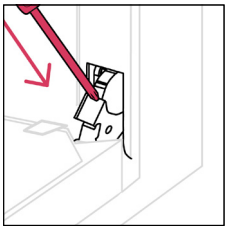


7. Bringen Sie die obere Abdeckung der Glastür wieder an, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.



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





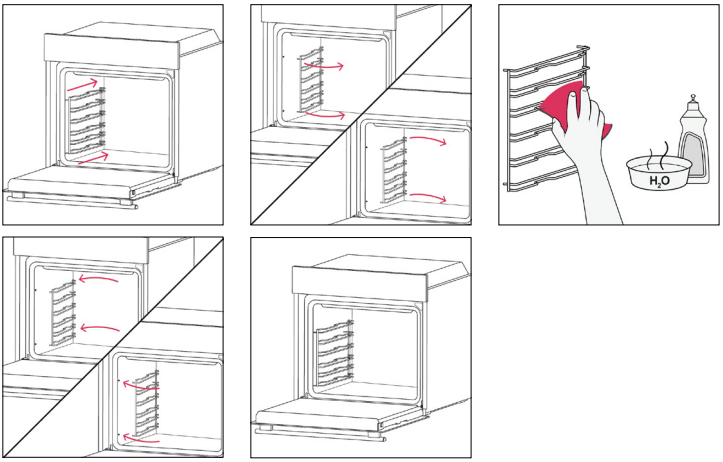
6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

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.



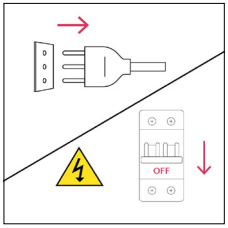
6.4. WARTUNG

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

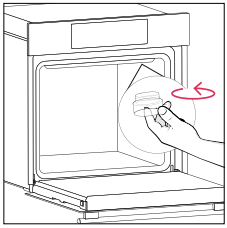
Auswechseln der Glühbirne an der Oberseite:

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.

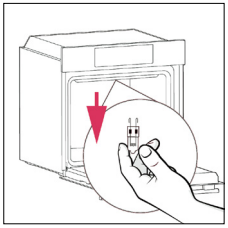
Schritt 1



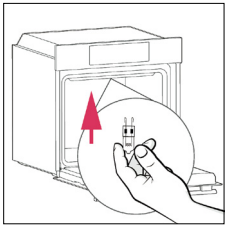
Schritt 2



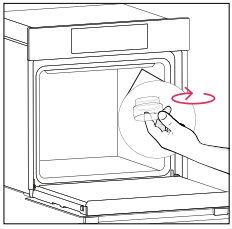
Schritt 3



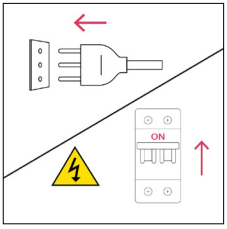
Schritt 4

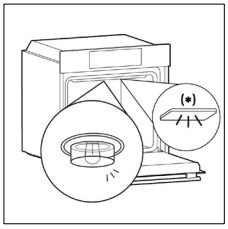


Schritt 5



Schritt 6



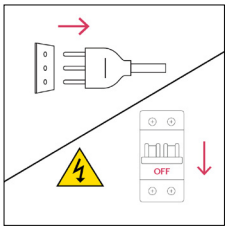


Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).
Bei Problemen mit dieser Lampe wenden Sie sich an den Kundenservice.

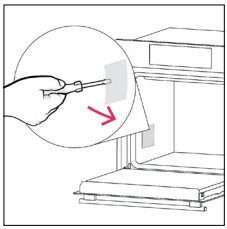
Auswechseln der seitlichen Glühbirne:

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.

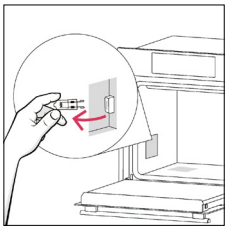
Schritt 1



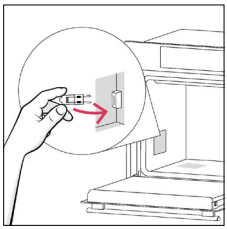
Schritt 2



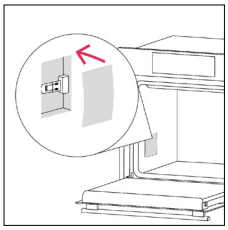
Schritt 3



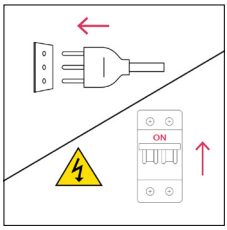
Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6



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

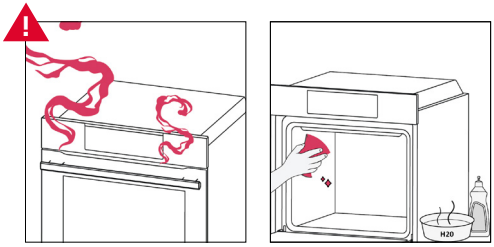
7. FEHLERSUCHE

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.

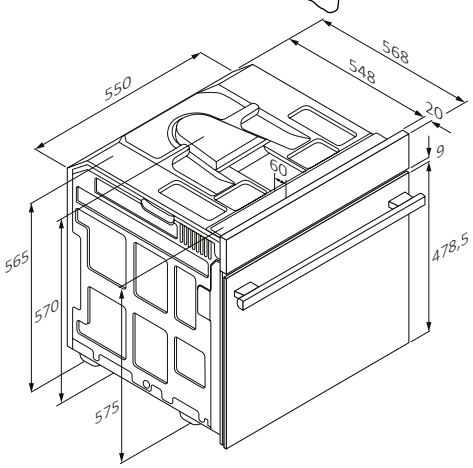
Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.

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.

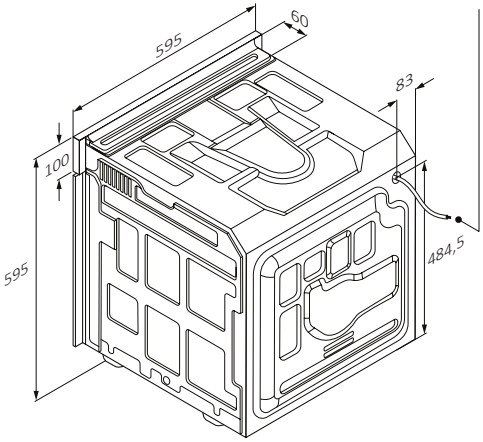
9. INSTALLATION

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

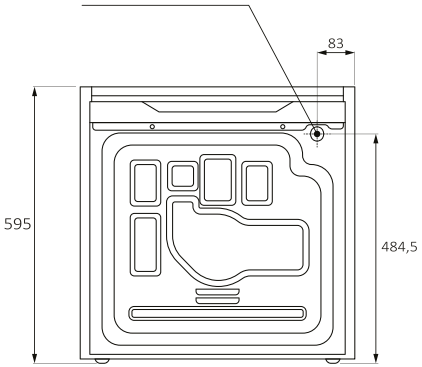
oder indem Sie auf dieses **link**



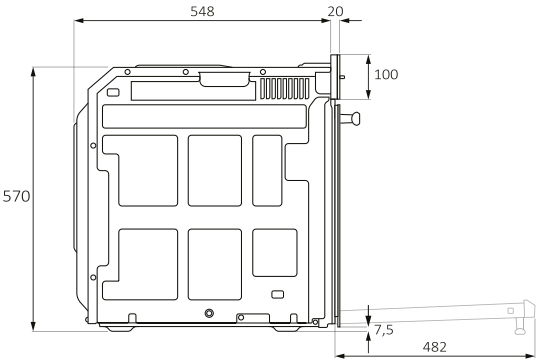
Kabel 1100



Kabel 1100

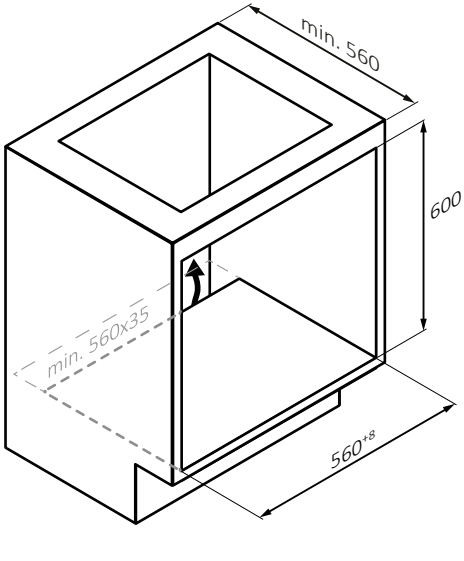


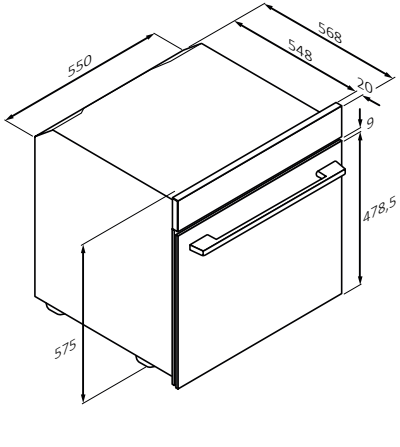
Ansicht von hinten

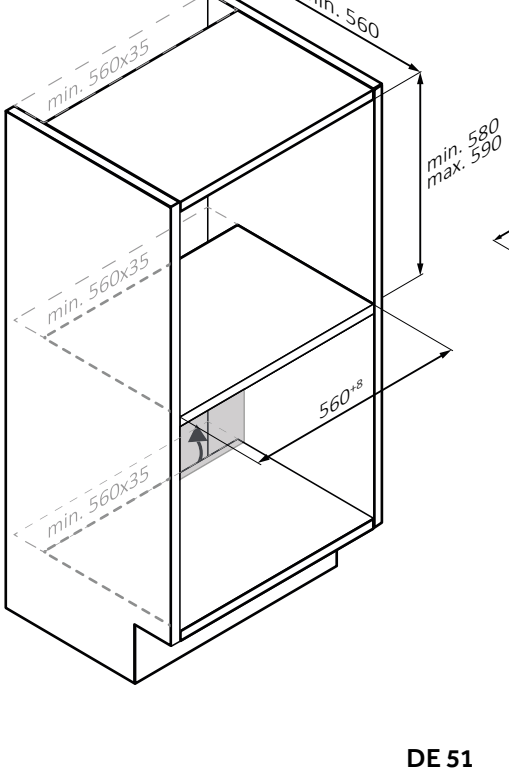


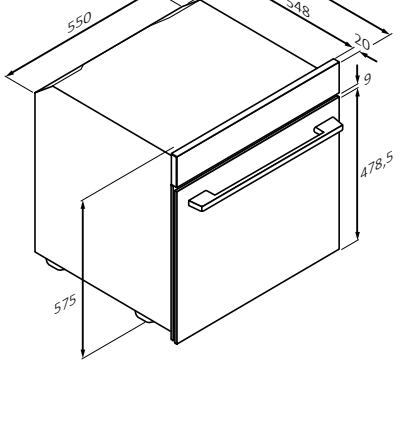
Ansicht von der Seite

mm

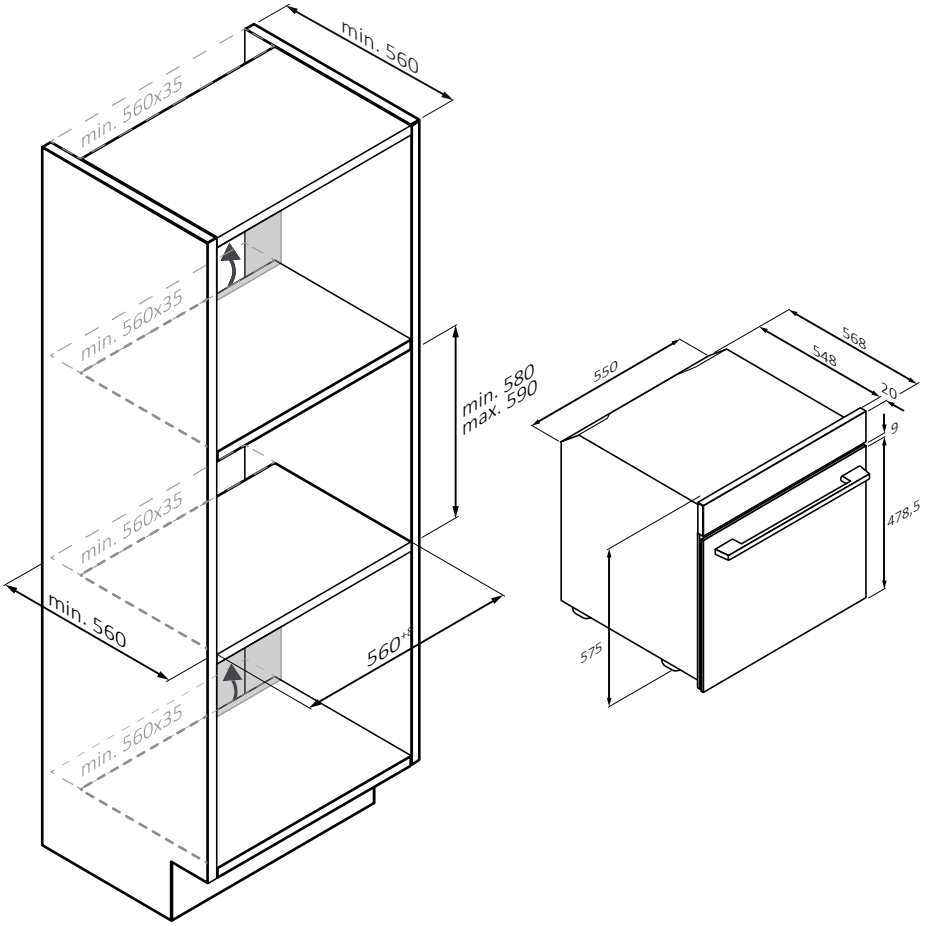

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

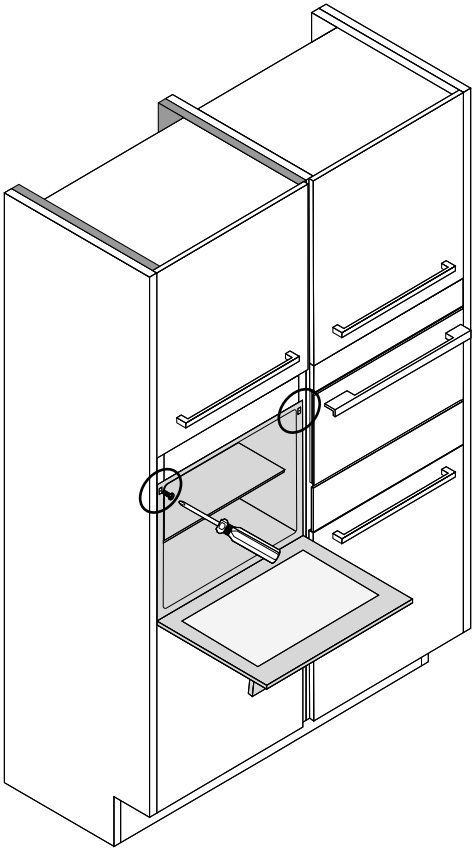

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

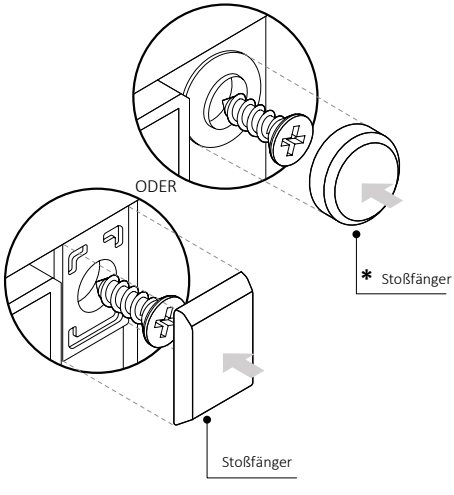

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
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. Función Multi Step

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN
5.1. Tabla de cocción general
5.2. Tabla Everyday Cooking

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

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

9. INSTALACIÓN

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS GENERALES

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

Utilización conforme al uso previsto

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

Limitaciones de uso

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

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

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

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

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

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

trodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles.

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

- El aparato no está diseñado para ser activado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

USO Y MANTENIMIENTO

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

ADVERTENCIAS (*PARA HORNOS PIRO)

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

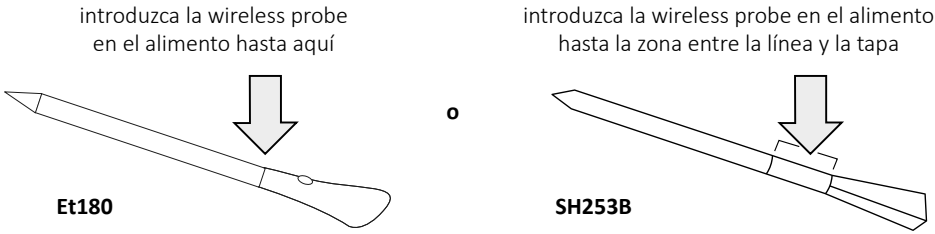
ADVERTENCIAS (PARA STEAM PLUS ADVANCED)

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

* Según el modelo de horno.

ADVERTENCIAS para SONDA DE TEMPERATURA INALÁMBRICA

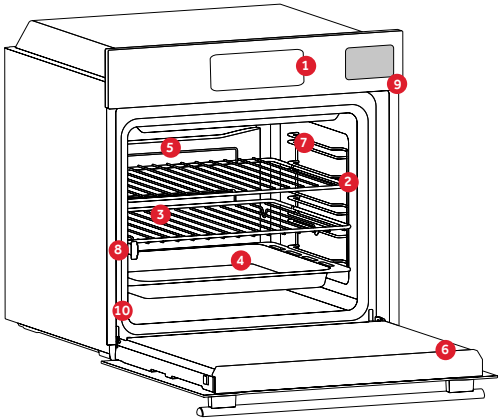
- Este producto es exclusivo para hornos. Solo debe utilizarse como se describe en este Manual del usuario.
- NO TOQUE EL sensor Heat Feel CON LAS MANOS DESNUDAS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE COCINAR. Utilice siempre manoplas para horno para sacar el sensor Heat Feel de la comida después de cocinar.



- No exponga la parte metálica del sensor Heat Feel al calor generado por el horno directamente.
- No utilice el sensor Heat Feel en otro electrodoméstico que no sea el horno encastrable.
- No utilice el sensor Heat Feel en un horno microondas.
- El sensor Heat Feel se puede limpiar y lavar, pero no lo sumerja durante mucho tiempo en agua.
- Este producto no está destinado a ser utilizado por personas de 12 años o menores de edad.
- El proveedor no será responsable por ningún daño causado por el sensor Heat Feel debido al uso indebido del dispositivo.
- Limpie el sensor Heat Feel antes de utilizarlo.
- El termómetro puede funcionar en este rango de temperatura: 10 °C a una temperatura máxima interna de 100 °C de la parte metálica. Cuando se selecciona un programa de cocción, la pantalla muestra la temperatura predeterminada, que nunca es superior a los 250°C: la temperatura que se puede seleccionar también se limita a 250°C.
- Si la temperatura de Heat Feel Sensor excede los 100 °C, la cocción se detendrá y tendrá que retirar Heat Feel Sensor del horno lo antes posible, con manoplas, para evitar que se dañe.

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

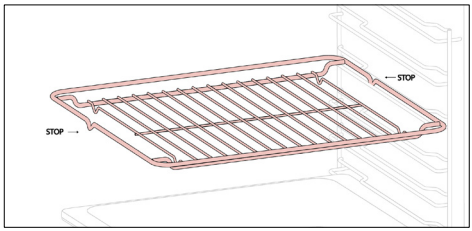


1. **Panel de control**
2. **Números de posiciones de estantería**
3. **Rejillas metálicas**
4. **Bandejas**
5. **Ventilador de tapa**
6. **Puerta del horno**
7. **Rejillas laterales** (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. **Guías telescópicas**
9. **Depósito de agua**
10. **Número de serie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

Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

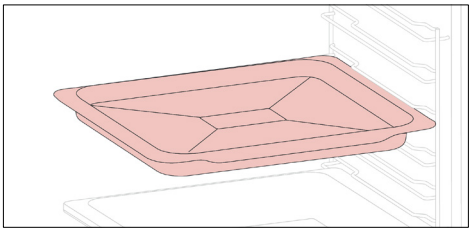
2.2. ACCESORIOS

Rejilla metálica



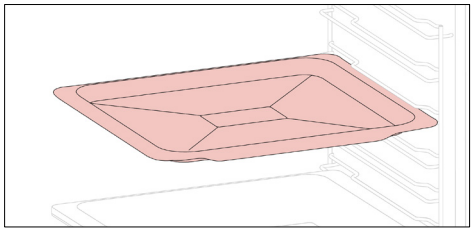
Una rejilla de alambre en un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve como soporte para los utensilios de cocina y se puede ajustar a diferentes alturas para diferentes necesidades de cocción. No coloque los alimentos directamente sobre ella; en su lugar, utilice papel vegetal o bandejas de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

Bandeja profunda



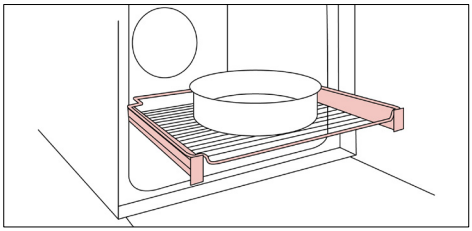
La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

Bandeja de horneado (solo si está presente*)



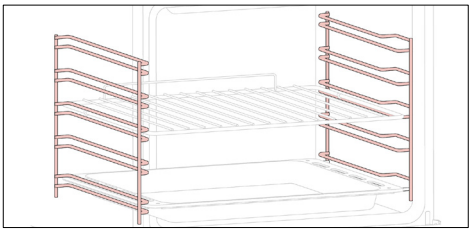
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

Guías telescópicas (solo si está presente*)



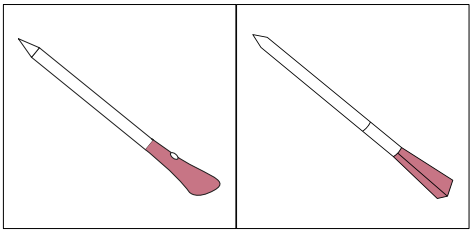
Los raíles telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

Rejillas laterales (solo si está presente*)



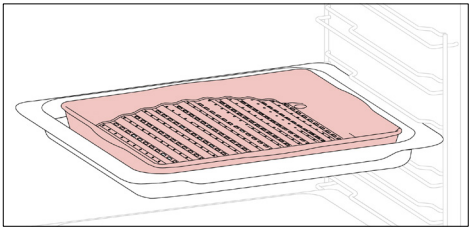
Situadas a ambos lados de la cavidad del horno, las rejillas laterales están diseñadas para colocar la bandeja de horno y las rejillas durante la cocción.

Heat Feel Sensor (solo si está presente*)



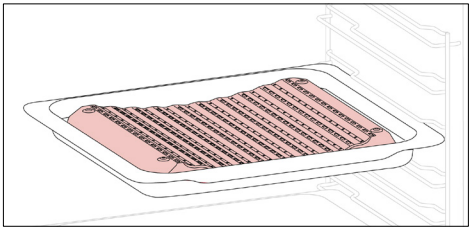
Este termómetro para carne es un sensor de temperatura que, introducido en el alimento y conectado al horno mediante cable, permite controlar la temperatura interior del alimento durante la cocción. Se utiliza principalmente para el pescado y la carne.

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



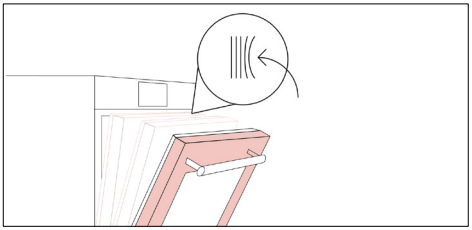
La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

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



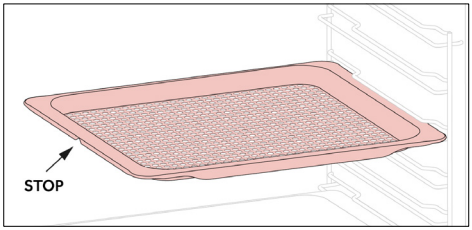
Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más “húmeda”.

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



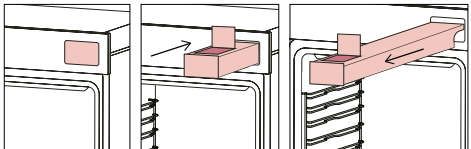
Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

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.

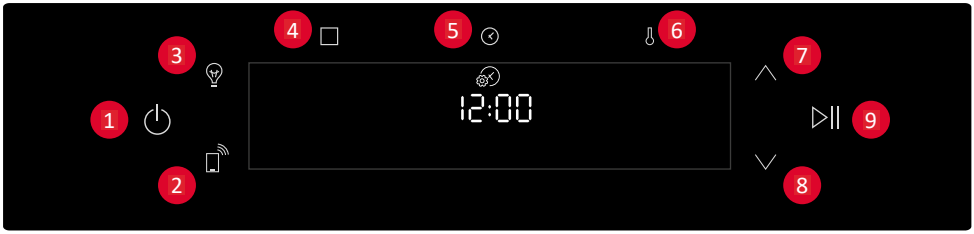
Depósito de agua



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

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.

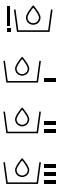
Las funciones y la clasificación de las funciones pueden modificarse según el modelo.
1. Encendido/Apagado
2. Control remoto
3. Luz
4. Funciones
5. Hora
6. Temperatura
7/8. Botones de navegación
9. Inicio/Pausa

FUNCIONES PRINCIPALES

El panel de control tiene las siguientes funciones principales:

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

MOSTRAR COMENTARIOS (visible sólo cuando está activo)

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

2.4. CONECTIVIDAD

Parámetros de conexión inalámbrica

Tecnología	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Estándar	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Bandas de frecuencia [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potencia máxima [mW]	100	10

Sonda inalámbrica Parámetros inalámbricos

* Modelo	Et180	SH253B
Technology	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Estándar	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Bandas de frecuencia [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Potencia máxima [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) La palabra y los logotipos Bluetooth® son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc., y cualquier uso de dichas marcas por parte de Candy Hoover Group SRL se realiza bajo licencia. Las demás marcas comerciales y nombres comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios.

* Según el modelo de horno.

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 usuario pulsa el botón de encendido..

Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

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

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

CÓMO INTERACTUAR CON LA APLICACIÓN

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

NOTA

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

Descárguela en su smartphone.

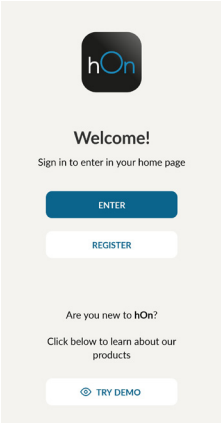
Available on the App Store

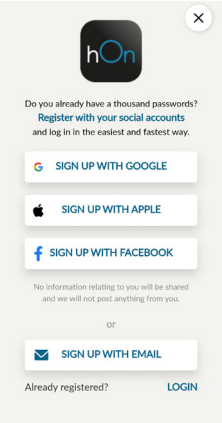
GET IT ON Google Play

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.

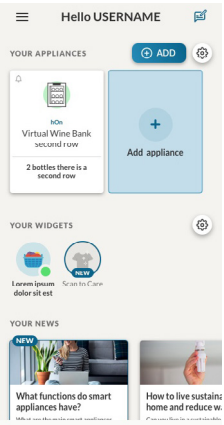




REGISTRO RÁPIDO PARA EMPAREJAMIENTO

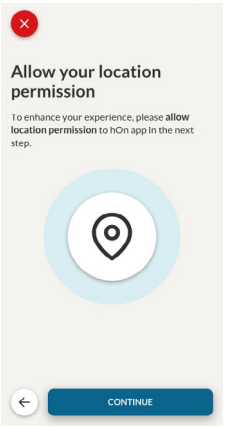
Paso 1

- Seleccione "Añadir electrodoméstico".



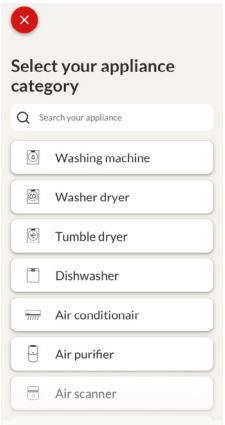
Paso 2

- Permita su localización.



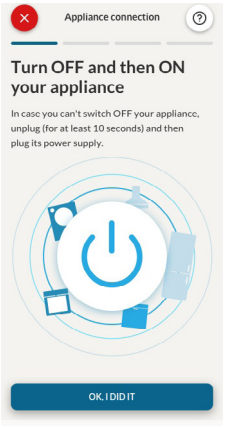
Paso 3

- Seleccione el horno en la categoría de electrodomésticos.



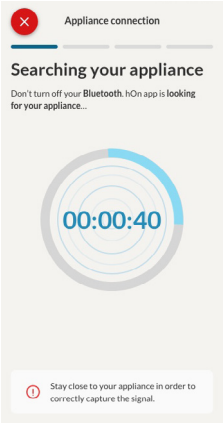
Paso 4

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



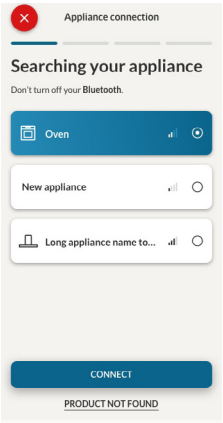
Paso 5

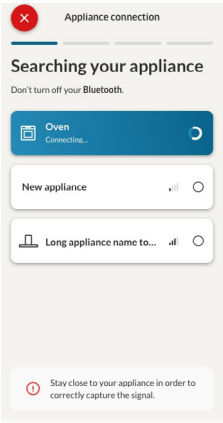
- Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.



Paso 6.1-6.2

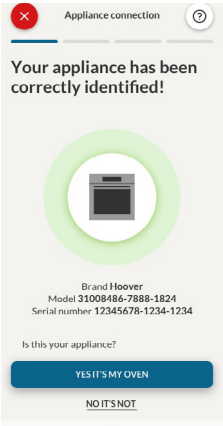
- Seleccione su electrodoméstico, pulse "conectar" y espere unos segundos.





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

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



CONTROL REMOTO

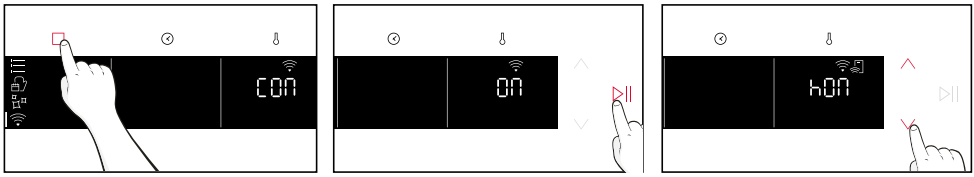
El control remoto ofrece numerosas ventajas a los usuarios, mejorando la comodidad, la eficiencia y la experiencia culinaria en general, ya que permite controlar el producto directamente desde el aparato y la aplicación hOn.

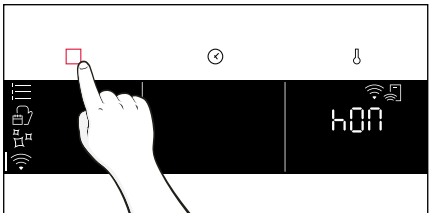
Esta función permite, a través de su dispositivo, disfrutar de diversas características, tales como: inicio instantáneo o programado de recetas o programas de cocción ya disponibles en la app; seguimiento en tiempo real del progreso de sus recetas; ajuste de los parámetros de cocción en uso; seguimiento del proceso de cocción mediante la sonda. 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

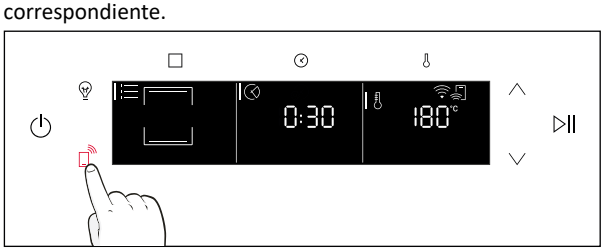
Cómo activar el control remoto:

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



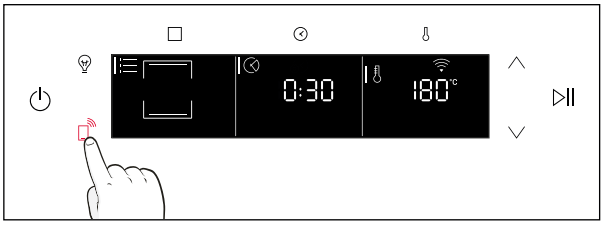


También es posible activar el control remoto durante el proceso de cocción pulsando el botón correspondiente.



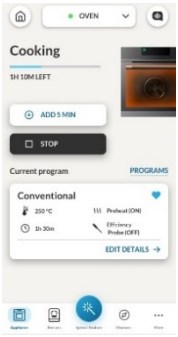
Cómo detener el control remoto:

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



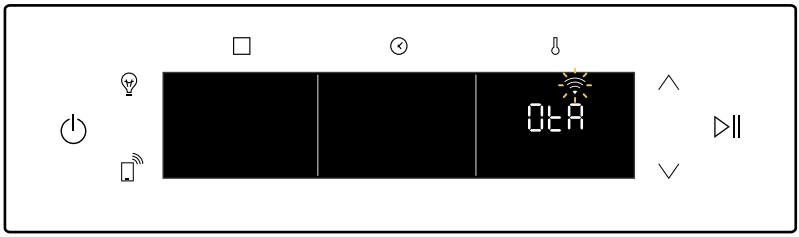
Usted también puede detener el programa de cocción de forma remota utilizando la aplicación haciendo clic en el botón “DETENER” en el dispositivo de visualización. El horno detendrá automáticamente la cocción.

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. *

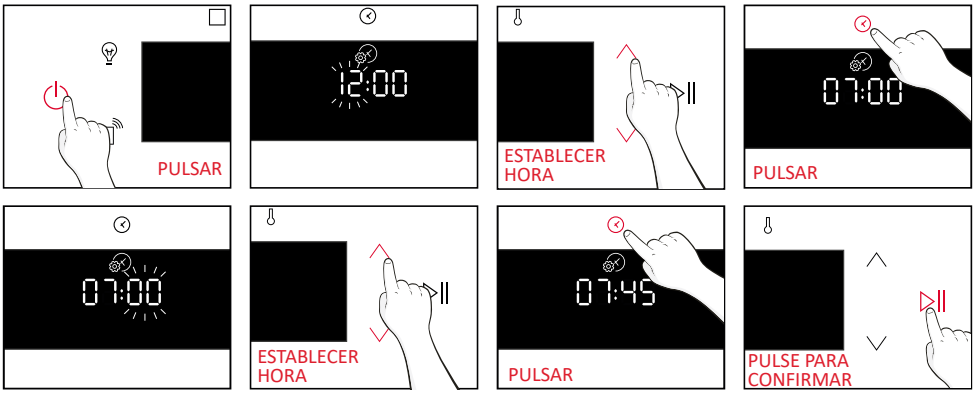
Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

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)

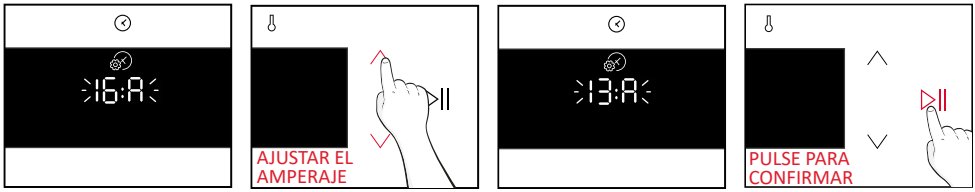
3.2. PRIMER USO

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, mantenga pulsado ⏻ y utilice las flechas para fijar la hora actual. Pulse ⏲ para confirmar la hora. Siga el mismo procedimiento para ajustar los minutos. Para confirmar pulse ▷II .

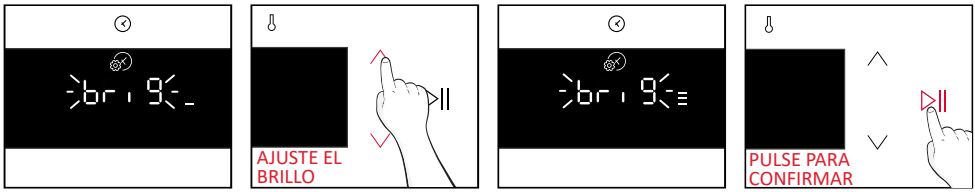


- **AMPERAJE:** Por defecto, el horno está configurado para funcionar con una potencia superior adecuada para hogares con más de 3 kW (16 A). Si su casa tiene una potencia inferior, puede cambiar este ajuste ▷II a 13 A. Este ajuste afecta a la rapidez con la que se calienta el horno. Elegir la opción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

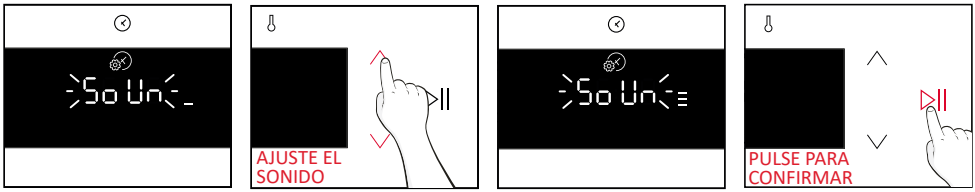


NOTA: La opción de ajustar el amperaje sólo está disponible durante la instalación inicial. Para modificar el amperaje ajustado, consulte las instrucciones posteriores a la instalación.

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

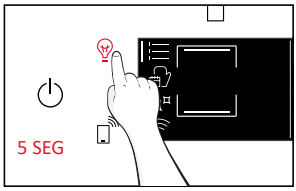


- **SONIDO:** En la pantalla aparece el símbolo "Soun". Los números representan el nivel de intensidad del sonido, editable girando la perilla derecha. Para confirmar, pulse ▷||



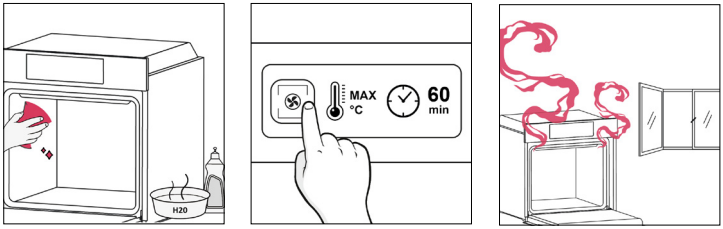
- **INSTRUCCIONES DE POSTINSTALACIÓN**

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



3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

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

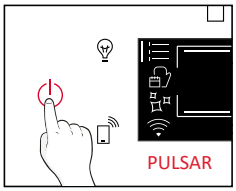


4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

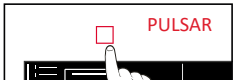
ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Para encender y apagar el horno, mantenga pulsado ⏻



MENÚ DE FUNCIONES

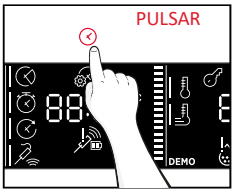
Acceda al menú Funciones pulsando ☐.
Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:

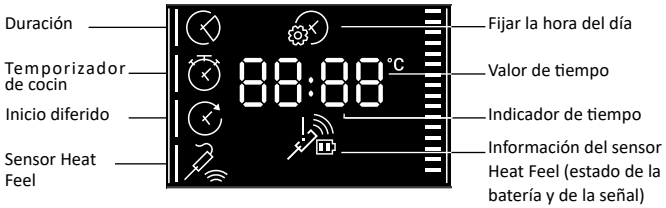


Símbolo	Función	Descripción
	Funciones Principales	Esta función permite seleccionar el programa de cocción deseado mediante las flechas. Toque ⏲ y 🌡 para ajustar la hora y la temperatura. Pulse ▷II para iniciar la función. Para pausar el programa, haga clic de nuevo.
	Categorías De Alimentos	En este menú puede acceder mediante flechas a 4 categorías de cocción de alimentos ya integradas en su horno. La pantalla mostrará la hora y la temperatura por defecto.
	Wifi	En este modo puede conectar el horno a una red y registrarlo con la aplicación hOn.
	Funciones De Limpieza	Esta función permite elegir un sistema de limpieza disponible en su horno.

MENÚ DE TIEMPO

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





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

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

a. Tiempo De Cocción



b. Minutero

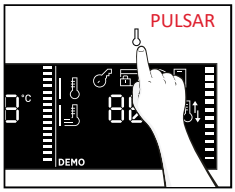


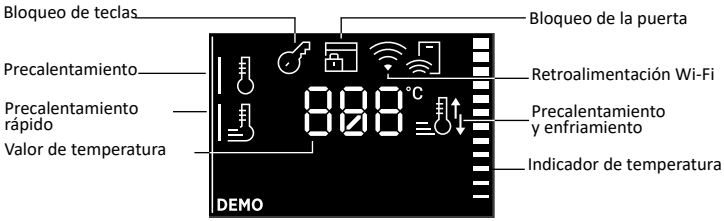
c. Inicio Diferido



MENÚ DE TEMPERATURA

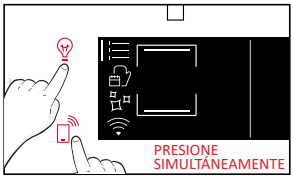
Después de haber seleccionado el programa de cocción, acceda al menú Temperatura pulsando . Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:





Símbolo	Función	Descripción
	Temperatura	Pulse para ajustar la temperatura y utilice las flechas para regular el valor.
	Precalentamiento Rápido	Pulse dos veces para ajustar la temperatura rápida.

ADDITIONAL FUNCTION

Símbolo	Función	Descripción
	Seguridad Infantil	 Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores. Para activarlo, pulse simultáneamente los botones Lámpara y Control remoto durante 3 segundos. Aparecerá un icono con una llave en la interfaz de usuario. En este estado, la interfaz de usuario del horno está bloqueada y no se pueden realizar cambios en los ajustes. Para desactivar el bloqueo para niños, pulse de nuevo los botones Lámpara y Control remoto durante 3 segundos (el icono con la llave desaparecerá).

4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

OPCIÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

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

4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR

NOTA: para las funciones que requieren precalentamiento, asegúrese de retirar todos los accesorios durante esta fase. Siga las instrucciones de la tabla siguiente en lo que se refiere al precalentamiento. "SÍ/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO" significa que se requiere precalentamiento y que la opción de precalentamiento rápido está disponible; "NO" significa que el precalentamiento no está disponible y que los alimentos deben introducirse con el horno frío.

Símbolo	Función	T °C por defecto Rango T °C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sensor Heat Feel disponible	Sugerencias
	*Convección	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Sí/Precalentamiento rápido	Sí	IDEAL PARA: tartas, panes, galletas, quiches en un nivel con calentamiento superior e inferior.
	Convección + Ventilador	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	Sí/Precalentamiento rápido	Sí	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 para nivel único L2+L5 para doble nivel L2+L4+L6 para triple nivel	Sí/Precalentamiento rápido	Sí	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos.
	Calentamiento inferior	170°C 50-230°C	L2	Sí/Precalentamiento rápido	Sí	IDEAL PARA: flanes, pudínes y baño maría en un nivel. Esta función también se puede utilizar para terminar una preparación.
	Calefacción inferior + ventilador	170°C 50-230°C	L2	Sí/Precalentamiento rápido	Sí	IDEAL PARA: pizzas, tartas saladas, tartas y alimentos con coberturas líquidas a un nivel.
	**Grill	05 01-05	L6 para alimentos delgados L5 para alimentos más gruesos	NO	Sí	IDEAL PARA: gratinados, pescado, verduras, carnes a la parrilla. Esta función sólo utiliza la resistencia superior interior. Usar con la puerta cerrada. Coloque una bandeja debajo para recoger los jugos.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NO	Sí	IDEAL PARA: grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado. Toda la zona debajo del grill se calienta. Usar con la puerta cerrada. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).

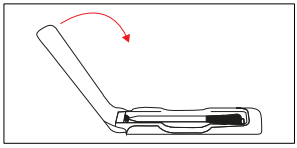
Símbolo	Función	T °C por defecto Rango T °C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sensor Heat Feel disponible	Sugerencias
	**Gratinado	200°C 150-250°C	L4/L5	Sí/Pre-calentamiento rápido	Sí	IDEAL PARA: piezas enteras de carne (asados) o alimentos gratinados. Usar con la puerta cerrada. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción, si es necesario.
	Multinivel +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	Sí/Pre-calentamiento rápido	Sí	IDEAL PARA: cocinar menús completos sin mezclar olores. No es necesario extraer los alimentos al mismo tiempo de cocción.
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NO	NO	IDEAL PARA: cocinar carne, pescado o verduras. Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos.La lámpara de la cavidad está apagada.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NO	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.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NO	NO	IDEAL PARA: todo tipo de pizzas sin precalentar el horno. Utilice temperaturas más bajas para los productos congelados y 300 °C para las recetas caseras.
	Gentle Cooking (vapor)	70°C 50-90°C	L3	NO	Sí	IDEAL PARA: cocción lenta con resultado similar a la cocción al vacío. Utilícelo para carne, pescado y verduras.

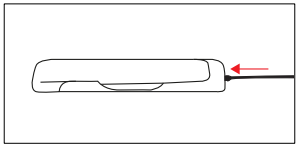
Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.
**Usar con la puerta cerrada.
*** Según el modelo de horno.

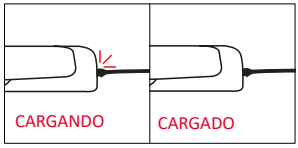
SENSOR HEAT FEEL

Antes de la utilización, verifique la carga del sensor Heat Feel:

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

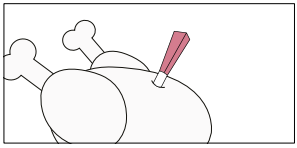


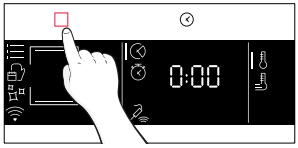


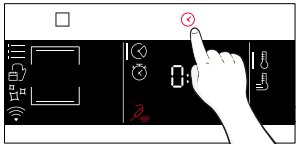


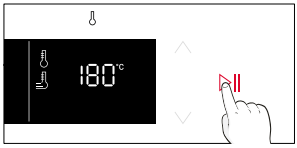
Cómo registrarse y utilizar el sensor Heat Feel:

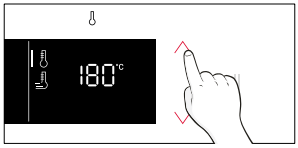
1. Introduzca la sonda en el alimento.
2. Pulse ☐ para seleccionar la función deseada y pulse ⏲ tantas veces como sea necesario para seleccionar el icono Sonda.
3. Al cabo de un rato, el horno reconocerá el código de la sonda. Pulse ▷||,y utilice las flechas para ajustar la temperatura deseada.
4. Pulse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

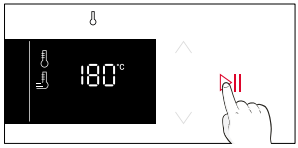






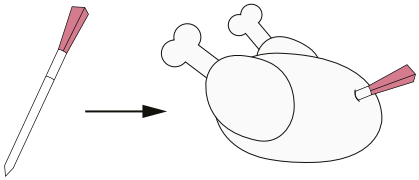






Consejos de cocción

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



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

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

4.2.2. Función Multi Step

La función Multi Paso permite mantener los parámetros de cocción previamente configurados (temperatura y tiempo)al cambiar de función durante la cocción, pulsando un botón ☐

Esta función está disponible para todas las FUNCIONES PRINCIPALES ☰ , excepto para los programas ECO y JOLLY.

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	Convección 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	Convección 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	Convección 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	Convección	200°C	S	Bandeja de horneado	L3	20-30
	Merengues	1	Multinivel	90°C	S	Bandeja de horneado	L4	90-160
	Macarons	1	Convección	150°C	S	Bandeja de horneado	L3	15-20
	Tarta de manzana	1	Convección	185°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	60-70
		1	Multinivel	170°C	S	Rejilla metálica + Molde	L4	65-75
	Tarta tatin	1	Convección	170°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	40-60
	Suflé de chocolate	1	Convección	200°C	S	Bandeja de horneado + molds	L3	10-15
	Tarta de queso	1	Convección	150°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-65
	Cruasanes congelados	1	Convección + Ventilador	175°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	Convección	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	Convección	200°C	S	Bandeja de horneado	L2 or L3	25-35
	Pan integral	1	Convección	200°C	S	Bandeja de horneado	L3	35-50

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

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

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

5.2. TABLA EVERYDAY COOKING

El menú de categorías de alimentos permite cocinar una gran variedad de recetas sin precalentar el horno, gracias a los programas de cocción específicos adaptados a las necesidades de cada categoría. Tras seleccionar el programa de cocción, se mostrarán los valores predeterminados de tiempo y temperatura. Ambos parámetros pueden ajustarse dentro de un rango limitado, como se indica en la tabla siguiente.
Al navegar por las funciones de Cocina Diaria, puede activar el menú de categorías de alimentos con vapor pulsando el icono de Temperatura hasta que aparezca el icono de Vapor. Confirme su selección pulsando el botón de Inicio.

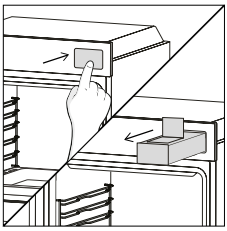
Símbolo	Descripción	Pre-calen-tar	Posición en el estante	Rango de temperatura (°C)	Intervalo de tiempo (min)	Temperatura de la sonda para carne (si está disponible)	Descripción
	Carne	NO	L3	180-220	20-120	55-85°C	Para asados de vacuno, ternera y cerdo, aves y cortes de carne.
	Pescado	NO	L3	150-180	15-60	55-65°C	Para pescado entero y fileteado.
	Verdura	NO	L3	150-200	30-90	70-90°C	Para verduras y patatas asadas.
	Productos de panadería	NO	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Para productos de panadería, como pasteles y panes
	Carne (al vapor)	NO	L3	180-220	20-120	55-85°C	Para asados de vacuno, ternera y cerdo, aves y cortes de carne.
	Pescado (al vapor)	NO	L3	150-180	15-60	55-65°C	Para pescado entero y fileteado.
	Verdura (al vapor)	NO	L3	150-200	30-90	70-90°C	Para verduras y patatas asadas.
	Productos de panadería (al vapor)	NO	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Para productos de panadería, como pasteles y panes

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

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

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

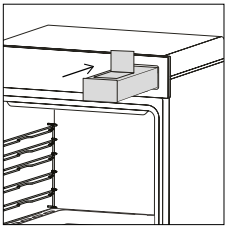
1. Presione ligeramente el depósito de agua para abrirlo.

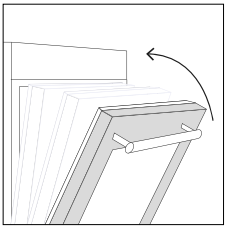


2. Añada agua potable al depósito de agua con una jarra o directamente del grifo. No supere el nivel máximo de agua indicado en el interior del depósito.

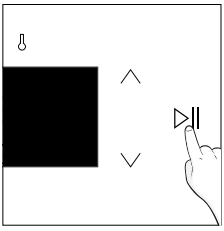


3. Empuje el depósito de agua para cerrarlo y cierre la puerta del horno.





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



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

Receta	Tamaño de la ración	Programa de cocción	T°C	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción (min)
Asado de ternera	500-800g	Carne (al vapor)	180°C	Rejilla metálica	L3	30-40
Filete de ternera	200g	Carne (al vapor)	200°C	Rejilla metálica	L3	20-25
Pastel de carne	1000-1500g	Carne (al vapor)	200°C	Rejilla metálica	L3	40-50
Ternera Wellington	500g	Carne (al vapor)	210°C	Rejilla metálica	L3	50-80
Estofado	800-1000g	Carne (al vapor)	180°C	Rejilla metálica	L3	40-70
Costillas de cerdo	1000-1200g	Carne (al vapor)	200°C	Rejilla metálica	L3	80
Costillar de cordero	800-1000g	Carne (al vapor)	190°C	Rejilla metálica	L3	60-80
Pierna de cordero	1500-2000g	Carne (al vapor)	200°C	Rejilla metálica	L3	80
Filetes de salmón	200-600g	Pescado (al vapor)	170°C	Bandeja de horneado	L3	20-35
Filetes de atún	600g (aprox. 4 pzas.)	Pescado (al vapor)	180°C	Rejilla metálica	L3	15-20
Filetes de pez espada	700g (aprox. 4 pzas.)	Pescado (al vapor)	180°C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Filete de bacalao	600g (aprox. 4 pzas.)	Pescado (al vapor)	150°C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Besugo entero	1	Pescado (al vapor)	170°C	Bandeja de horneado	L3	35-45
Filete de dorada	600g (aprox. 4 pzas.)	Pescado (al vapor)	150°C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Filete de lubina	600g (aprox. 4 pzas.)	Pescado (al vapor)	150°C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Brochetas de pescado	8 pzas.	Pescado (al vapor)	150°C	Rejilla metálica	L3	20-30
Calamares rellenos	4 pzas.	Pescado (al vapor)	180°C	Bandeja de horneado	L3	25-40
Pan integral	1	Productos de panadería (al vapor)	200°C	Rejilla metálica	L3	42-50
Pan de centeno	1	Productos de panadería (al vapor)	190°C	Rejilla metálica	L3	42-50
Pan de molde	1	Productos de panadería (al vapor)	200°C	Rejilla metálica	L3	42-50

Receta	Tamaño de la ración	Programa de cocción	T°C	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción (min)
Hinojo (bulbo)	1 bandeja	Verdura (al vapor)	200°C	Rejilla metálica	L3	30-40
Verduras mixtas	1 bandeja	Verdura (al vapor)	190°C	Rejilla metálica	L3	40-45
Coliflor	1 bandeja	Verdura (al vapor)	150°C	Rejilla metálica	L3	40-50
Calabaza en dados	1 bandeja	Verdura (al vapor)	160°C	Rejilla metálica	L3	30-40
Pimientos rellenos	1 bandeja	Verdura (al vapor)	180°C	Rejilla metálica	L3	70-80
Calabacines rellenos	1 bandeja	Verdura (al vapor)	190°C	Rejilla metálica	L3	35-45
Palitos de zanahoria	1 bandeja	Verdura (al vapor)	150°C	Bandeja de horneado	L3	35-40
Brócoli	1 bandeja	Verdura (al vapor)	150°C	Bandeja de horneado	L3	30-40
Ratatouille	1 bandeja	Verdura (al vapor)	190°C	Rejilla metálica	L3	40-45
Flan de verduras	6 ramequines	Verdura (al vapor)	180°C	Bandeja de horneado + moldes	L3	25-35

6. CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

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

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

6.2. LIMPIEZA DEL HORNO

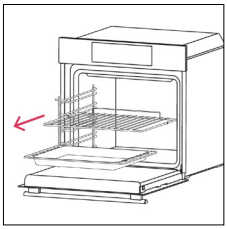
6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: Funciones De Limpieza

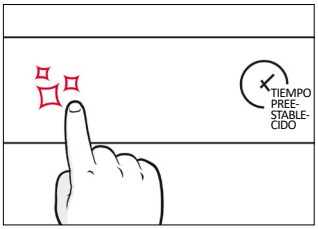
Limpieza pirolítica (*según el modelo de horno)
Este proceso se basa en el proceso químico homónimo, que implica la descomposición de sustancias complejas mediante la aplicación de un tratamiento térmico.

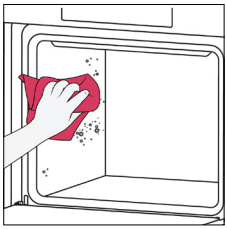
Una vez activado, bloquea automáticamente la puerta del horno y eleva rápidamente la temperatura a 410°C.
Al final del ciclo de limpieza, los restos de comida dejarán una capa blanca en las superficies esmaltadas. Para eliminar estas partículas, limpie con un paño empapado en agua jabonosa caliente y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

Cómo funciona:

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





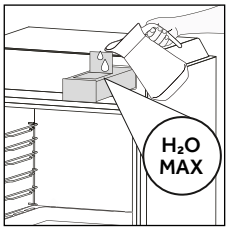


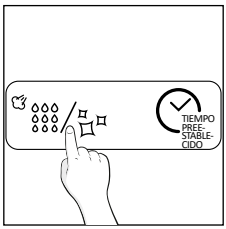
Hydroeasy Steam

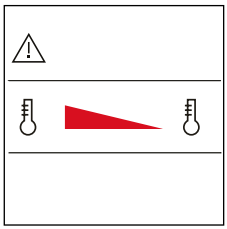
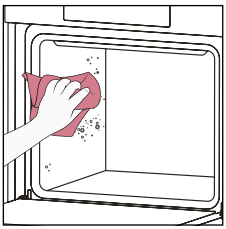
La función de limpieza Hydroeasy Steam está diseñada para eliminar sin esfuerzo la suciedad ligera y proporcionar una solución rápida y ecológica para limpiar la cavidad de su horno utilizando el poder del vapor.

Cómo funciona:

1. Vierta agua en el depósito de agua hasta alcanzar el nivel máximo indicado en el depósito.
2. Seleccione el programa de limpieza Hydroeasy Steam. Deje que la función trabaje durante el tiempo preestablecido.
3. Al final del proceso de limpieza, deje que el horno se enfríe.
4. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.
5. ⚠ **ADVERTENCIA:** Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable.





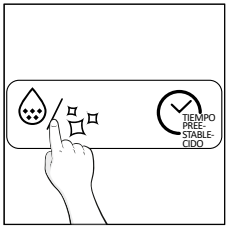
STEAM SYSTEM CLEANING

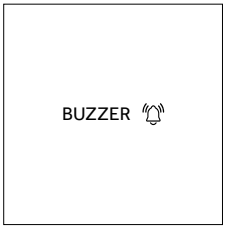
Descalcificación

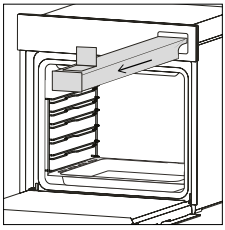
Esta función se sugiere después de 25 ciclos y será obligatoria después de 40 ciclos. El horno mostrará al final de cada ciclo de vapor a partir del día 25 si los usuarios aún no han realizado la descalcificación. Después de 40 ciclos de vapor, ninguno de los programas de cocción a vapor se iniciará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

Paso 1 (eliminar el agua residual del vaporizador):

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

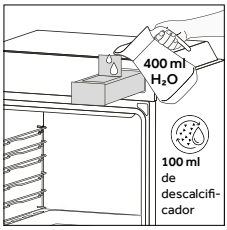


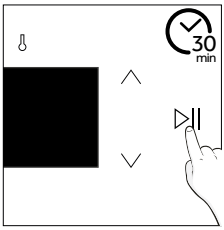


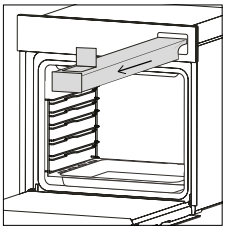


Paso 2 (descalcificación):

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

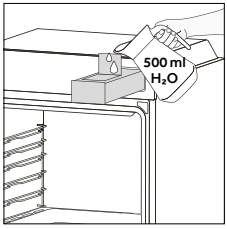


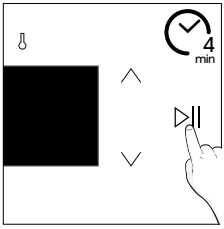


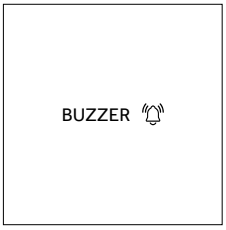


Paso 3 (enjuague):

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







NOTA: Si el programa de descalcificación se interrumpe o no se completa, aparecerá en la pantalla, solicitando que se repita y complete el procedimiento.

Drenaje

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

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

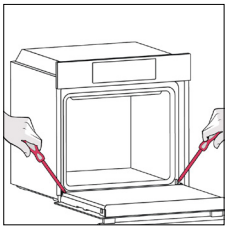
Limpieza catalítica (según el modelo de horno)

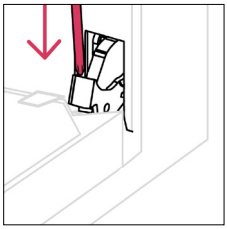
Los paneles catalíticos revisten la cavidad del horno y le conceden el lujo de no tener que lidiar nunca con un horno sucio.
Los paneles están recubiertos con un esmalte especializado que cuenta con una estructura microporosa, experta en absorber la grasa de las salpicaduras.
Mediante una reacción química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

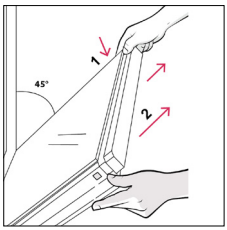
6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

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

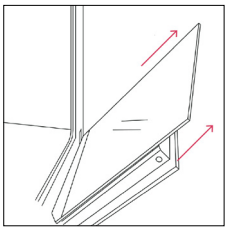




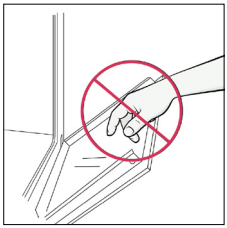
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



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).



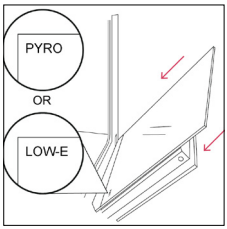
4. ⚠ **ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.



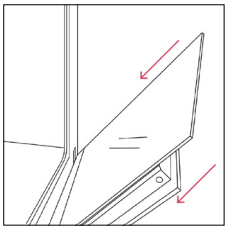
5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.



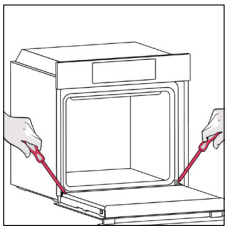
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta “Low-E/PYRO” sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.

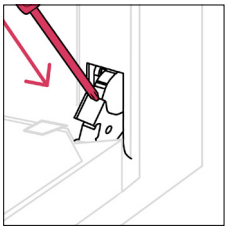


7. Vuelva a colocar la tapa superior de la puerta de cristal empujándola hacia dentro hasta que oiga un clic de los dos botones laterales.



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





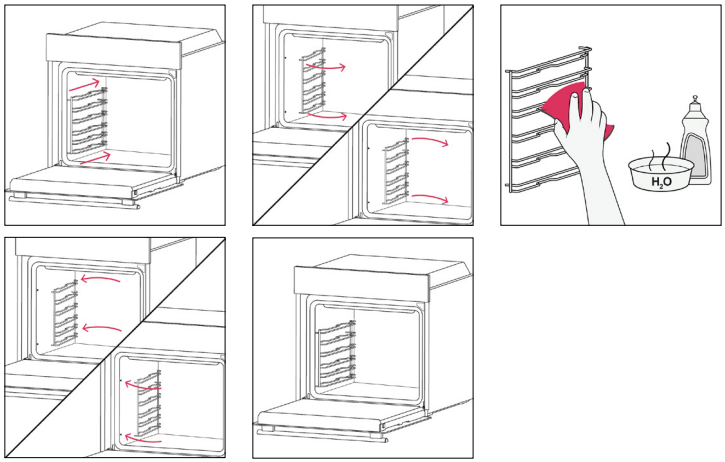
6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

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.



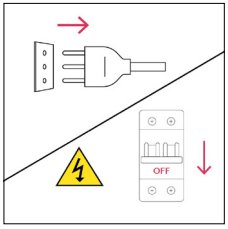
6.4. MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

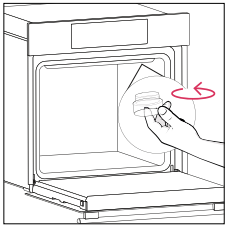
Cambiar la bombilla de arriba:

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.

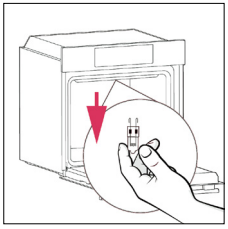
Paso 1



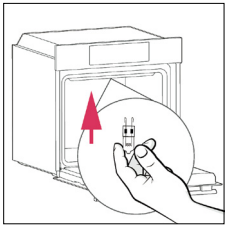
Paso 2



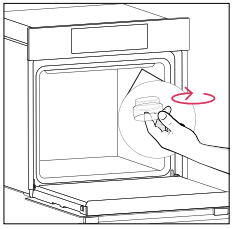
Paso 3



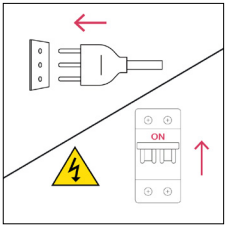
Paso 4

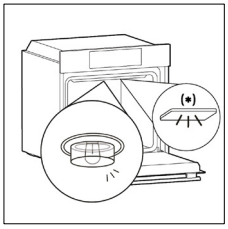


Paso 5



Paso 6



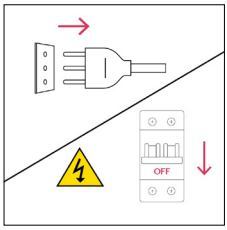


Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).
* En caso de problemas con esta lámpara, contacte con el servicio de atención al cliente.

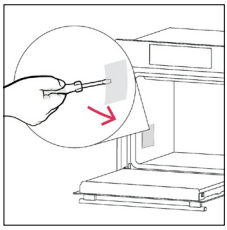
Cambiar la bombilla lateral:

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.

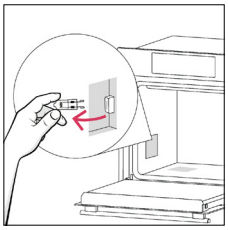
Paso 1



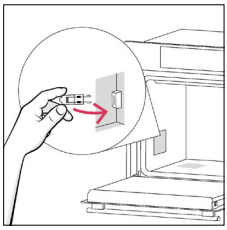
Paso 2



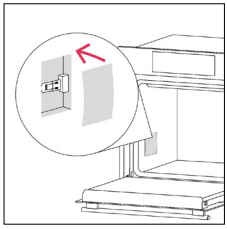
Paso 3



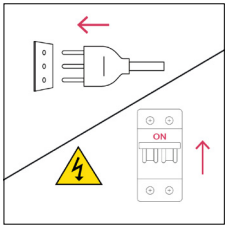
Paso 4



Paso 5



Paso 6



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

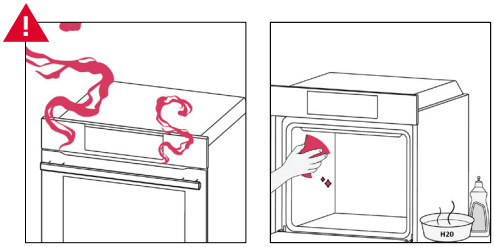
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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.

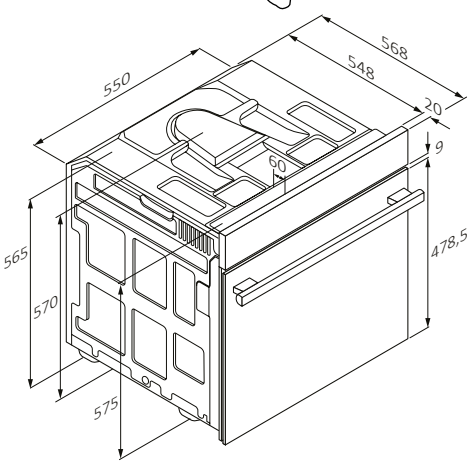
8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

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.

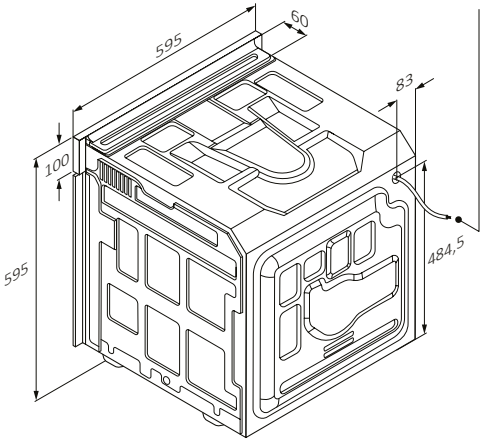
9. INSTALACIÓN

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

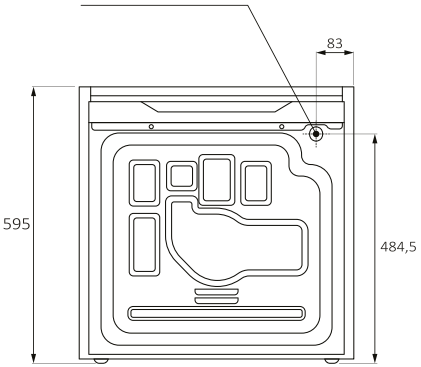
o haciendo clic aquí link



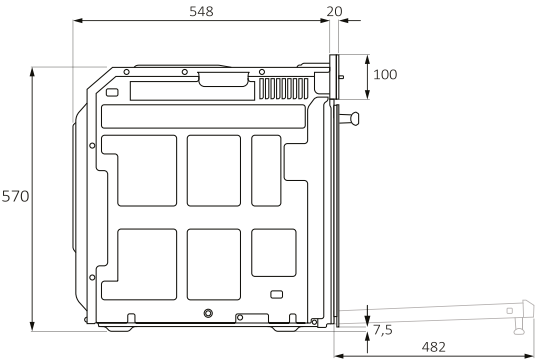
Cable de 1100



Cable de 1100

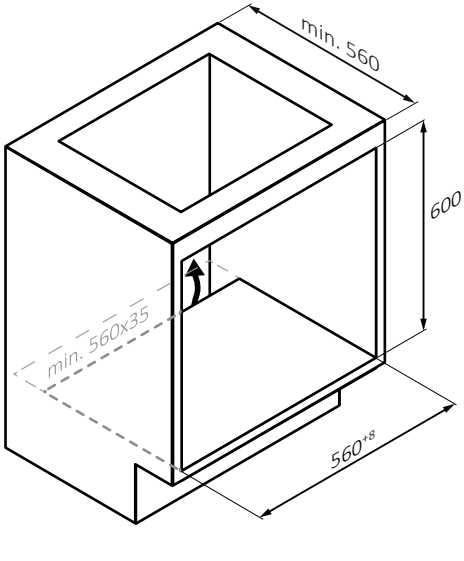


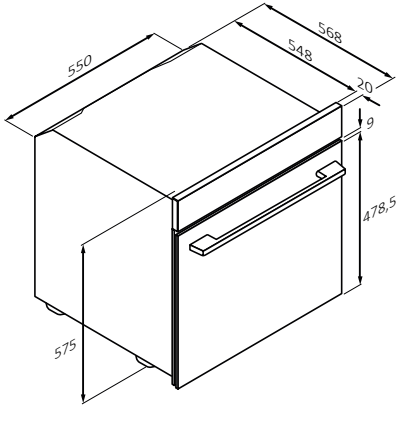
Vista posterior

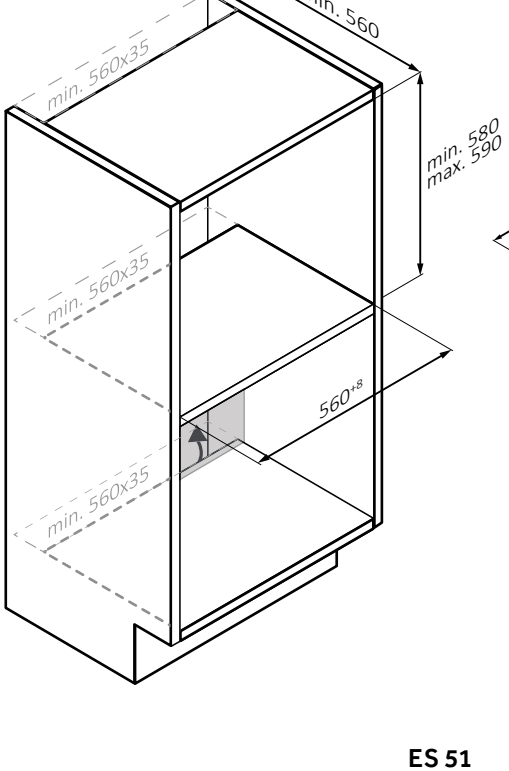


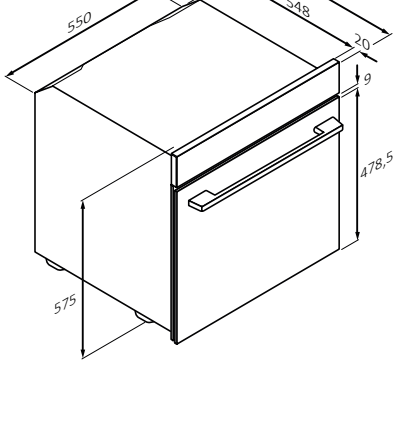
Vista lateral

mm

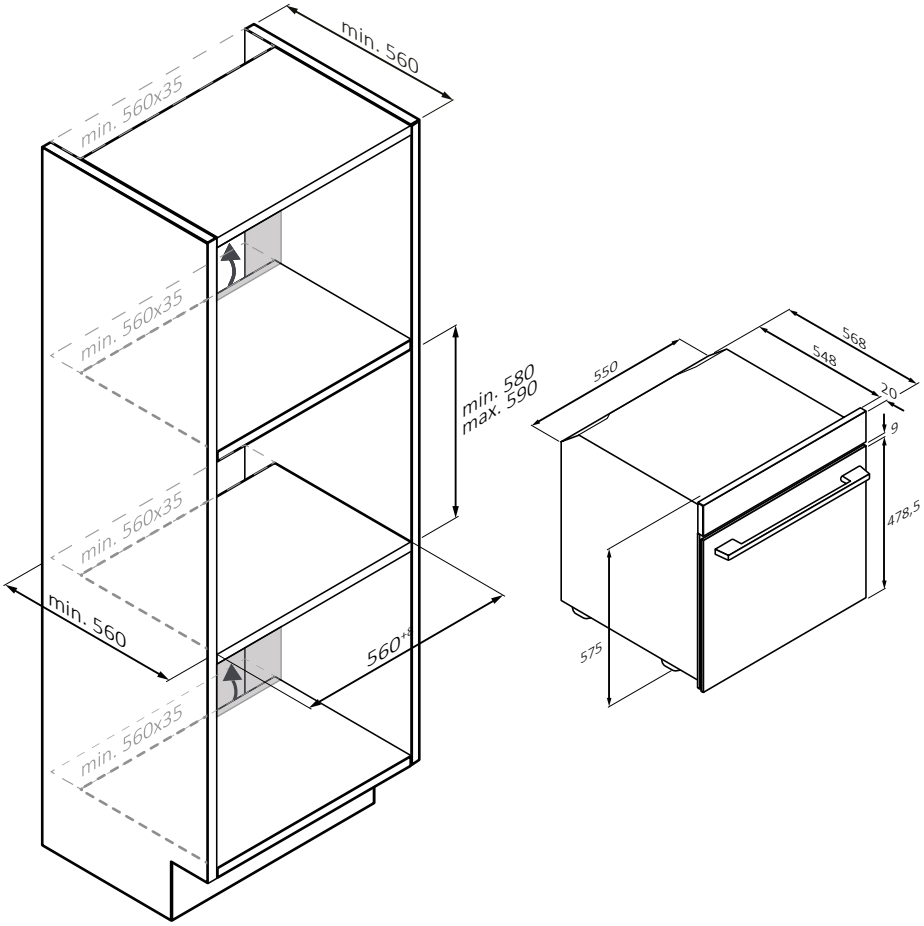

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

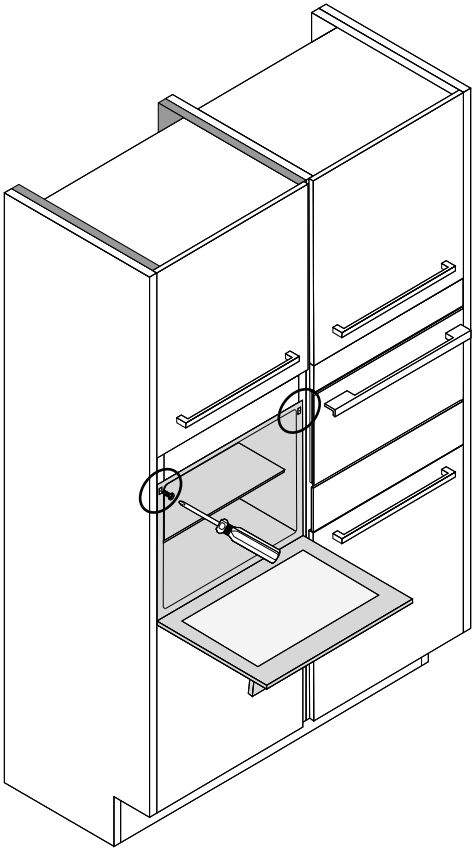

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

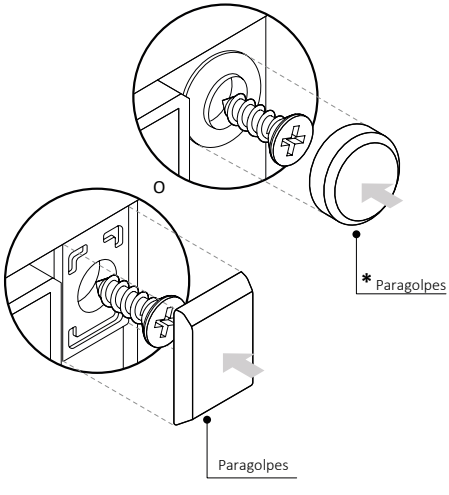

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
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. Δυνατοτητα Πολλαπλων Βηματων

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

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

7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

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

Χρήση σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

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

Περιορισμοί χρήσης

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

- Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά επάνω σε μια (υψηλή) βάση ή κάτω από τον πάγκο εργασίας
- Πριν από τη στερέωση και σταθεροποίηση, πρέπει να εξασφαλίσετε

καλό αερισμό στον χώρο του φούρνου ώστε να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στις απεικονίσεις ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης. Στερεώνετε πάντα τον φούρνο στα έπιπλα με τις βίδες που παρέχονται με τη συσκευή.

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

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

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

– Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή/και κακής λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή και μην προβείτε σε τροποποιήσεις.

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

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

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

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

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

το συνηθισμένο και τα παιδιά θα πρέπει να κρατούνται μακριά.

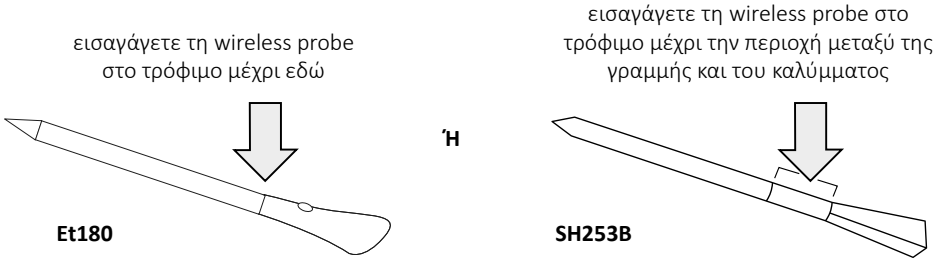
- Εάν έχει τοποθετηθεί εστία πάνω από τον φούρνο, μην χρησιμοποιείτε ποτέ την εστία ενώ ταυτόχρονα λειτουργεί το Pyrolizer, αυτό θα αποτρέψει την υπερθέρμανση της εστίας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ (ΓΙΑ STEAM PLUS ADVANCED)

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ για ΑΣΥΡΜΑΤΟ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

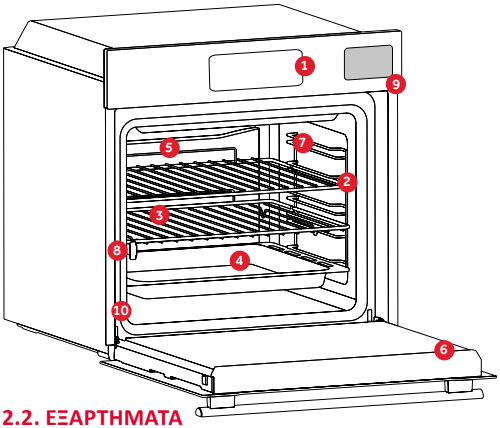
- Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για συσκευές φούρνου. Θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΟΝ Heat Feel Sensor ΜΕ ΓΥΜΝΑ ΧΕΡΙΑ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ. Να φοράτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρείτε τον Heat Feel Sensor από το φαγητό μετά το μαγείρεμα.



- Μην εκθέτετε το μεταλλικό τμήμα του Heat Feel Sensor απευθείας στη θερμότητα που παράγεται από τον φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε τον Heat Feel Sensor σε άλλη συσκευή εκτός από τον ενσωματωμένο φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε τον Heat Feel Sensor σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Ο Heat Feel Sensor μπορεί να καθαριστεί και να πλυθεί, αλλά μην τον βυθίζετε για πολύ στο νερό.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από άτομα ηλικίας 12 ετών και κάτω.
- Ο προμηθευτής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη του Heat Feel Sensor λόγω κακής χρήσης της συσκευής.
- Καθαρίστε τον Heat Feel Sensor πριν από τη χρήση.
- Το αισθητήριο μπορεί να λειτουργήσει σε εύρος θερμοκρασίας: 10 °C έως 100 °C μέγιστη εσωτερική θερμοκρασία του μεταλλικού τμήματος. Όταν επιλέγετε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, στην ψηφιακή οθόνη εμφανίζεται ο προκαθορισμένος χρόνος μαγειρέματος ο οποίος ποτέ δεν ξεπερνά τους 250°C. Οι θερμοκρασίες που μπορείτε να επιλέξετε επίσης δεν μπορούν να ξεπερνούν τους 250°C.
- Εάν η θερμοκρασία του Heat Feel Sensor ξεπεράσει τους 100°C, το μαγείρεμα θα σταματήσει και το Heat Feel Sensor πρέπει να αφαιρεθεί από το φούρνο όσο το δυνατόν συντομότερα, φορώντας γάντια, για να αποφευχθεί η ζημιά στο αισθητήριο

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

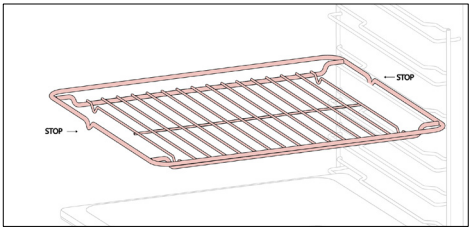


1. **Πίνακας ελέγχου**
2. **Αριθμοί θέσεωνραφιών**
3. **Πλέγματα**
4. **Δίσκοι**
5. **Ανεμιστήρας εξώφυλλο**
6. **Πόρτα φούρνου**
7. **Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα** (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
8. **Τηλεσκοπικοί Οδηγοί**
9. **Δοχείο ατμού**
10. **Αριθμός σειράς & Κωδικός QR**

Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.

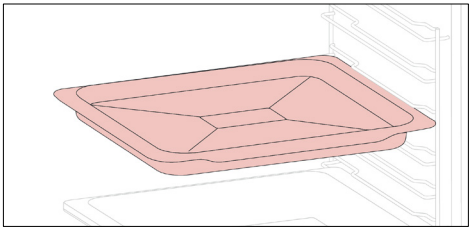
2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μεταλλική σχάρα



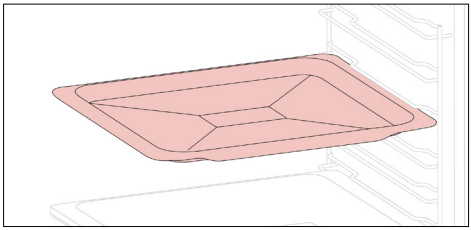
Μια μεταλλική σχάρα σε ένα φούρνο είναι ένα αφαιρούμενο, ρυθμιζόμενο ράφι που υποστηρίζει μαγειρικά σκεύη, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο μαγείρεμα και διευκολύνοντας τον καθαρισμό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την τοποθέτηση πιάτων και σκευών σε διαφορετικό ύψος για διάφορες ανάγκες μαγειρέματος.

Ταψί βαθύ



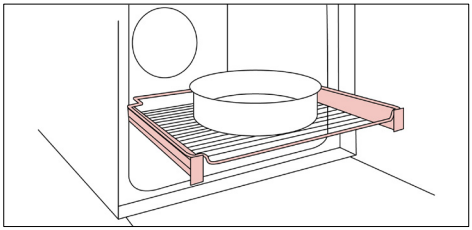
Το βαθύ ταψί είναι ιδανικό για συνταγές με πρόσθετα υγρά ή στρώσεις, όπως της γάστρας ή τα ψητά φούρνου. Το βάθος του είναι ειδικά σχεδιασμένο για να εξασφαλίζει την επιθυμητή συνοχή των τροφίμων που ετοιμάζονται σε αυτό.

Ταψί ψησίματος (μόνο αν υπάρχει*)



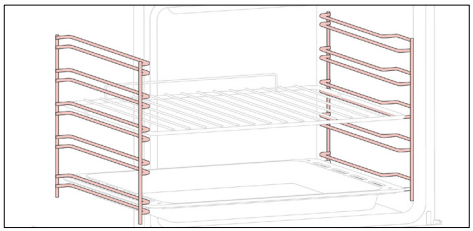
Ένα ταψί ψησίματος είναι ιδανικό για την επίτευξη ομοιόμορφου ροδίσματος στο κάτω μέρος, καθιστώντας το ιδανικό για μπισκότα και αρτοσκευάσματα λόγω του ρηχού, επίπεδου σχεδιασμού του. Επιπροσθέτως, η τοποθέτησή του κάτω από μια σχάρα μαγειρέματος μπορεί να βοηθήσει στη συλλογή σταγόνων και αποτρέπει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

Τηλεσκοπικοί οδηγοί (μόνο αν υπάρχει*)



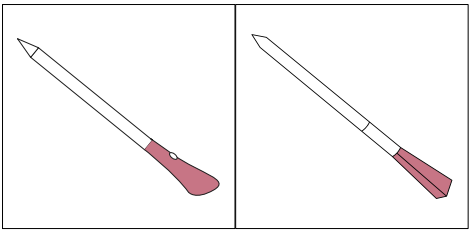
Οι τηλεσκοπικές ράγες φούρνου είναι ράφια που μπορούν να επεκταθούν, διευκολύνοντας την τοπο- θέτηση ή την αφαίρεση αντικειμένων, χωρίς να χρειάζεται να βάλετε τα χέρια σας βαθιά μέσα σε έναν καυτό φούρνο. Βελτιώνουν την ασφάλεια, τη σταθε-ρότητα και μπορούν να ρυθμίζονται σε διαφορετικά επίπεδα.

Πλευρικές συρμάτινες σχάρες (μόνο αν υπάρχει*)



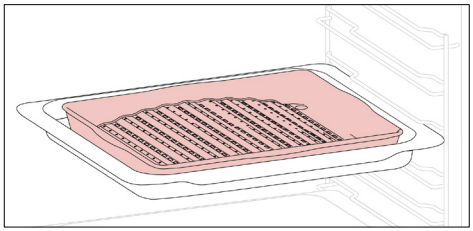
Τα πλαϊνά ράφια βρίσκονται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου και είναι σχεδιασμένα για την τοποθέτηση ταψιών και σχαρών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Heat Feel Sensor (μόνο αν υπάρχει*)



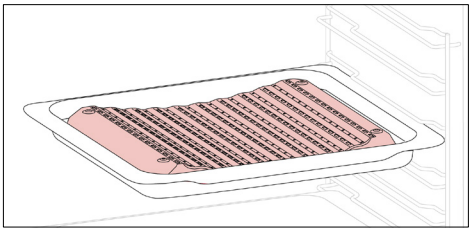
Αυτός ο αισθητήρας κρέατος είναι ένας αισθητήρας θερμοκρασίας που, τοποθετείται μέσα στο φαγητό και συνδέεται με το φούρνο μέσω καλωδίου, επιτρέπει τον έλεγχο της εσωτερικής θερμοκρασίας του φαγητού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Χρησιμοποιείται κυρίως για ψάρια και κρέας.

H-Lab Tray - λειτουργία BBQ
(μόνο αν υπάρχει*)



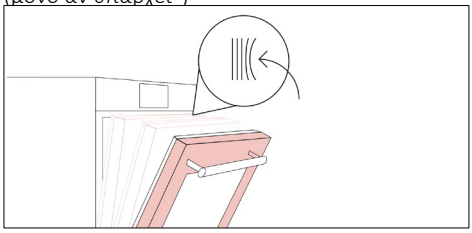
Το κυρτό σχήμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα, μέσα στον φούρνο σε υψηλή θερμοκρασία (220°) επιτρέποντας ένα αποτέλεσμα BBQ ακόμη και στο σπίτι, με λίγο καπνό, χάρη στην αποστραγγιστική δράση των λιπών στον πάτο του ταψιού.

H-Lab Tray - λειτουργία ΑΤΜΟΥ
(μόνο αν υπάρχει*)



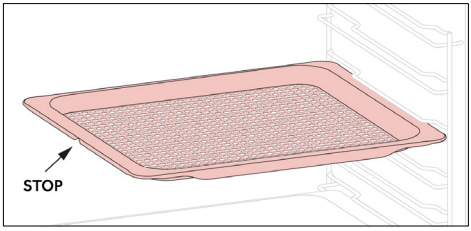
Το κοίλο σχήμα επιτρέπει τη σωστή κυκλοφορία της υγρασίας που παράγεται κατά το μαγείρεμα, διατηρώντας υψηλό τον βαθμό υγρασίας των τροφίμων. Ανάλογα με την ποσότητα του νερού που τοποθετείται στο ταψί, θα επιτευχθεί ένα πιο «στεγνό» ή πιο «υγρό» μαγείρεμα.

Μεντεσέδες Softclose/Softopen
(μόνο αν υπάρχει*)



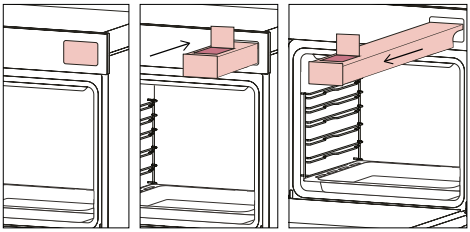
Οι μεντεσέδες απαλού κλεισίματος και ανοίγματος ελέγχουν την κίνηση της πόρτας, εξασφαλίζοντας ομαλή κίνηση και αποτρέποντας το χτύπημά της.

Ταψί 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.

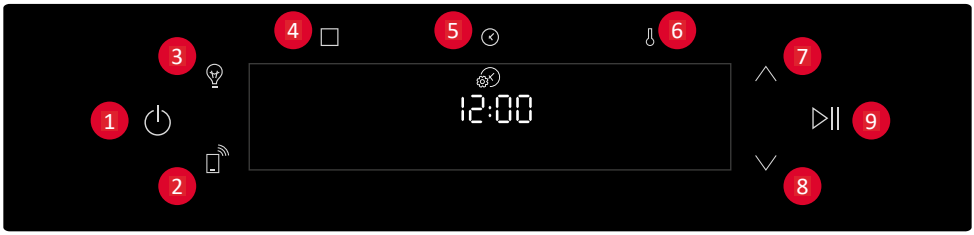
Δοχείο ατμού



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

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. Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση
2. Τηλεχειρισμός
3. Λάμπα
4. Λειτουργίες
5. Ώρα
6. Θερμοκρασία
7/8. Κουμπιά περιήγησης
9. Έναρξη/Παύση

ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Ο πίνακας ελέγχου έχει τις ακόλουθες κύριες λειτουργίες:

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

ΑΝΑΔΡΑΣΗ ΟΘΟΝΗΣ (ορατή μόνο όταν είναι ενεργή)

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

2.4. ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

Παράμετροι ασύρματης σύνδεσης

Τεχνολογία	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Βασική	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Ζώνη συχνοτήτων [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	100	10

Ασύρματες παράμετροι ασύρματου αισθητήρα

* Μοντέλο	Et180	SH253B
Technology	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Βασική	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Ζώνη συχνοτήτων [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) Το λεκτικό σήμα Bluetooth® και τα λογότυπα είναι καταχωρημένα σήματα που ανήκουν στη Bluetooth SIG, Inc. και οποιαδήποτε χρήση αυτών των αναγνωριστικών από την Candy Hoover Group SRL γίνεται βάσει άδειας. Άλλα σήματα και εμπορικές ονομασίες είναι ιδιοκτησία των αντίστοιχων κατόχων τους.

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

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:

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

Τρόπος απενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:

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

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

ΤΡΟΠΟΣ ΑΛΛΗΛΕΠΙΔΡΑΣΗΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

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

Λήψη στο smartphone σας.

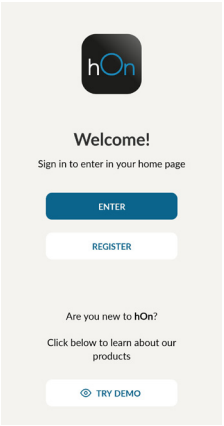
Available on the App Store

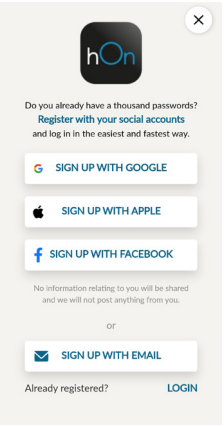
GET IT ON Google Play

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

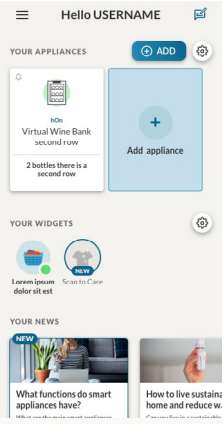




ΕΓΓΡΑΦΗ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΣΗΣ

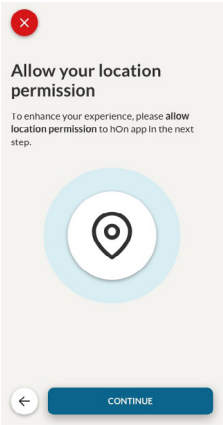
Βήμα 1

- Επιλέξτε "Προσθήκη συσκευής".



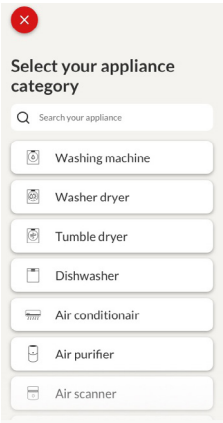
Βήμα 2

- Επιτρέψτε το δικαίωμα χρήσης της τοποθεσίας σας.



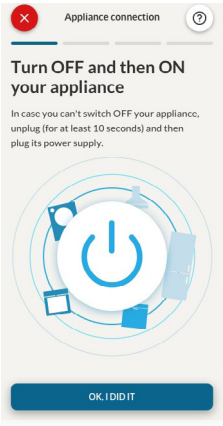
Βήμα 3

- Επιλέξτε φούρνο από την κατηγορία συσκευών.



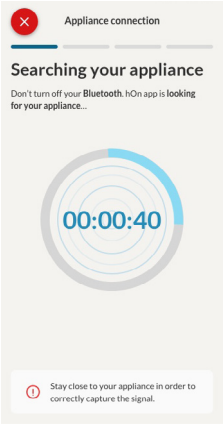
Βήμα 4

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



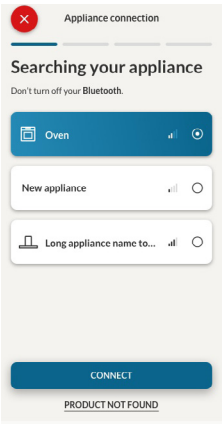
Βήμα 5

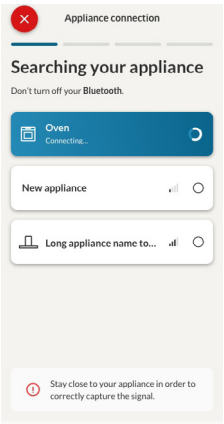
- Μετά το άναμμα, η εφαρμογή hOn θα αρχίσει να αναζητά την οικιακή σας συσκευή.



Βήμα 6.1-6.2

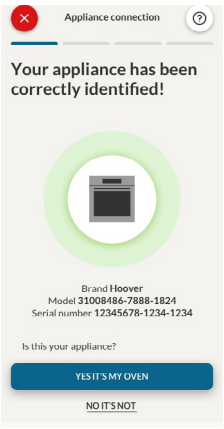
- Επιλέξτε την οικιακή σας συσκευή, πατήστε "σύνδεση" και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα.





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

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



ΤΗΛΕΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

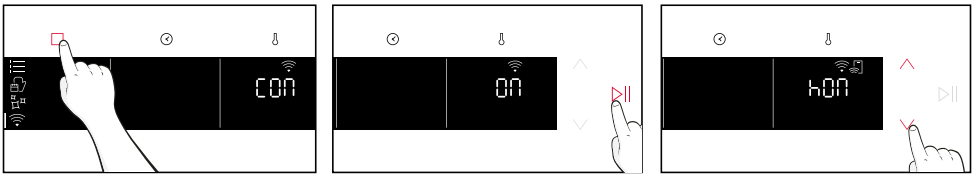
Ο τηλεχειρισμός προσφέρει πολλά πλεονεκτήματα για τους χρήστες, βελτιώνοντας την ευκολία, την αποτελεσματικότητα και τη συνολική εμπειρία μαγειρέματος, δίνοντας τη δυνατότητα ελέγχου του προϊόντος απευθείας τόσο από τη συσκευή όσο και από την εφαρμογή hOn

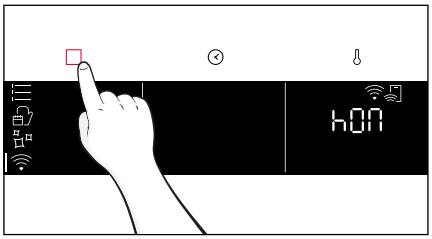
Η λειτουργία αυτή επιτρέπει, μέσω της συσκευής σας, να απολαμβάνετε διάφορες δυνατότητες, όπως: άμεση ή προγραμματισμένη έναρξη συνταγών ή προγραμμάτων μαγειρέματος που είναι ήδη διαθέσιμα στην εφαρμογή· παρακολούθηση της προόδου των συνταγών σας σε πραγματικό χρόνο· ρύθμιση των παραμέτρων μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται· παρακολούθηση της διαδικασίας μαγειρέματος με τη χρήση του αισθητήρα. 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.

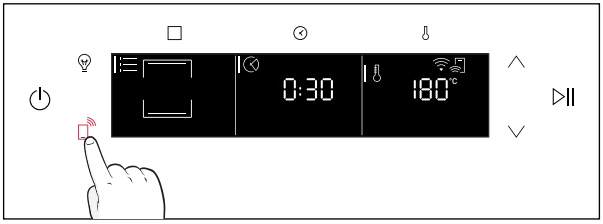
Πώς ενεργοποιείται ο τηλεχειρισμός:

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



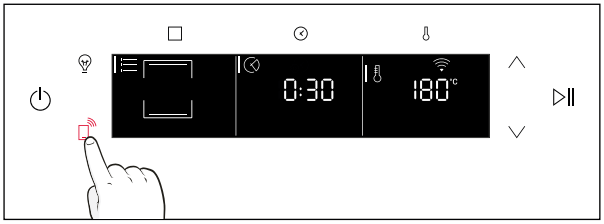


Είναι επίσης δυνατό να ενεργοποιήσετε τον τηλεχειρισμό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος πατώντας το σχετικό κουμπί



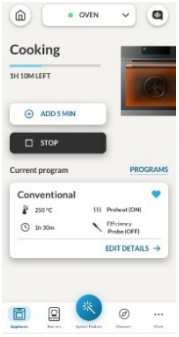
Πώς σταματά ο τηλεχειρισμός:

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



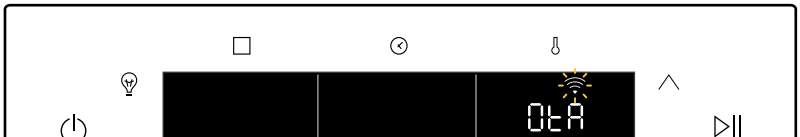
Μπορείτε επίσης να σταματήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος εξ αποστάσεως χρησιμοποιώντας την εφαρμογή, κάνοντας κλικ στο κουμπί ‘STOP’ στην οθόνη της συσκευής. Ο φούρνος θα σταματήσει αυτόματα το μαγείρεμα.

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



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

Εάν δεν είναι κλειδωμένη, ο φούρνος θα εμφανίσει τον κωδικό σφάλματος 24 και θα διακόψει τη λειτουργία καθαρισμού.

Πώς λειτουργεί ο φωτισμός

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

Πώς λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης

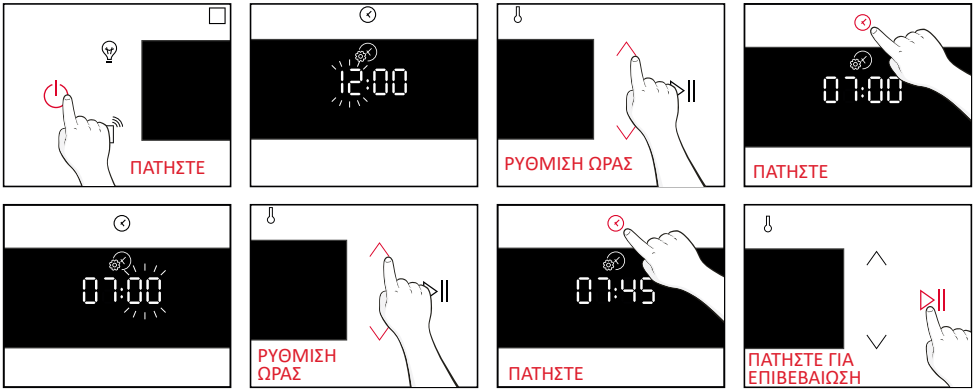
Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι υπεύθυνος για την απαγωγή της θερμότητας, εμποδίζοντας τον φούρνο και τον χώρο γύρο του να ζεσταθεί υπερβολικά, καθώς και για την προστασία των συσκευών κουζίνας από τις επιπτώσεις των υψηλών θερμοκρασιών. Για τον λόγο αυτό, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να ακούγεται για κάποιο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

(*μόνο για φούρνους με πυρόλυση)

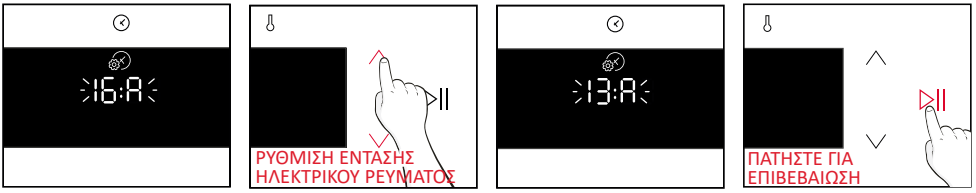
3.2. ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

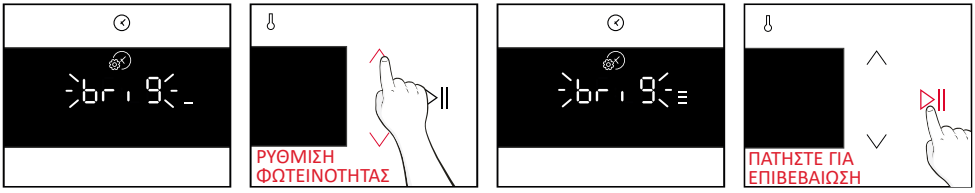


- **ΕΝΤΑΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ:** Από προεπιλογή, ο φούρνος είναι ρυθμισμένος να λειτουργεί με υψηλότερη ισχύ, κατάλληλη για νοικοκυριά με περισσότερα από 3 kW (16 A). Εάν το σπίτι σας έχει χαμηλότερη ισχύ, μπορείτε να αλλάξετε αυτή τη ρύθμιση σε ▷II 13 A. Αυτή η ρύθμιση επηρεάζει το πόσο γρήγορα θερμαίνεται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

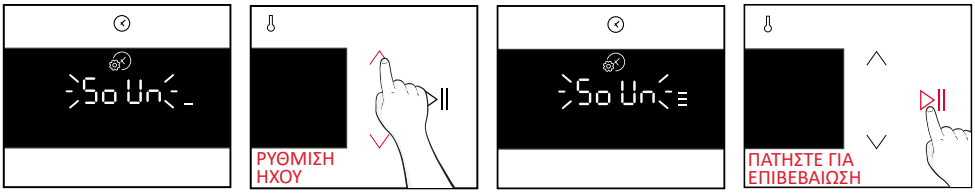


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η δυνατότητα ρύθμισης της έντασης ηλεκτρικού ρεύματος είναι διαθέσιμη μόνο κατά την αρχική εγκατάσταση. Για να τροποποιήσετε τη ρυθμισμένη ένταση ηλεκτρικού ρεύματος, ανατρέξτε στις οδηγίες μετά την εγκατάσταση.

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

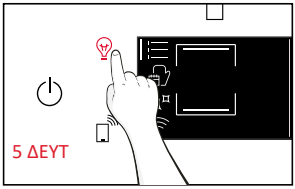


- **ΗΧΟΣ:** Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "Soun". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης του ήχου, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί περιστρέφοντας τον δεξιό διακόπτη. Για επιβεβαίωση πατήστε ▷II .



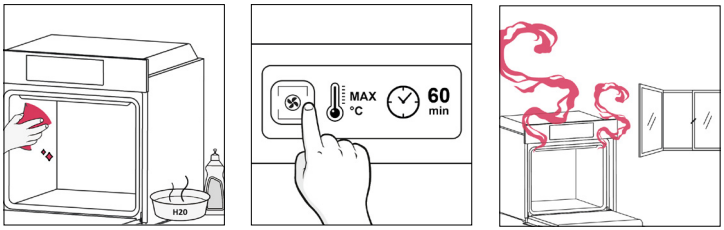
- **ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**

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



3.3. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

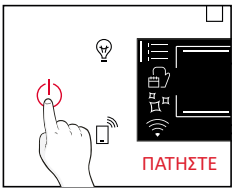


4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1. ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

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



ΜΕΝΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

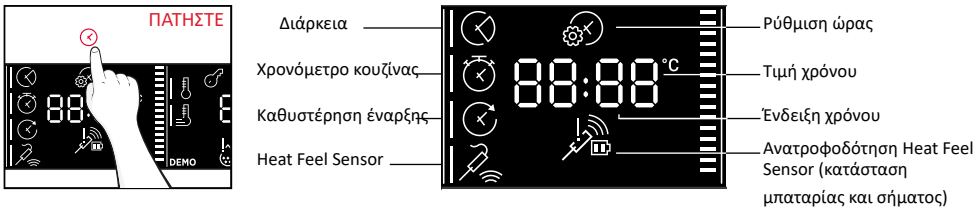
Αποκτήστε πρόσβαση στο μενού λειτουργιών πατώντας □.
Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε τόσες φορές όσες χρειάζονται για να να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:



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

ΜΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΥ

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



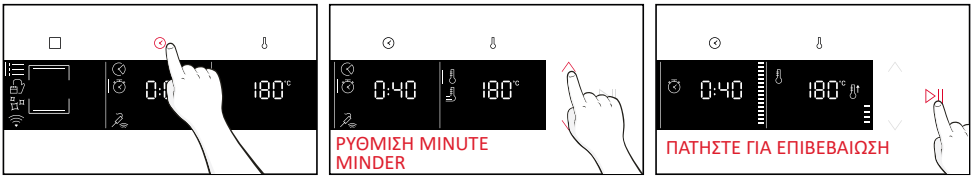
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: δεν είναι δυνατή η ταυτόχρονη ρύθμιση πολλών παραμέτρων, επομένως μόνο η τελευταία ρύθμιση παραμένει στη μνήμη ενώ η προηγούμενη διαγράφεται

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

a. Διαρκεια Μαγειρεματος



b. Minute Minder

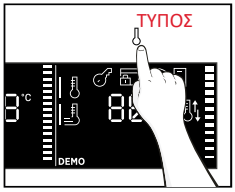


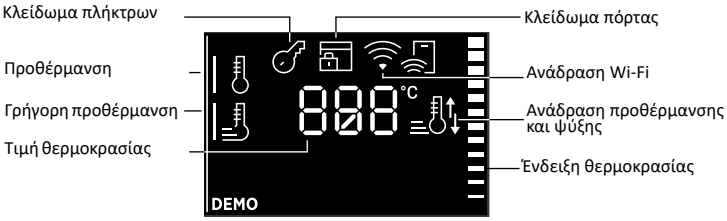
c. Καθυστερηση Εναρξης



ΜΕΝΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

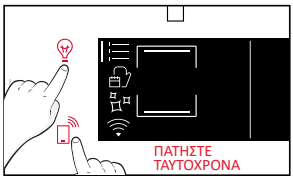
Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, αποκτήστε πρόσβαση στο μενού Θερμοκρασία πατώντας 🌡. Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε 🌡τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:





Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
	Θερμοκρασια	Πιέστε 🌡για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και χρησιμοποιήστε τα βέλη για να ρυθμίσετε την τιμή.
	Γρηγορη Προθερμανση	Πατήστε δύο φορές 🌡για να ορίσετε τη γρήγορη θερμοκρασία.

ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
	Κλειδωμα Για Παιδια	 Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει το κλείδωμα της οθόνης προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε ανεπιθύμητη χρήση από ανηλίκους. Για να την ενεργοποιήσετε, πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά Λαμπτήρα και Τηλεχειρισμού για 3 δευτερόλεπτα. Στη διεπαφή χρήστη θα εμφανιστεί ένα εικονίδιο με ένα κλειδί. Σε αυτή την κατάσταση, η διεπαφή χρήστη του φούρνου είναι κλειδωμένη και δεν μπορούν να γίνουν αλλαγές στις ρυθμίσεις. Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα για παιδιά, πατήστε ξανά τα κουμπιά Λαμπτήρα και Τηλεχειρισμού για 3 δευτερόλεπτα (το εικονίδιο με το κλειδί θα εξαφανιστεί).

4.2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

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

4.2.1. ΤΥΠΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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

Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T°C Εύρος T°C	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρ-μανση	Διαθέσιμος Heat Feel Sensor	Προτάσεις
	*Άνω - κάτω θέρμανση	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση	Ναι	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, ψωμιά, μπισκότα, κις σε ένα επίπεδο χρησιμοποιώντας και πάνω και κάτω θέρμανση.
	Θερμός αέρας + ανεμιστήρας	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση	Ναι	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 για μονό επίπεδο L2+L5 για διπλό επίπεδο L2+L4+L6 για τριπλό επίπεδο	Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση	Ναι	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, μπισκότα και πίτσες σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ιδανικό για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών.
	Κάτω Θέρμανση	170°C 50-230°C	L2	Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση	Ναι	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κρέμες καραμελέ, πουτίγκες και μπαιν μαρί σε ένα επίπεδο. Αυτή η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την ολοκλήρωση μιας προπαρασκευής.
	Κάτω θέρμανση + ανεμιστήρας	170°C 50-230°C	L2	Ναι/ Γρήγορη προθέρ-μανση	Ναι	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: πίτσες, αλμυρά κέικ, τάρτες και φαγητά με υγρά συστατικά τόπινγκ σε ένα επίπεδο.
	**Γκριλ	05 01-05	L6 για ψιλοκομμένα τρόφιμα L5 για χοντροκομμένα τρόφιμα	ΟΧΙ	Ναι	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: γκρατινάρισμα, ψητό κρέας, ψάρι, λαχανικά. Αυτή η λειτουργίαχρησιμοποιεί μόνο το εσωτερικό επάνω θερμαντικό στοιχείο. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Τοποθετήστε ένα ταψί από κάτω για να συλλεχθούν τα ζουμιά.
	**Supergrill	05 01-05	L6	ΟΧΙ	Ναι	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα, μπριζόλες και φρυγανισμένο ψωμί σε μεγάλες ποσότητες. Θερμαίνεται ολόκληρη η περιοχή κάτω από το στοιχείο του γκριλ. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος (εάν χρειάζεται).

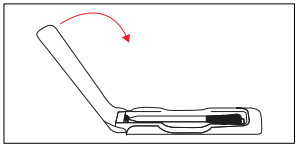
Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T°C Εύρος T°C	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρμανση	Διαθέσιμος Heat Feel Sensor	Προτάσεις
	**Ογκρατέν	200°C 150-250°C	L4/L5	Ναι/ Γρήγορη Προθέρμανση	Ναι	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ολόκληρα κομμάτια κρέατος (ψητά) ή φαγητά ογκρατέν. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Σύρετε τον δίσκο σταξίματος κάτω από το ράφι για τη συλλογή των ζουμιών. Αν χρειαστεί, γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος.
	Πολυεπίπεδο +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	Ναι/ Γρήγορη Προθέρμανση	Ναι	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: πλήρες μαγείρεμα μενού χωρίς ανάμειξη οσμών. Τα τρόφιμα δεν χρειάζεται να βγουν στην ίδια ώρα μαγειρέματοςΔείτε την ειδική παράγραφο
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγείρεμα κρέατος, ψαριών ή λαχανικών Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα διατηρώντας το φαγητό υγρό και μαλακό.Ο λαμπτήρας κοιλότητας είναι σβηστός.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ετοιμασία κατεψυγμένων τροφίμων ή παναρισμένων προμαγειρεμένων τροφίμων που συνήθως τηγανίζονται. Χάρη στο ειδικό ταψί, ο ζεστός αέρας μπορεί να ρέει ομοιόμορφα πάνω στα τρόφιμα.
	Πίτσα	300°C 200-300°C	L2/L3	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: όλα τα είδη πίτσας χωρίς προθέρμανση του φούρνου. Χρησιμοποιήστε χαμηλότερες θερμοκρασίες για κατεψυγμένα προϊόντα και 300°C για σπιτικές συνταγές
	Gentle Cooking (ατμός)	70°C 50-90°C	L3	ΟΧΙ	Ναι	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: αργό μαγείρεμα με αποτελέσματα sous-vide. Χρησιμοποιήστε το για κρέας, ψάρι και λαχανικά.

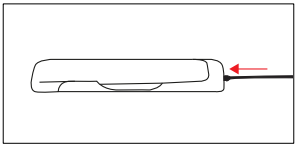
* Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης.
**Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα.
*** Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

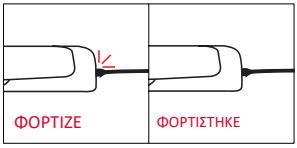
Heat Feel Sensor

Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι ο Heat Feel Sensor είναι φορτισμένος:

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

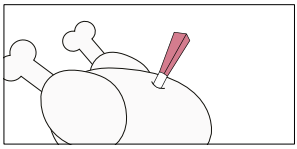


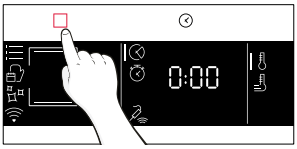


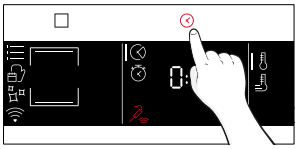


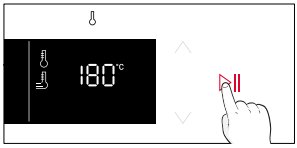
Πώς γίνεται η εγγραφή και χρήση του Heat Feel Sensor:

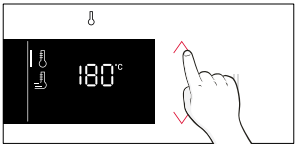
1. Τοποθετήστε τον αισθητήρα στο φαγητό.
2. Πατήστε ☐ για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία και πατήστε ⏲ όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε το εικονίδιο αισθητήρα.
3. Μετά από λίγο, ο φούρνος θα αναγνωρίσει τον κωδικό του αισθητήρα. Πατήστε ⏯ και χρησιμοποιήστε τα βέλη για να ορίσετε τη θερμοκρασία-στόχο.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

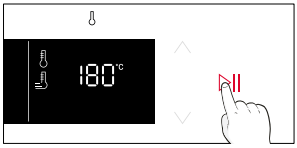






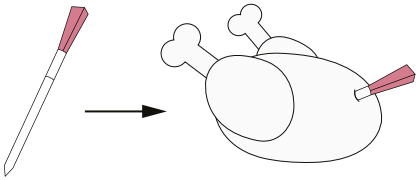






Συμβουλές μαγειρικής

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



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

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

4.2.2. Δυνατοτητα Πολλαπλων Βηματων

Η λειτουργία πολλαπλών βημάτων επιτρέπει τη διατήρηση των προκαθορισμένων παραμέτρων μαγειρέματος (θερμοκρασία και χρόνος) ενώ αλλάζετε λειτουργία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατώντας το κουμπί ☐.

Η λειτουργία είναι διαθέσιμη για όλες τις ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ☰ εκτός από τα προγράμματα ECO

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	Άνω - κάτω θέρμανση Πολυεπίπεδο	175°C 160°C	N	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	Άνω - κάτω θέρμανση Πολυεπίπεδο	170°C 150°C	N	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	Άνω - κάτω θέρμανση Πολυεπίπεδο	150°C	N	Ταψί ψησίματος	L3 L4	25-30 30-35
		2	Πολυεπίπεδο	140°C		Βαθιά +Ταψί ψησίματος	L2+L5	30-40
		3	Πολυεπίπεδο	140°C		Ταψί ψησίματος	L2+L4+L6	35-40
	Σου	1	Πολυεπίπεδο	190°C	N	Ταψί ψησίματος	L4	25-35
		2	Πολυεπίπεδο	170°C		Ταψί ψησίματος	L2+L5	25-35
	Πουτίγκα Yorkshire	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	N	Ταψί ψησίματος	L3	20-30
	Μαρέγκες	1	Πολυεπίπεδο	90°C	N	Ταψί ψησίματος	L4	90-160
	Μακαρόν	1	Άνω - κάτω θέρμανση	150°C	N	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
	Μηλόπιτα	1	Άνω - κάτω θέρμανση	185°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	60-70
		1	Πολυεπίπεδο	170°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L4	65-75
	Ταρτ τατέν	1	Άνω - κάτω θέρμανση	170°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	40-60
	Σουφλέ σοκολάτας	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	N	Ταψί ψησίματος + φόρμες	L3	10-15
	Τσιζκέικ	1	Άνω - κάτω θέρμανση	150°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-65
	Κατεψυγμένα κρουασάν	1	Θερμός αέρας + ανεμιστήρας	175°C	N	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	Άνω - κάτω θέρμανση	210°C	N	Ταψί ψησίματος	L3	30-45
Ψωμιά και λαγάνες	Φρυγανιές	1	Supergrill	05	O	Μεταλλική σχάρα	L6	4-6
	Φοκάτσια	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	N	Ταψί ψησίματος	L2 or L3	25-35
	Ψωμί, ολικής αλέσεως	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	N	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	N O	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις	L2	30-50
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις	L1+L4	50-70
	Σουφλέ τυριού	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	N	Ταψί ψησίματος	L3	20-35
	Λαζάνια, φρέσκα	1	Θερμός αέρας + ανεμιστήρας	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	40-60
	Λαζάνια, κατεψυγμένα	1	Άνω - κάτω θέρμανση	180°C	N	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Ψητά ζυμαρικά	1	Ογκρατέν	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L4	20-30
	Κανελόνια, κατεψυγμένα	1	Άνω - κάτω θέρμανση	180°C	N	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	45-55
Πίτσα	Πίτσα, φρέσκια (Ταψί)	1	Άνω - κάτω θέρμανση Πίτσα	250°C 300°C	N O	Ταψί ψησίματος	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	N	Βαθιά + Ταψί ψησίματος	L2+L5	25-35
	Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)	1	Άνω - κάτω θέρμανση Πίτσα	250°C 300°C	N O	Ταψί ψησίματος	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	N	Βαθιά + Ταψί ψησίματος	L2+L5	30-40
	Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα)	1	Άνω - κάτω θέρμανση Πίτσα	220°C 200°C	N O	Μεταλλική σχάρα	L2	10-15
		2	Πολυεπίπεδο	200°C	N	Μεταλλική σχάρα	L2+L5	15-25
		3	Πολυεπίπεδο	180°C		Μεταλλική σχάρα	L2+L4+L6	25-35
Κρέατα και Πουλερικά	Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο (1-1,2kg)	1	Πολυεπίπεδο Ογκρατέν	220°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1 με 150 ml νερό	L4	40-60
	Μπούτια κοτόπουλου	1	Air Fry	220°C	O	Ταψί Air fry	L4	30-50
	Ψητή πάπια	1	Πολυεπίπεδο Ογκρατέν	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Κόκορας	1	Πολυεπίπεδο Ογκρατέν	220°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1	L4	20-40
	Ψητή γαλοπούλα	1	Πολυεπίπεδο Ογκρατέν	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
	Χοιρινά παϊδάκια (1000-1200g)	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-100
	Λουκάνικα	1	Supergrill	04	N	Μεταλλική σχάρα	L5	40-50
	Φιλέτο μοσχάρι (1000-1500g)	1	Gentle cooking	60°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	60-80
	Ροσμπίφ (500g)	1	Πολυεπίπεδο	220°C	N	Ταψί ψησίματος	L3	20-40
	Ρολό κιμά (1000-1500g)	1	Άνω - κάτω θέρμανση	180°C	N	Ταψί ψησίματος	L3	40-50
	Ψητό κοτόπουλο με πατάτες	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	N	Βαθιά ταψί	L4	45-60
Ψάρια και θαλασσινά	Θαλασσινά στη σχάρα	1	Supergrill	04	O	Μεταλλική σχάρα	L5	15-30
	Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	1	Air Fry	200°C	O	Ταψί Air fry	L4	20-25
	Ψητά ψάρια	1	ECO	200°C	O	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1	L3	40-60
Λαχανικά	Λαχανικά ογκρατέν	1	ECO	200°C	O	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-90
	Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (300-500g)	1	Air Fry	220°C	O	Ταψί Air fry	L4	18-25
	Ψητές πατάτες	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	N	Ταψί ψησίματος	L4	30-50

Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και τα συστατικά του καταναλωτή.
*αν απαιτείται προθέρμανση
** Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

5.2. ΠΙΝΑΚΑΣ EVERYDAY COOKING

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

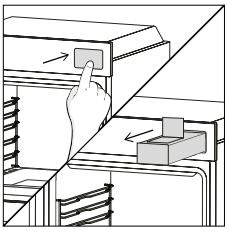
Σύμβολο	Περιγραφή	Προ-θέρ-μανση	Θέση ραφιού	Εύρος θερμοκρασίας (°C)	Εύρος χρόνου (λεπτά)	Θερμοκρασία αισθητήρα κρέατος (εάν υπάρχει)	Περιγραφή
	Κρέας	ΟΧΙ	L3	180-220	20-120	55-85°C	Για βοδινά, μοσχαρίσια και χοιρινά ψητά, πουλερικά και κομμάτια κρέατος.
	Ψάρι	ΟΧΙ	L3	150-180	15-60	55-65°C	Για ολόκληρα ψάρια και φιλέτα.
	Λαχανικά	ΟΧΙ	L3	150-200	30-90	70-90°C	Για ψητά λαχανικά και πατάτες
	Αρτοποιείο	ΟΧΙ	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Για προϊόντα αρτοποιίας, όπως κέικ και ψωμιά
	Κρέας (ατμός)	ΟΧΙ	L3	180-220	20-120	55-85°C	Για βοδινά, μοσχαρίσια και χοιρινά ψητά, πουλερικά και κομμάτια κρέατος.
	Ψάρι (ατμός)	ΟΧΙ	L3	150-180	15-60	55-65°C	Για ολόκληρα ψάρια και φιλέτα.
	Λαχανικά (ατμός)	ΟΧΙ	L3	150-200	30-90	70-90°C	Για ψητά λαχανικά και πατάτες
	Αρτοποιείο (ατμός)	ΟΧΙ	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Για προϊόντα αρτοποιίας, όπως κέικ και ψωμιά

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

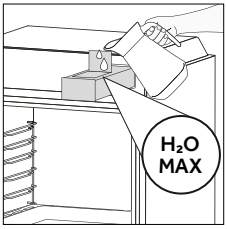
Πώς χρησιμοποιείται το δοχείο ατμού για προγράμματα μαγειρέματος στον ατμό

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

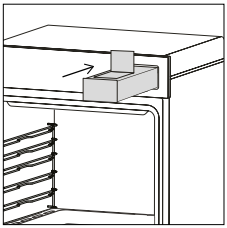
1. Πιέστε ελαφρά το δοχείο ατμού για να το ανοίξετε.

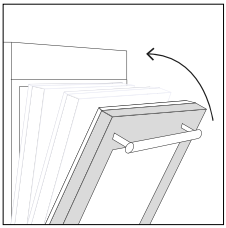


2. Προσθέστε πόσιμο νερό στο δοχείο ατμού με μια κανάτα ή απευθείας από τη βρύση. -Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη νερού που υποδεικνύεται στο εσωτερικό του δοχείου.

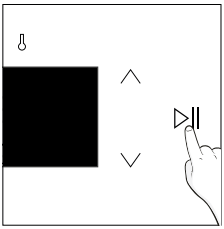


3. Ωθήστε το δοχείο ατμού για να το κλείσετε και κλείστε την πόρτα του φούρνου.





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



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

Συνταγή	Μέγεθος μερίδας	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Ψητό βοδινό	500-800g	Κρέας (ατμός)	180°C	Μεταλλική σχάρα	L3	30-40
Φιλέτο μοσχάρι	200g	Κρέας (ατμός)	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	20-25
Ρολό κιμά	1000-1500g	Κρέας (ατμός)	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-50
Μοσχάρι Wellington	500g	Κρέας (ατμός)	210°C	Μεταλλική σχάρα	L3	50-80
Ψητό κατσαρόλας	800-1000g	Κρέας (ατμός)	180°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-70
Χοιρινά παϊδάκια	1000-1200g	Κρέας (ατμός)	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	80
Αρνίσια παϊδάκια καρέ	800-1000g	Κρέας (ατμός)	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	60-80
Αρνίσιο μπούτι	1500-2000g	Κρέας (ατμός)	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	80
Φιλέτα σολομού	200-600g	Ψάρι (ατμός)	170°C	Ταψί ψησίματος	L3	20-35
Μπριζόλες τόνου	600g (περ. 4 τεμ.)	Ψάρι (ατμός)	180°C	Μεταλλική σχάρα	L3	15-20
Μπριζόλες ξιφία	700g (περ. 4 τεμ.)	Ψάρι (ατμός)	180°C	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
Φιλέτο μπακαλιάρου	600g (περ. 4 τεμ.)	Ψάρι (ατμός)	150°C	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
Τσιπούρα, ολόκληρη	1	Ψάρι (ατμός)	170°C	Ταψί ψησίματος	L3	35-45
Τσιπούρα, φιλέτο	600g (περ. 4 τεμ.)	Ψάρι (ατμός)	150°C	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
Λαβράκι φιλέτο	600g (περ. 4 τεμ.)	Ψάρι (ατμός)	150°C	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
Σουβλάκια ψαριών	8 τεμάχια	Ψάρι (ατμός)	150°C	Μεταλλική σχάρα	L3	20-30
Γεμιστό καλαμάρι	4 τεμάχια	Ψάρι (ατμός)	180°C	Ταψί ψησίματος	L3	25-40
Ψωμί ολικής άλεσης	1	Αρτοσκευ - άσματα (ατμός)	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	42-50
Κριθαρόψωμο	1	Αρτοσκευ - άσματα (ατμός)	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	42-50
Ψωμί για τοστ	1	Αρτοσκευ - άσματα (ατμός)	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	42-50

Συνταγή	Μέγεθος μερίδας	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Μαραθόριζα	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	30-40
Ανάμικτα λαχανικά	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-45
Κουνουπίδια	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	150°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-50
Κολοκύθες, σε κύβους	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	160°C	Μεταλλική σχάρα	L3	30-40
Γεμιστές πιπεριές	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	180°C	Μεταλλική σχάρα	L3	70-80
Γεμιστά κολοκυθάκια	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	35-45
Στικς καρότου	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	150°C	Ταψί ψησίματος	L3	35-40
Μπρόκολο	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	150°C	Ταψί ψησίματος	L3	30-40
Ρατατούιγ	1 ταψί	Λαχανικά (ατμός)	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-45
Φλαν λαχανικών	6 κεραμικά φορμάκια	Λαχανικά (ατμός)	180°C	Ταψί ψησίματος + φόρμες	L3	25-35

6. 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)

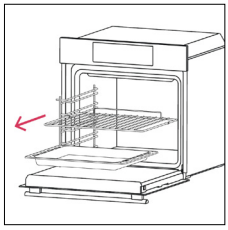
Η διαδικασία αυτή βασίζεται στην ομώνυμη χημική διαδικασία, η οποία περιλαμβάνει την αποσύνθεση σύνθετων ουσιών μέσω της εφαρμογής θερμικής επεξεργασίας.

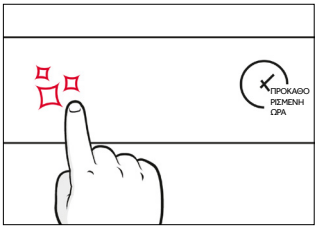
Μόλις ενεργοποιηθεί, κλειδώνει αυτόματα την πόρτα του φούρνου και ανεβάζει γρήγορα τη θερμοκρασία στους 410°C.

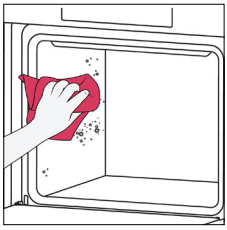
Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, τα υπολείμματα τροφίμων θα αφήσουν μια λευκή επίστρωση στις επιφάνειες σμάλτου. Για να αφαιρέσετε αυτά τα σωματίδια, σκουπίστε με ένα πανί εμποτισμένο σε ζεστό σαπουνόνερο και χρησιμοποιήστε βούρτσα ή συρματάκι. Τα κατάλληλα καθαριστικά μέσα είναι ζεστό σαπουνόνερο ή 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.





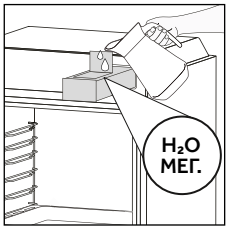


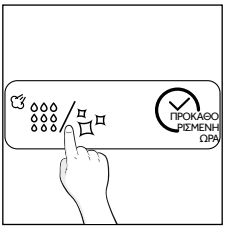
Hydroeasy Steam

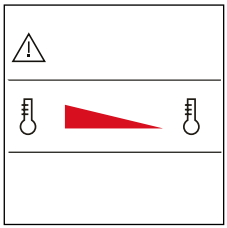
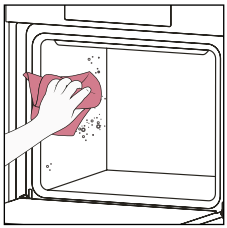
Η λειτουργία καθαρισμού Hydroeasy Steam έχει επινοηθεί για να αντιμετωπίζεται απρόσκοπτα η ελαφριά βρωμιά και να παρέχει μια γρήγορη και φιλική προς το περιβάλλον λύση για τον καθαρισμό της κοιλότητας του φούρνου σας χρησιμοποιώντας τη δύναμη του ατμού.

Πώς λειτουργεί:

1. Ρίξτε νερό στο δοχείο ατμού μέχρι να φτάσετε στη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται στο δοχείο.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα καθαρισμού Hydroeasy Steam. Αφήστε τη λειτουργία να λειτουργήσει για τον προκαθορισμένο χρόνο.για τον προκαθορισμένο χρόνο.
3. Στο τέλος της διαδικασίας καθαρισμού, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.
4. Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.
5. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με όλες τις θερμές επιφάνειες, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό.





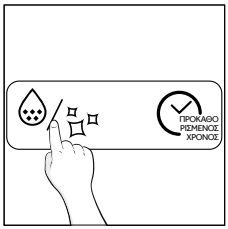
ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΜΕ ΑΤΜΟ

Αφαλάτωση

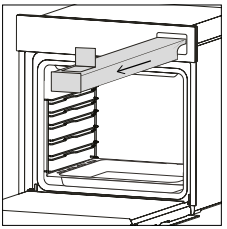
Αυτή η λειτουργία προτείνεται μετά από 25 κύκλους και θα είναι υποχρεωτική μετά από 40 κύκλους. Ο φούρνος θα εμφανίσει στο τέλος κάθε κύκλου ατμού, ξεκινώντας από τον 25ο, εάν οι χρήστες δεν έχουν πραγματοποιήσει ακόμα αφαλάτωση. Μετά από 40 κύκλους ατμού, κανένα από τα προγράμματα μαγειρέματος με ατμό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

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

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

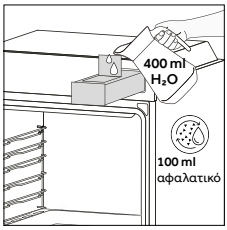


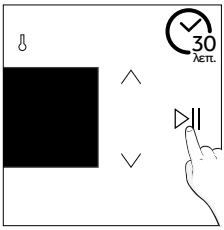


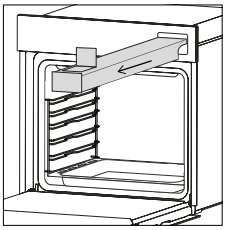


Βήμα 2 (Αφαλάτωση):

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

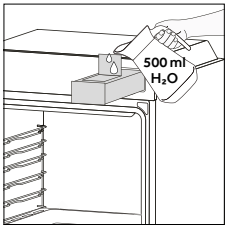


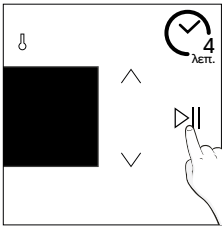




Βήμα 3 (Ξέβγαλμα):

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







ΣΗΜΕΙΩΣΗ:Εάν το πρόγραμμα αφαλάτωσης διακοπεί ή δεν ολοκληρωθεί, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη, ζητώντας να επαναληφθεί και να ολοκληρωθεί η διαδικασία.

Αποχέτευση

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

Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, στην οθόνη θα εμφανιστεί

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

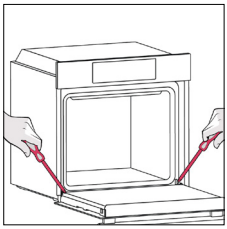
Καταλυτικός καθαρισμός (ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου

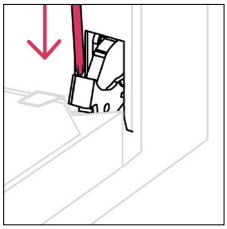
Τα καταλυτικά πάνελ επενδύουν την κοιλότητα του φούρνου και σας παρέχουν την πολυτέλεια να μην χρειάζεται ποτέ να αντιμετωπίσετε έναν βρώμικο φούρνο.
Τα πάνελ είναι επικαλυμμένα με ένα ειδικό σμάλτο που διαθέτει μια μικροπορώδη δομή, ικανή να απορροφά τα γράσα από τις πιτσιλιές.
Μέσω μιας καταλυτικής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

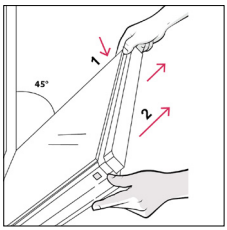
6.2.2. ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας

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

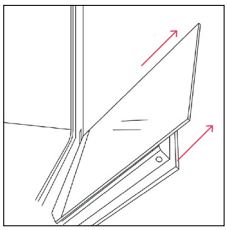




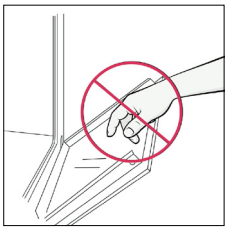
2. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 45°. Πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κουμπιά σε αμφότερες τις πλευρές των πλευρικών ώμων της πόρτας και τραβήξτε προς τα εσάς σας για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας.



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).



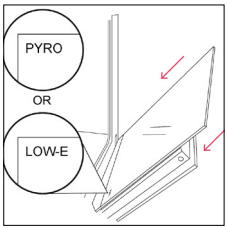
4. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το εξωτερικό τζάμι δεν αφαιρείται.



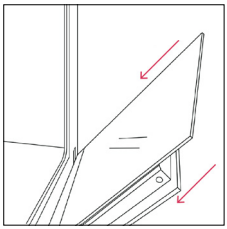
5. Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό πανί και κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού.



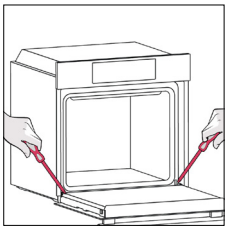
6. Τοποθετήστε τους υαλοπίνακες, φροντίζοντας ώστε η ετικέτα “Low-E/ PYRO” να είναι σωστά αναγνώσιμη και τοποθετημένη στην κάτω αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον μεντεσέ της αριστερής πλευράς. Με αυτόν τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα στο πρώτο τζάμι θα παραμείνει στο εσωτερικό της πόρτας.

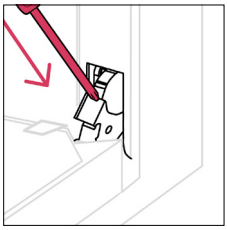


7. Επανατοποθετήστε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας των πιέζοντάς το προς τα μέσα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ από τα δύο πλευρικά κουμπιά.



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





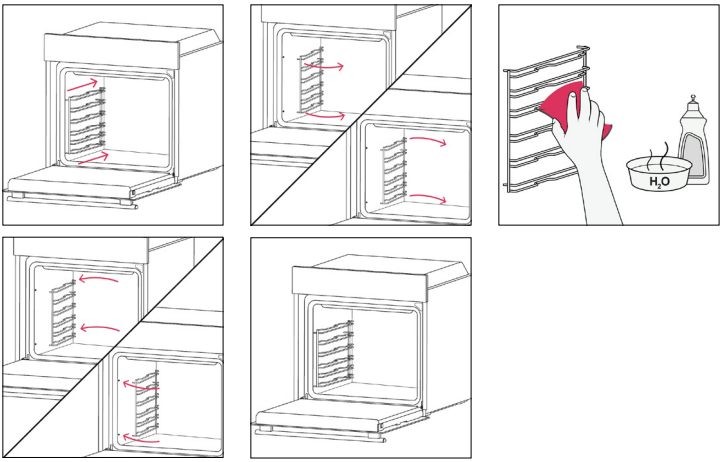
6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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.



* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου

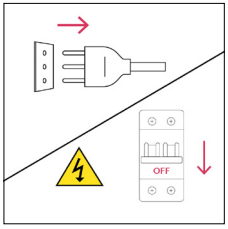
6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

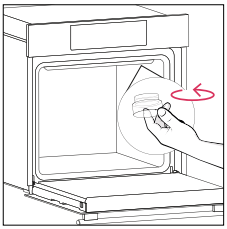
Αλλαγή της λάμπας στην οροφή:

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα.
3. Αποσυναρμολογήστε τη λάμπα.
4. Αντικαταστήστε τη λάμπα με καινούργια του ίδιου τύπου.
5. Μετατοπίστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα.
6. Επανασυνδέστε τον φούρνο στην παροχή ρεύματος.

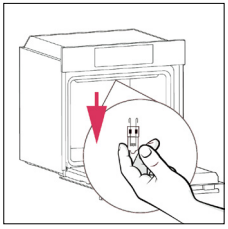
Βήμα 1



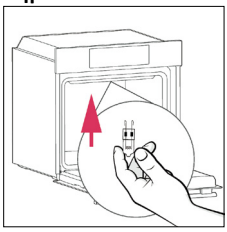
Βήμα 2



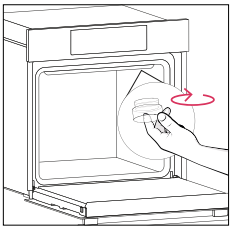
Βήμα 3



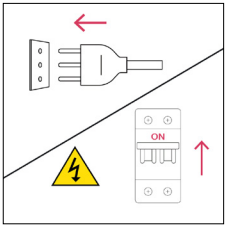
Βήμα 4

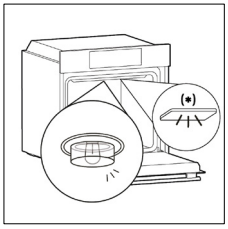


Βήμα 5



Βήμα 6



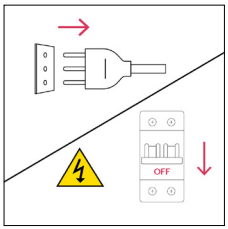


Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)
* Σε περίπτωση προβλημάτων με αυτό το φωτιστικό, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.

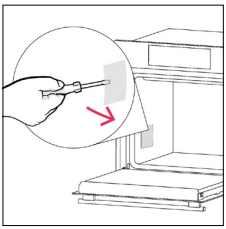
Αλλαγή της πλευρικής λάμπας:

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
2. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι με επίπεδη κεφαλή τοποθετώντας το στην πλευρά του προστατευτικού γυαλιού και ασκήστε ελαφρά πίεση για να το αφαιρέσετε.
3. Πιάστε προσεκτικά τη λάμπα από τη βάση της.
4. Τοποθετήστε την καινούργια.
5. Επανατοποθετήστε το προστατευτικό τζάμι πιέζοντάς το απαλά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
6. Επανασυνδέστε τον φούρνο στην παροχή ρεύματος.

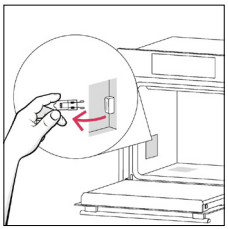
Βήμα 1



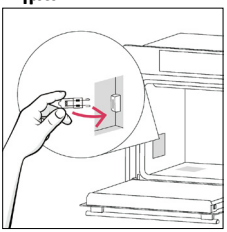
Βήμα 2



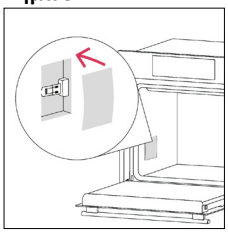
Βήμα 3



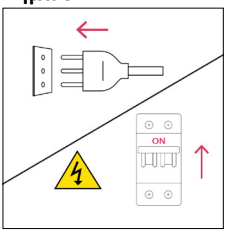
Βήμα 4



Βήμα 5



Βήμα 6



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

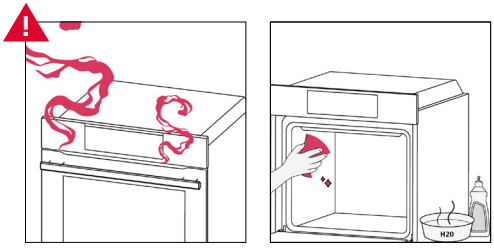
7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν, κατά τη διάρκεια της χρήσης του φούρνου, παρουσιαστεί κάποιο σφάλμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί ο κωδικός “ER” ακολουθούμενος από δύο ψηφία, τα οποία θα προσδιορίζουν το σφάλμα.
Προχωρήστε σβήνοντας τον φούρνο και αποσυνδέοντάς τον από την πρίζα, περιμένετε λίγα λεπτά και στη συνέχεια επανασυνδέστε τον.
Εάν το σφάλμα εξαφανιστεί, μπορείτε να συνεχίσετε τη χρήση του φούρνου. Εάν δεν εξαφανιστεί, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό (ERXX) που βλέπετε στην οθόνη.

Σφάλμα



Καπνός



8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

8.1. ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμο- ποιηθούν). Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβάλλονται σε συγκεκριμένη επεξεργασία για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών.
Οι χρήστες ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στη διασφάλιση ότι τα ΑΗΗΕ δεν συνιστούν περιβαλλοντικό κίνδυνο. Είναι σημαντικό να τηρούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:

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

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

8.2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

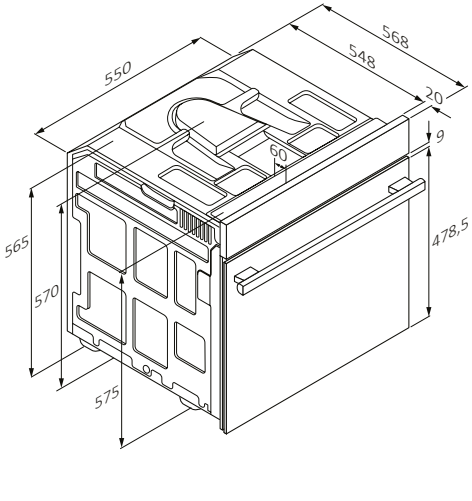
Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να τον γεμίζετε.
Να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο πιο σπάνια γίνεται, γιατί η θερμότητα από την κοιλότητα διασκορ- πίζεται κάθε φορά που (η πόρτα) ανοίγει. Για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήστε το φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από το προγραμματισμένο τέλος του χρόνου μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα που συνεχίζει να παράγει ο φούρνος. Διατηρείτε τις τσιμούχες καθαρές και για να αποφύγετε τυχόν διασπορά θερμότητας έξω από την κοιλότητα.
Αν έχετε συμβόλαιο ηλεκτρικής ενέργειας με ωριαία χρέωση, το πρόγραμμα «καθυστερημένο μαγείρεμα» κάνει την εξοικονόμηση ενέργειας πιο απλή, μετακινώντας τη διαδικασία μαγειρέματος για να ξεκινήσει στη χρονική περίοδο μειωμένης χρέωσης.

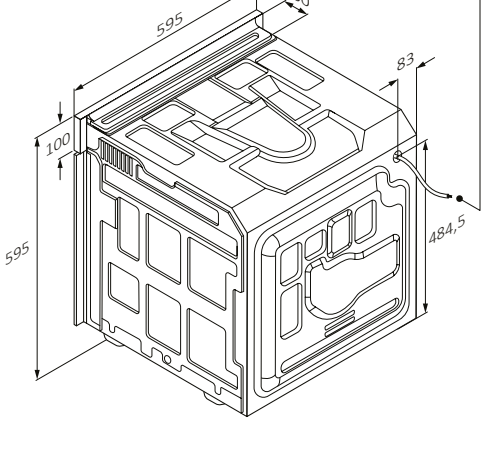
9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

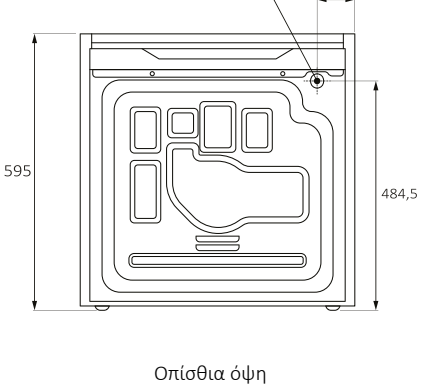
ή κάνοντας κλικ σε αυτό **link**

Καλώδιο 1100

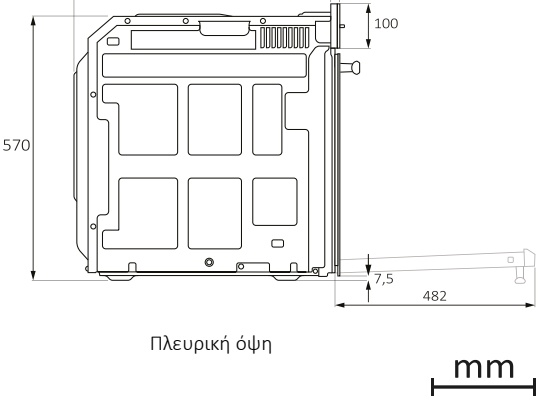




Καλώδιο 1100

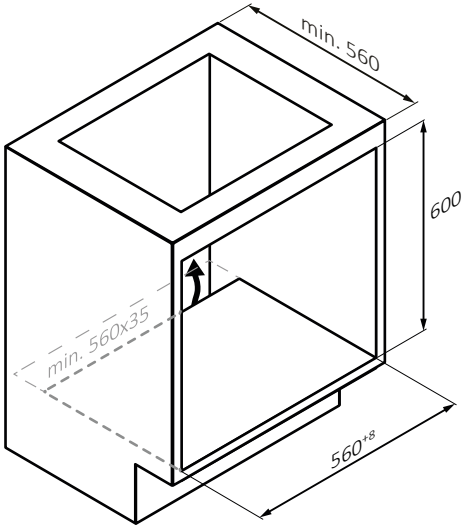


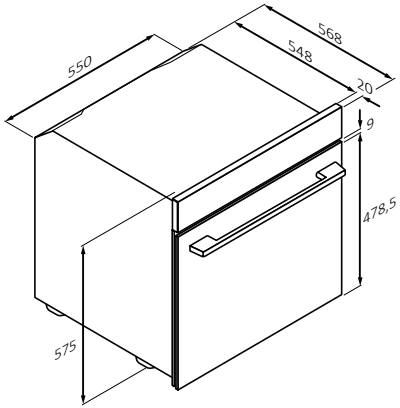
Οπίσθια όψη

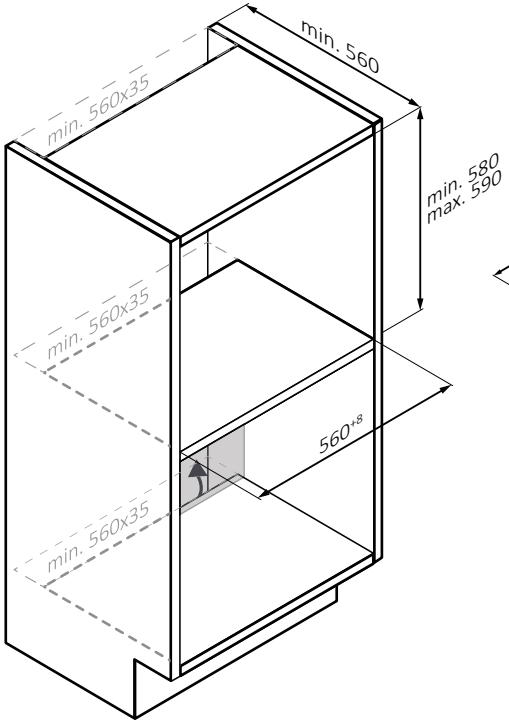


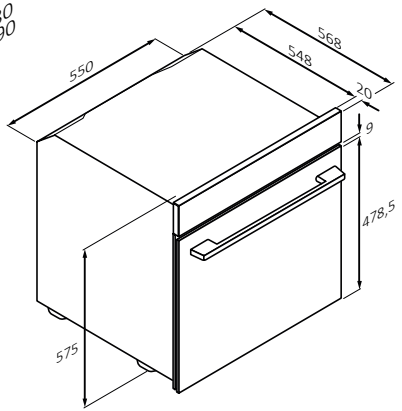
Πλευρική όψη

mm

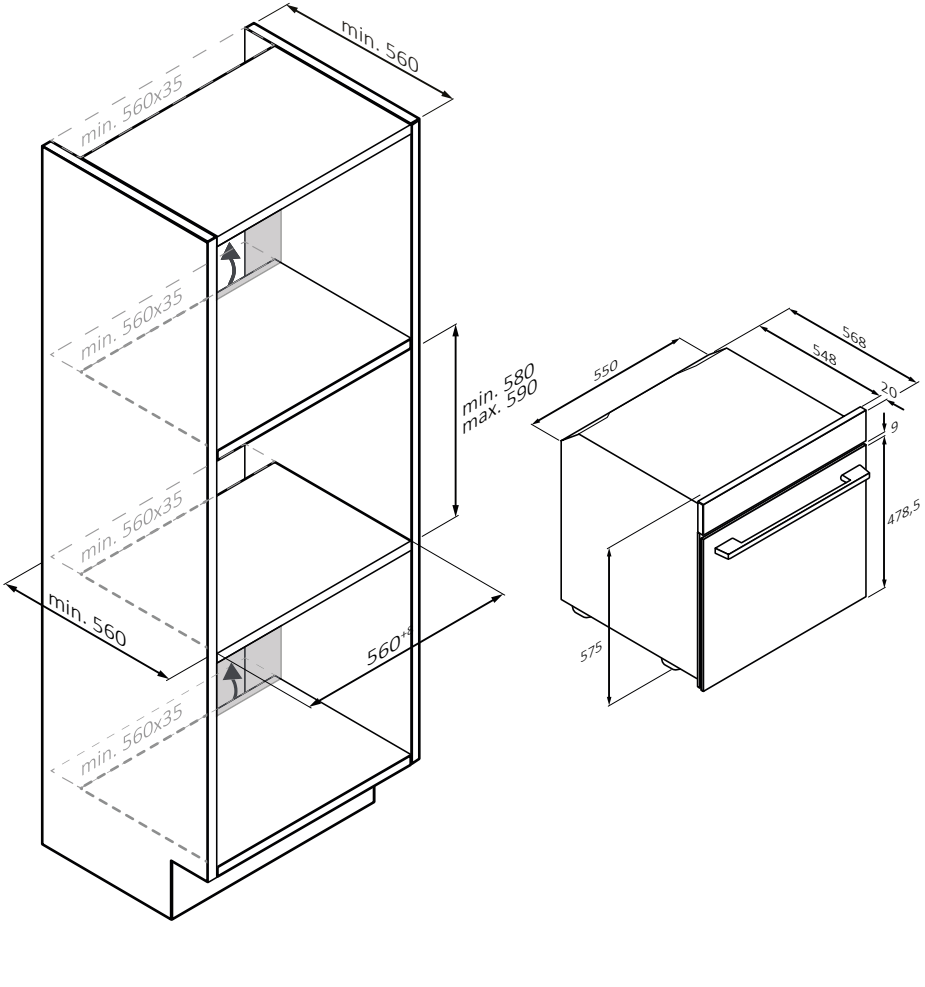

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

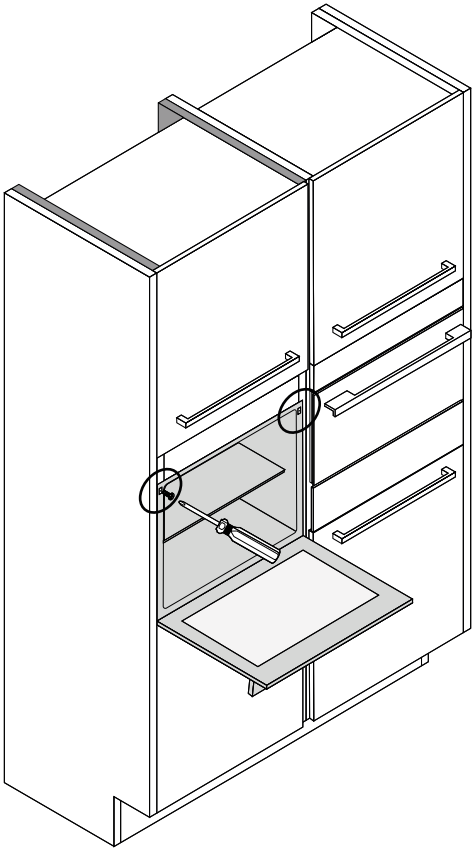

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

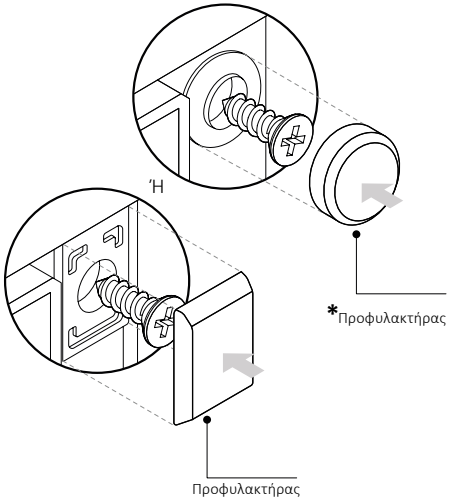

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm





(μόνο αν υπάρχει*)

mm

WELKOM

Bedankt dat u voor ons product heeft gekozen. Lees deze handleiding zorgvuldig door, inclusief de veiligheidsinstructies, om uw veiligheid te garanderen en de beste resultaten te verkrijgen, en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.
Noteer voordat u de oven installeert het serienummer, dat u mogelijk nodig hebt voor reparaties. Controleer op eventuele schade die is ontstaan tijdens het transport en raadpleeg vóór gebruik een technicus als u twijfelt. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

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

SAMENVATTING

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

2. PRODUCTINTRODUCTIE
2.1. Overzicht van het product
2.2. Accessoires
2.3. Bedieningspaneel
2.4. Connectiviteit

3. VOORDAT U BEGINT
3.1. Informatie om te beginnen
3.2. Eerste gebruik
3.3. Voorafgaande reiniging

4. WERKING VAN HET PRODUCT
4.1. Hoe het product werkt
4.2. Bereidingsfuncties
4.2.1. Standaardfuncties
4.2.2. Meerstappenfunctie

5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN
5.1. Algemene bereidingstabel
5.2. Tabel Everyday Cooking

6. ONDERHOUD EN REINIGING
6.1. Algemene aanbevelingen
6.2. De oven schoonmaken
6.2.1. Binnenkant van de oven: Reinigingsfuncties
6.2.2. Buitenkant van de oven: De glazen deur verwijderen en schoonmaken
6.3. Schoonmaken van accessoires
6.4. Onderhoud

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING
8.1. Verwijdering van apparaten
8.2. Het milieu beschermen en respecteren

9. INSTALLATIE

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

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

Gebruiken in overeenstemming met het beoogde gebruik

- Gebruik de oven uitsluitend voor het beoogde doel: het bereiden van voedsel. Ieder ander soort gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt als oneigenlijk en daarom gevaarlijk beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade voortkomend uit oneigenlijk, onjuist of nodeloos gebruik.

Gebruiksbeperkingen

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als zij niet onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij deze personen door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen over de werking van het apparaat.
- Houd kinderen in de gaten, om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.
- **⚠WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- **⚠ WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.

INSTALLATIEWAARSCHUWINGEN

- De oven kan zich hogerop in een kast of onder een aanrecht bevinden
- Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Maak de openingen zoals aangegeven op de illustraties, afhankelijk van het type

fitting. Bevestig de oven altijd aan de meubels met de met het apparaat meegeleverde schroeven.
- Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.
- Tijdens de installatie moet de oven worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Als de service van de fabrikant vereist is om storingen te corrigeren die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze service niet gedekt door de garantie. De installatie-instructies voor professioneel gekwalificeerd personeel moeten worden gevolgd.
- Een onjuiste installatie kan schade of persoonlijk letsel veroorzaken aan personen, dieren of eigendommen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor dergelijke schade of letsel.
- De installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus die de geldende wetgeving in het land van installatie en de instructies van de fabrikant kent en naleeft.
- Controleer na het uitpakken altijd of het apparaat niet beschadigd is, neem in geval van problemen contact op met de klantenservice voordat u het apparaat installeert en sluit het niet aan op de voeding.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Gebruik tijdens de installatie de handgreep van de ovendeurniet om de oven op te tillen en te verplaatsen.
- Het meubilair waarin wordt geïnstalleerd en de aangrenzende meubelen moeten bestand zijn tegen temperaturen van 95°C It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Het wordt aanbevolen om tijdens de installatie beschermende handschoenen te dragen om snijwonden te voorkomen.
- Installeer het product niet in open omgevingen die blootstaan aan atmosferische invloeden.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik op een hoogte lager dan 2000 m.
- Verwijder beschermfolie en reclamestickers op de voorkant van de oven voor het eerste gebruik.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional.

- Aansluiting op de stroombron kan worden uitgevoerd met een stekker of door vaste bedrading waarbij een meerpolige scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van categorie III) moet worden geplaatst tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving.
- Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat een erkende elektricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige normen van het land van installatie.
- De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de meerpolige scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat eenmaal is geïnstalleerd
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Laat alle reparaties uitsluitend over aan de klantenserviceafdeling en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen.
- De oven moet worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert. Plaats na het reinigen terug volgens de instructies.
- Het gebruik van een elektrisch apparaat brengt de inachtneming van bepaalde fundamentele regels met zich mee:
  - Trek niet aan de stroomkabel om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
  - Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten.
  - Over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengkabels afgeraden.
  - In geval van storing en/of slechte werking, het apparaat uitschakelen en het niet manipuleren.
- ⓘ **OPMERKING:** Aangezien voor de oven onderhoudswerkzaamheden nodig zouden kunnen zijn, is het raadzaam om nog een stopcontact vrij te houden, zodat de oven daarop kan worden aangesloten als hij wordt verwijderd uit de ruimte waarin hij is geïnstalleerd.
- Niet correct uitgevoerde reparaties, installatie en onderhoud kunnen de

gebruiker ernstig in gevaar brengen.

- De fabrikant verklaart hierbij dat het geen verantwoordelijkheid aanvaardt voor directe of indirecte schade veroorzaakt door onjuiste installatie, onderhoud of reparatiewerkzaamheden. Bovendien is hij niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door de afwezigheid of onderbreking van het aardingssysteem (bijv. elektrische schokken).
- ⚠ **LET OP:** Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Het apparaat is niet ontworpen om te worden geactiveerd door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- De lekbak vangt de resten op die tijdens het koken druppelen.
- Wanneer u de airfry tray en het Haan op de zijrekken plaatst, moet u ervoor zorgen dat het kortste deel van de zijkant (tussen de stop en het uiteinde) naar de binnenkant van de oven is gericht. Als het Haan een decoratieve metalen balk heeft, let er dan op dat deze aan de buitenkant van de oven wordt geplaatst, zodat het merklogo zichtbaar en leesbaar is. Raadpleeg voor de juiste plaatsing ook de afbeelding in het hoofdstuk ‘Accessoires’ van deze gebruikershandleiding.
- Gebruik voor het reinigen van ovendeurruiten geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers, omdat het glasoppervlak hierdoor bekrast kan raken, wat kan leiden tot breuk van het glas.
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is een normale toestand. Om dit effect te verminderen, 10–15 minuten wachten na het inschakelen, alvorens voedsel in de oven te zetten. De condens verdwijnt in ieder geval wanneer de oven de bereidingstemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met een deksel in plaats van een open schaal.
- Probeer om voedsel na het koken niet langer dan 15– 20 minuten in de oven te laten staan.
- Een lange stroomstoring tijdens een voorkomende kookfase kan een 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.

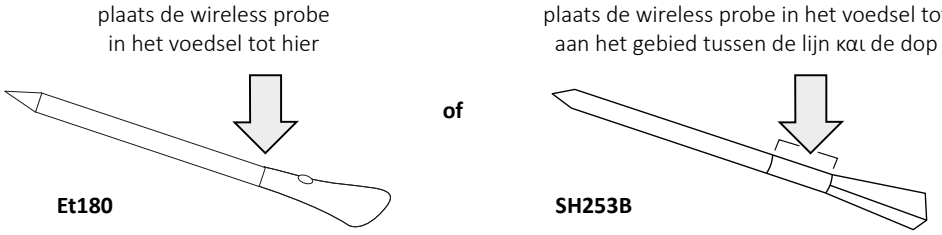
WAARSCHUWINGEN (VOOR STEAM PLUS ADVANCED)

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

* Afhankelijk van het ovenmodel.

WAARSCHUWINGEN voor de DRAADLOZE TEMPERATUURSONDE

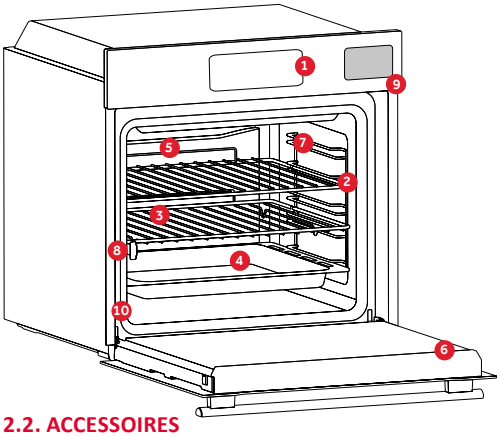
- Dit product is exclusief voor oventoepassingen. Het mag alleen worden gebruikt zoals beschreven staat in deze gebruikershandleiding.
- RAAK DE Heat Feel-sensor DIRECT NA DE BEREIDING NIET AAN MET BLOTE HANDEN. Draag altijd ovenwanten om de Heat Feel-sensor uit het voedsel te verwijderen na de bereiding.



- Stel het metalen gedeelte van de Heat Feel-sensor niet rechtstreeks bloot aan de hitte van de oven.
- Gebruik de Heat Feel-sensor niet in een ander apparaat dan de inbouwoven.
- Gebruik de Heat Feel-sensor niet in een magnetron.
- De Heat Feel-sensor kan worden gereinigd en gewassen, maar mag niet lang in water ondergedompeld blijven.
- Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen van 12 jaar en jonger.
- De leverancier is niet aansprakelijk voor schade aan de Heat Feelsensor door een verkeerd gebruik
- Reinig de Heat Feel-sensor voor gebruik.
- De sonde kan werken in het volgende temperatuurbereik: 10°C tot een interne maximumtemperatuur van 100°C van het metalen gedeelte. Wanneer een kookprogramma wordt geselecteerd, toont het display de standaard temperatuur, maar nooit hoger dan 250 ° C: de selecteerbare temperatuur is ook beperkt tot 250 ° C.
- Als de temperatuur van de Heat Feel-sensor hoger wordt dan 100°C, stopt de bereiding en moet de Heat Feel-sensor zo snel mogelijk uit de oven worden verwijderd, met handschoenen aan, om schade aan de sonde te voorkomen.

2. PRODUCTINTRODUCTIE

2.1. OVERZICHT VAN HET PRODUCT

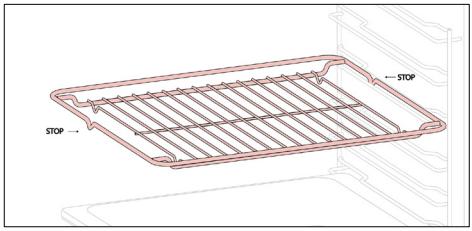


1. **Bedieningspaneel**
2. **Posities van planken nummers**
3. **Haans**
4. **Bakplaten**
5. **Ventilatordeksel**
6. **Ovendeur**
7. **ZijHaans** (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)
8. **Telescopische geleiders**
9. **Stoomreservoir**
10. **Serienummer & QR-Code**

Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.

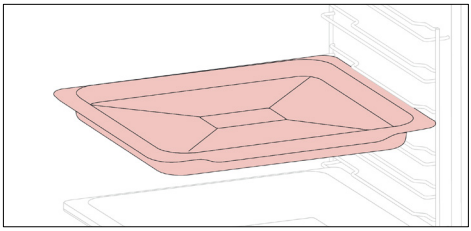
2.2. ACCESSOIRES

Metalen Haan



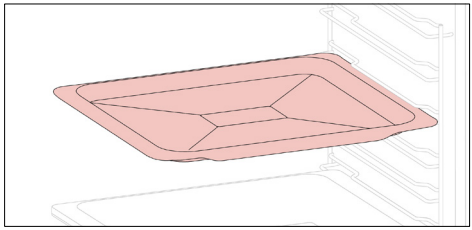
Een rooster in een oven is een uitneembaar en verstelbaar rooster dat kookgerei ondersteunten op verschillende hoogtes kan worden ingesteld voor verschillende kookbehoeften. Plaats voedsel er niet direct op; gebruik in plaats daarvan bakpapier of geschikte bakplaten.

Diepere plaat



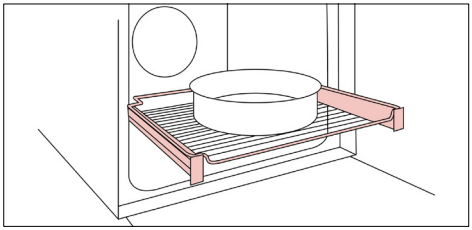
De diepere plaat is ideaal voor recepten met extra vloeistoffen of lagen, zoals ovenschotels of gebraad. De diepte is speciaal ontworpen om de gewenste consistentie van het voedsel dat erin wordt bereid te garanderen.

Bakplaat (alleen indien aanwezig*)



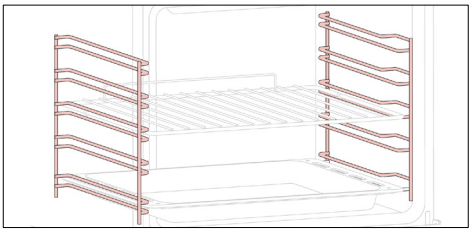
Een bakplaat is ideaal voor een gelijkmatige bruining van de bodem, waardoor hij perfect is voor koekjes en gebakjes dankzij het ondiepe, platte ontwerp. Bovendien kan het onder een Haan plaatsen helpen om druppels opvangen en een vieze oven voorkomen.

Telescopische geleiders (alleen indien aanwezig*)



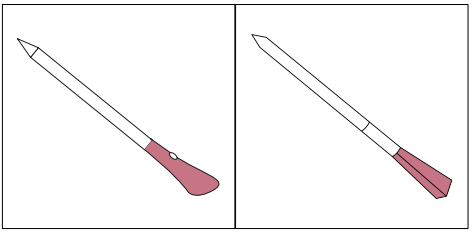
Telescopische ovenrails zijn schappen die uitgeschoven kunnen worden, zodat het makkelijker wordt om items te plaatsen of te verwijderen, zonder diep in een hete oven te hoeven reiken. Ze verbeteren de veiligheid en stabiliteit, en kunnen op verschillende niveaus worden ingesteld.

ZijHaans (alleen indien aanwezig*)



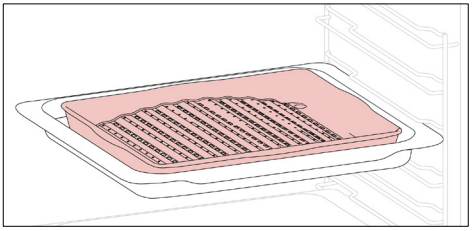
De zijrekken bevinden zich aan beide zijden van de ovenholte en zijn ontworpen om bakplaten en Haans op te plaatsen tijdens het koken.

Heat Feel Sensor (alleen indien aanwezig*)



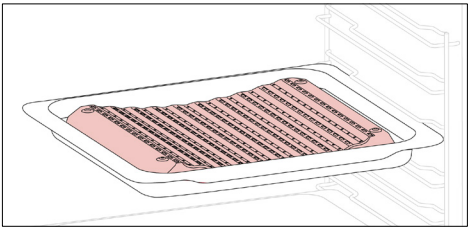
Deze vleessonde is een temperatuursensor die in het voedsel wordt gestoken en via een kabel met de oven wordt verbonden, zodat de binnentemperatuur van het voedsel tijdens de bereiding kan worden gecontroleerd. Hij wordt voornamelijk gebruikt voor vis en vlees.

H-Lab Tray – BBQ-modus
(alleen indien aanwezig*)



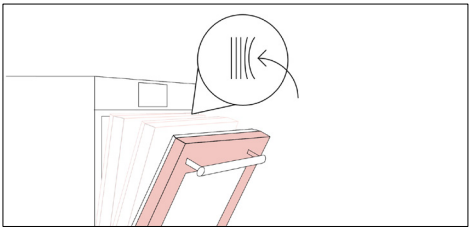
De bolle vorm is geschikt om te grillen in de oven op hoge temperatuur (220°C), waardoor een barbecueresultaat zelfs thuis mogelijk is met weinig rook dankzij het afvoeren van de vetten op de bodem van de plaat.

H-Lab Tray – STOOM-modus
(alleen indien aanwezig*)



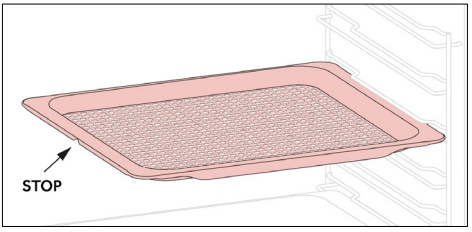
De holle vorm zorgt voor een goede circulatie van de vochtigheid die tijdens het koken wordt gegenereerd, waardoor de vochtigheidsgraad van het voedsel hoog blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid water in de plaat, wordt een drogere of meer 'natte' bereiding verkregen.

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



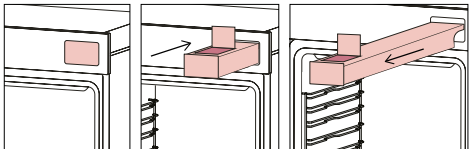
Soft-close en soft-open scharnieren reguleren de beweging van de deur en zorgen voor een soepele beweging en voorkomen dichtslaan.

Airfry-plaat (alleen indien aanwezig*)



De airfry-plaat zorgt ervoor dat de hete lucht het voedsel gelijkmatig en driedimensionaal bereikt, wat resulteert in een krokantere buitenkant met behoud van de malsheid binnenin. Opcionalmente, pode ser colocado um tabuleiro de forno em L1 para recolher sucos ou migalhas.

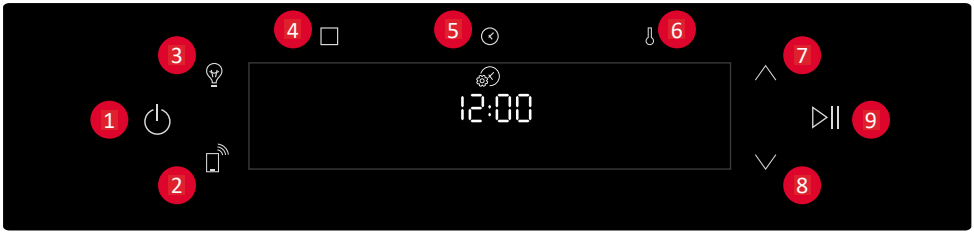
Stoomreservoir



Het stoomreservoir is een lade die kan worden gevuld met het water dat nodig is voor kook- en reinigingsprogramma'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. Aan/uit
2. Bediening op afstand
3. Verlichting
4. Functies
5. Tijd
6. Temperatuur
7/8. Navigatietoetsen
9. Start/Pauze

BELANGRIJKSTE FUNCTIES

Het bedieningspaneel heeft de volgende hoofdfuncties:

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

FEEDBACK VAN DISPLAY (alleen zichtbaar wanneer ingeschakeld)

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

2.4. CONNECTIVITEIT

Draadloze parameters

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standaard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Frequentieband(en) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximaal vermogen [mW]	100	10

Draadloze sonde Draadloze parameters

* Model	Et180	SH253B
Technologie	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standaard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Frequentieband(en) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maximaal vermogen [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) Het woordmerk en de logo's van Bluetooth® zijn geregistreerde handelsmerken van Bluetooth SIG, Inc. en elk gebruik van deze merken door Candy Hoover Group SRL gebeurt onder licentie. Andere handelsmerken en handelsnamen zijn eigendom van hun respectieve eigenaren.

* Afhankelijk van het ovenmodel.

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

Een draadloze netwerkpoort deactiveren:

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

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

INTERACTIE MET DE APP

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

OPMERKING

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

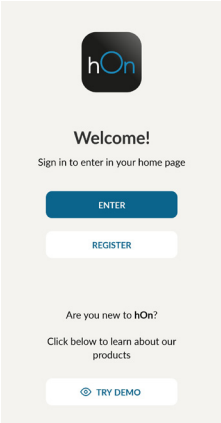
Available on the App Store

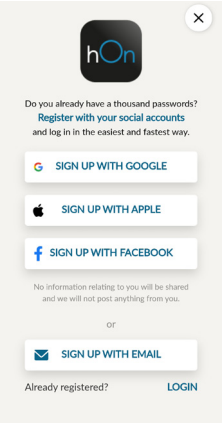
GET IT ON Google Play

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.

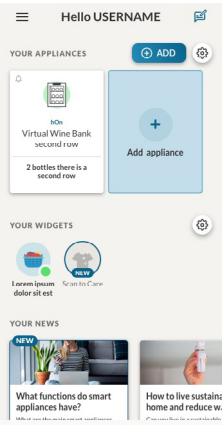




SNELLE KOPPELING

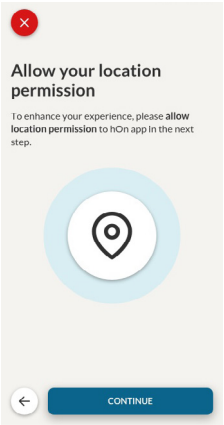
Stap 1

- Selecteer ‘Apparaat toevoegen’.



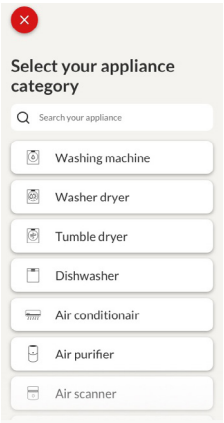
Stap 2

- Geef toestemming voor gebruik van uw locatie.



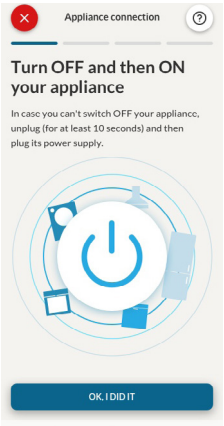
Stap 3

- Selecteer ‘Oven’ in de apparaatcategorie.



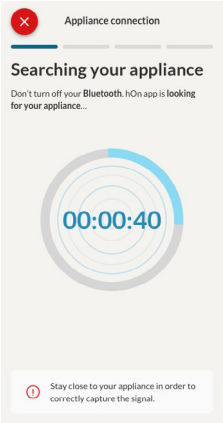
Stap 4

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



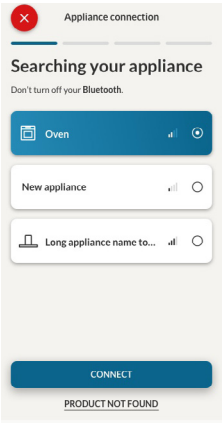
Stap 5

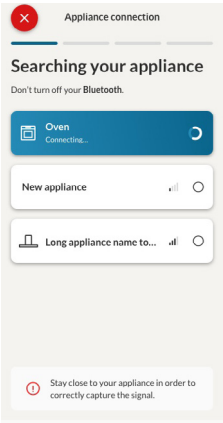
- Na het inschakelen begint de hOn-app met het zoeken naar uw huishoudelijke apparaat.



Stap 6.1-6.2

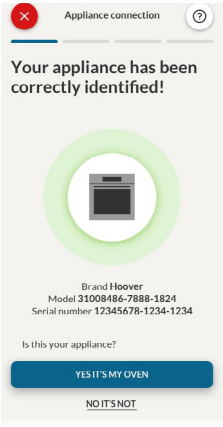
- Selecteer uw huishoudelijke apparaat, tik op 'Verbinden' en wacht een paar seconden.





Stap 7

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

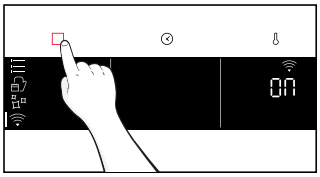


DE WIFI-INSTELLINGEN WIJZIGEN

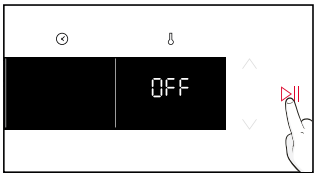
Zodra het apparaat is verbonden, kan de gebruiker de WIFI-instellingen wijzigen tussen:

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

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







BEDIENING OP AFSTAND

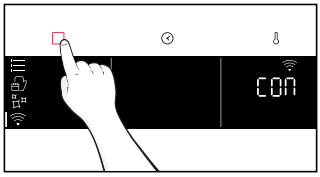
De bediening op afstand biedt talloze voordelen voor gebruikers en verbetert het gemak, de efficiëntie en de algehele kookervaring, doordat het product direct vanaf het apparaat en de hOn-app kan worden bediend.

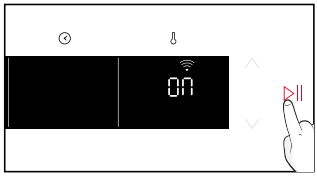
Deze functie maakt het mogelijk om via uw apparaat te genieten van verschillende functies, zoals: onmiddellijke of geplande start van recepten of bereidingsprogramma's die al beschikbaar zijn in de app; realtime controle van de voortgang van uw recepten; aanpassing van de gebruikte bereidingsparameters;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

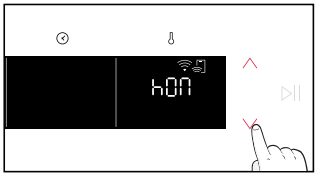
OPMERKING: Dit is beschikbaar voor alle bereidingsfuncties op het product, behalve voor de programma's Gratinereneren en Supergrill.

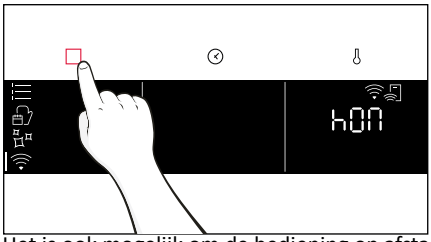
De bediening op afstand activeren:

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

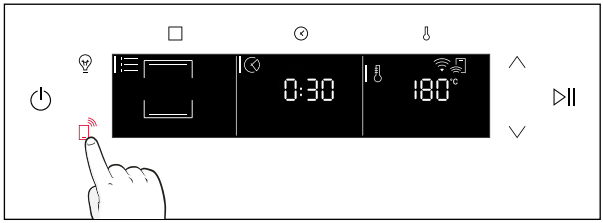






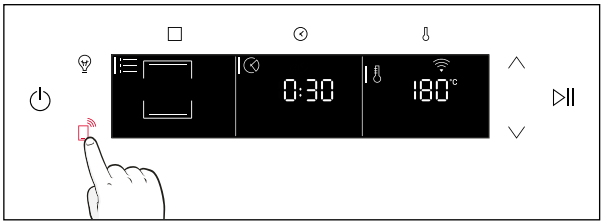


Het is ook mogelijk om de bediening op afstand tijdens het bereidingsproces te activeren door op de betreffende toets te drukken.



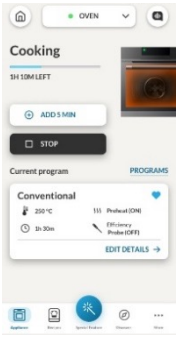
Bediening op afstand stoppen:

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



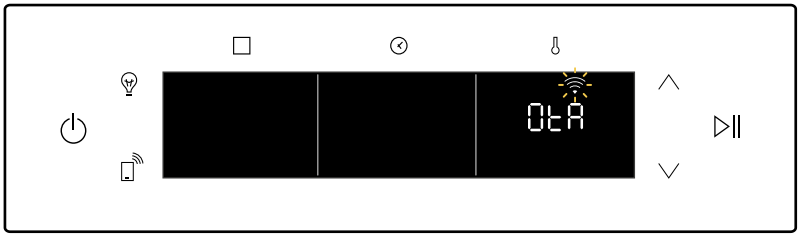
U kunt het bereidingsprogramma ook op afstand stoppen met de app door op de ‘STOP’-knop op het display te klikken. De oven stopt automatisch met de bereiding.

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

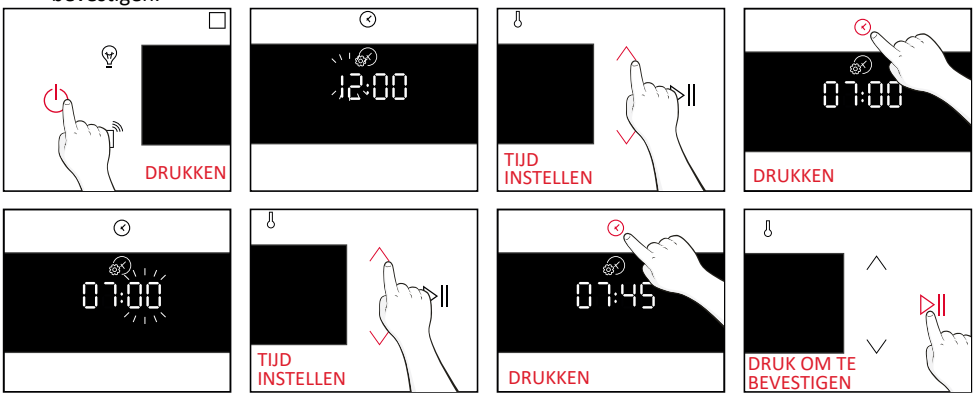
De koelventilator is verantwoordelijk voor het afvoeren van de hitte, zodat de oven en de omgeving niet te heet worden en de keukenapparatuur wordt beschermd tegen de gevolgen van hoge temperaturen. Daarom blijft de koelventilator nog enige tijd hoorbaar, zelfs nadat de oven is uitgeschakeld.
Hij werkt 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)

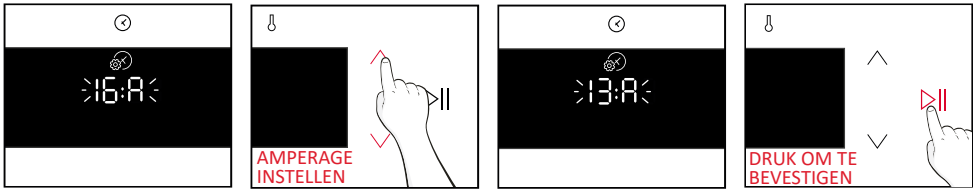
3.2. EERSTE GEBRUIK

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 te wijzigen, houdt u ⏻ ingedrukt en gebruikt u de pijltjes om het huidige uur in te stellen. Druk op 🕐 om het uur te bevestigen. Volg dezelfde procedure om de minuten in te stellen. Druk op ▷II om te bevestigen.

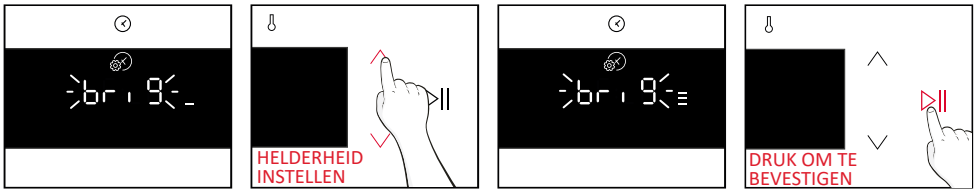


- **AMPERAGE:** Standaard is de oven ingesteld om te werken met een hoger vermogen, geschikt voor huishoudens met meer dan 3 kW (16 A). Als uw huis een lager vermogen heeft, kunt u deze instelling met ▷II wijzigen naar 13 A. Deze instelling beïnvloedt hoe snel de oven opwarmt. Door de hogere optie te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

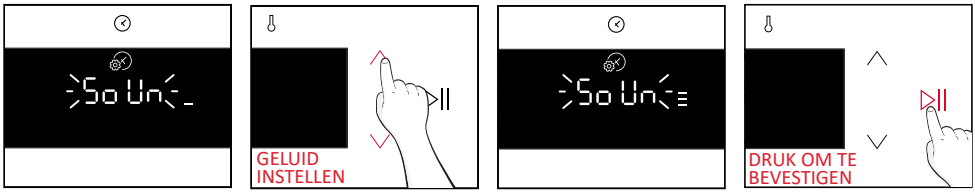


OPMERKING: De optie om de amperage (stroomsterkte) in te stellen is alleen beschikbaar tijdens de eerste installatie. Om de ingestelde stroomsterkte te wijzigen, raadpleegt u de instructies voor na de installatie.

- **HELDERHEID:** Op het display verschijnt 'brig' (brightness, helderheid). De getallen geven het intensiteitsniveau van de helderheid aan en kunnen worden aangepast met de pijlen. Druk op ▷II om te bevestigen.

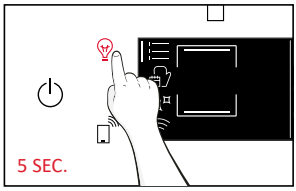


- **GELUID:** Op het display verschijnt ‘Soun’. De getallen geven het intensiteitsniveau van het eluid aan en kunnen met de rechterknop worden aangepast. Om te bevestigen drukt u op ▷|| om te bevestigen.



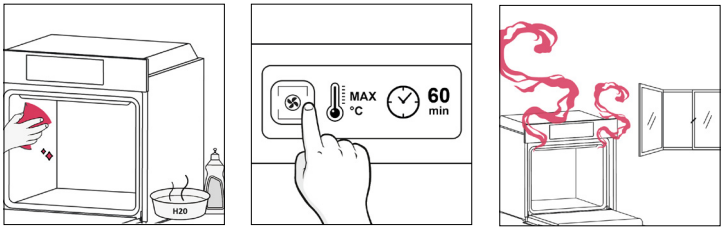
- **INSTRUCTIES VOOR NA DE INSTALLATIE**

Het is mogelijk om terug te gaan naar de begininstellingen door de lamptoets 5 sec. ingedrukt te houden.



3.3. VOORAFGAANDE REINIGING

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

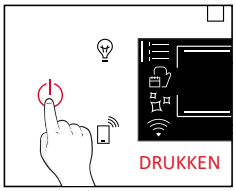


4. WERKING VAN HET PRODUCT

4.1. HOE HET PRODUCT WERKT

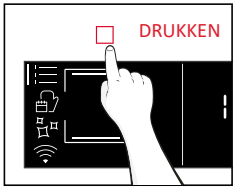
DE OVEN AAN-/UITZETTEN

Houd ⏻ ingedrukt om de oven aan/uit te zetten.



FUNCTIEMENU

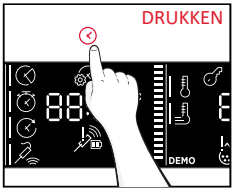
Open het functiemenu door op ☐ te drukken.
Tik zo vaak als nodig is om de naar de volgende instellingen te gaan:

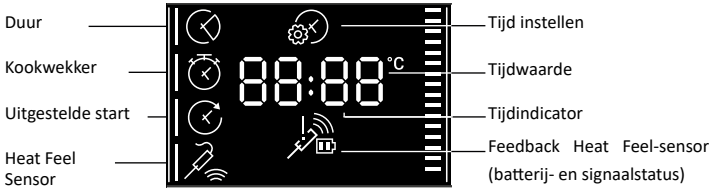


Symbool	Functie	Beschrijving
	Belangrijkste Functies	Met deze functie kan het gewenste bereidingsprogramma worden geselecteerd met behulp van de pijlen. Tik op ⏲ en 🌡 om de tijd en temperatuur in te stellen. Druk op ▷II om de functie te starten. Druk nogmaals om het programma te pauzeren.
	Voedselcategorieën	In dit menu heeft u met de pijlen toegang tot 4 voedselbereidingscategorieën die al in de oven zijn geïntegreerd. Het display toont de standaardtijd en -temperatuur.
	Wifi	In deze modus kunt u de oven verbinden met een netwerk en hem aanmelden via de hOn-app.
	Reinigingsfuncties	Met deze functie kunt u een reinigingssysteem kiezen dat beschikbaar is op uw oven.

TIJDMENU

Nadat u het bereidingsprogramma hebt geselecteerd, opent u het menu Tijd door op ⏲ te drukken. Tik zo vaak als nodig is op ⏲ om de naar de volgende instellingen te gaan:

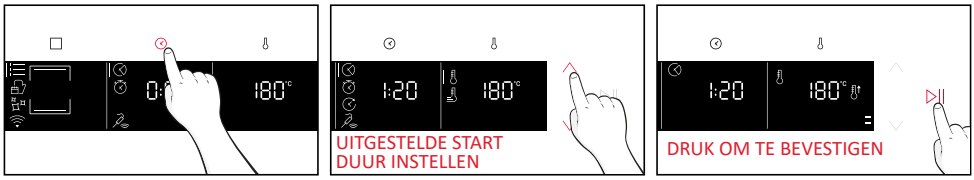




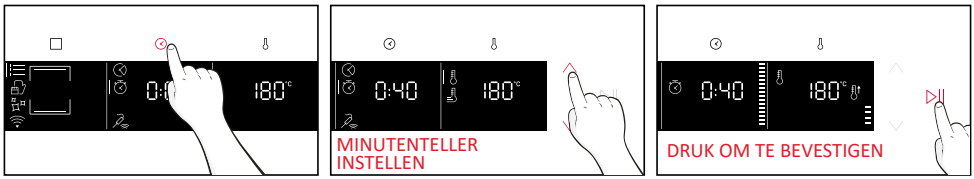
OPMERKING: Er kunnen niet meerdere parameters tegelijk worden ingesteld. Daarom blijft alleen de laatst ingestelde parameter in het geheugen staan en wordt de vorige parameter gewist.

Symbool	Functie	Beschrijving
	A) Bereiding-stijd	Hiermee kan de bereidingstijd die nodig is voor het gekozen recept vooraf worden ingesteld. Druk op ⏲ om het menu Tijd te openen. Tik zo vaak als nodig op ⏲ om de functie 'Bereidingstijd' te selecteren. Gebruik daarna de pijltjes om de waarde te regelen en druk op ▷‖ om te bevestigen. Het aftellen begint aan het einde van het voor-verwarmen (indien aanwezig). Tijdens de bereidingsfase is het mogelijk om de tijdsduur te wijzigen door op ⏲ te drukken en de pijltjes te gebruiken. Als de duur is verstreken, verschijnt 'End' (Einde) op het display en stopt de bereiding.
	B) Minuten-teller	Hiermee kunt u de oven als wekker gebruiken. Druk op ⏲ om het menu Tijd te openen. Tik zo vaak als nodig op ⏲ om de functie 'Minutenteller' te selecteren. Gebruik daarna de pijltjes om de waarde te regelen en druk op ▷‖ om te bevestigen. Tijdens de bereidingsfase is het mogelijk om de tijdsduur te wijzigen door op ⏲ te drukken en de pijltjes te gebruiken. Druk vervolgens op ▷‖ om de bereiding opnieuw te starten. Als de tijdsduur is verstreken, gaat de bereiding door tot deze handmatig wordt onderbroken. Deze functie kan ook worden ingesteld als de oven in stand-by staat door op ⏲. te drukken. Indien geactiveerd, werkt de minutenteller onafhankelijk van de bereidingsfuncties van de oven.
	C)Uitgestelde Start	Hiermee kan de starttijd van de bereiding worden gekozen. Druk op ⏲ om het menu Tijd te openen. Tik zo vaak als nodig op ⏲ om de functie 'Uitgestelde start' te selecteren. Gebruik daarna de pijltjes om de waarde te regelen en druk op ▷‖ tom te bevestigen. OPMERKING: Uitgestelde start kan alleen worden geactiveerd na het instellen van de bereidingsduur en is niet beschikbaar met de grillfuncties.

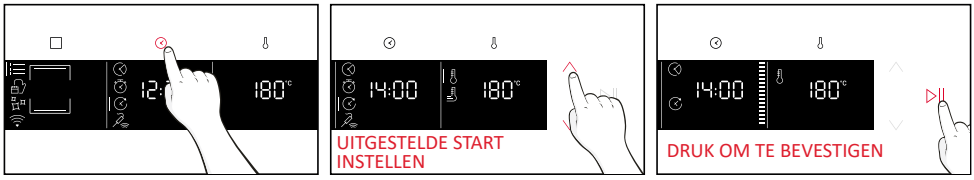
a. Bereidingstijd



b. Minutenteller

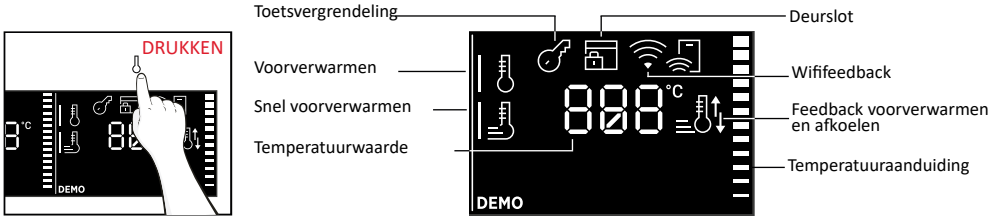


c. Uitgestelde Start



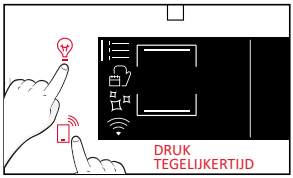
MENU TEMPERATUUR

Nadat u het bereidingsprogramma hebt gekozen, ga u naar het menu Temperatuur door op . te drukken. Tik zo vaak als nodig is op om de naar de volgende instellingen te gaan:



Symbool	Functie	Beschrijving
	Temperatuur	Druk op om de temperatuur in te stellen en gebruik de pijlen om de waarde te regelen.
	Snel Voorverwarmen	Druk twee keer op om de snelle temperatuur in te stellen.

EXTRA FUNCTIE

Symbool	Functie	Beschrijving
	Kinderslot	 Met deze functie kunt u het scherm vergrendelen om ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen. Om hem te activeren, drukt u 3 seconden lang tegelijkertijd op de toetsen voor verlichting en bediening op afstand. Een pictogram met een sleutel verschijnt op de gebruikersinterface. In deze toestand is de gebruikersinterface van de oven vergrendeld en kunnen de instellingen niet worden gewijzigd. Om het kinderslot uit te schakelen, drukt u nogmaals 3 seconden op de toetsen voor verlichting en bediening op afstand (het pictogram met de sleutel verdwijnt).

4.2. BEREIDINGSFUNCTIES

OPTIE VOOR SNEL VOORVERWARMEN

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

4.2.1. STANDAARDFUNCTIES

OPMERKING: Bij functies die voorverwarming vereisen, moeten alle accessoires tijdens deze fase worden verwijderd. Volg de instructies in de onderstaande tabel voor het voorverwarmen. 'JA/SNEL VOORVERWARMEN' betekent dat voorverwarming vereist is en dat de optie snel voorverwarmen beschikbaar is; 'NEE' betekent dat voorverwarming niet beschikbaar is en dat voedsel in de koude oven geplaatst moet worden.

Symbool	Functie	Standaard-temp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorver-warmen	Heat Feelsensor beschik-baar	Suggesties
	*Conventioneel	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Ja/Snel Voorver-Warmen	Ja	IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, brood, koekjes, quiches op één niveau waarbij zowel boven- als onderwarmte wordt gebruikt.
	Hetelucht + ventilator	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	Ja/Snel Voorver-Warmen	Ja	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 voor een enkel niveau L2+L5 voor dubbel niveau L2+L4+L6 voor drievoudig niveau	Ja/Snel Voorver-Warmen	Ja	IDEAAL VOOR: Taarten//cakes, koekjes en pizza's op een of meerdere niveaus. Ideaal voor het koken van verschillende voedingsmiddelen.
	Onderwarmte	170°C 50-230°C	L2	Ja/Snel Voorver-Warmen	Ja	IDEAAL VOOR: Crème karamel, pudding en bain marie op één niveau. Deze functie kan ook worden gebruikt om een bereiding af te ronden.
	Onderwarmte + ventilator	170°C 50-230°C	L2	Ja/Snel Voorver-Warmen	Ja	IDEAAL VOOR: Pizza's, hartige taarten, vlaaien en voedingsmiddelen met vochtige/vloeibare toppings op één niveau.
	**Grill	05 01-05	L6 voor dun voedsel L5 voor dikker voedsel	Nee	Ja	IDEAAL VOOR: Gratineren, gegrild vlees, vis, groenten. Deze functie gebruikt alleen het binnenste bovenste verwarmingselement. Gebruiken met de deur dicht. Plaats er een bakje onder om de sappen op te vangen.
	**Supergrill	05 01-05	L6	Nee	Ja	IDEAAL VOOR: Grote hoeveelheden worstjes, biefstukken en geroosterd brood. Het hele gebied onder het grillelement wordt heet. Gebruiken met de deur dicht. Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig.

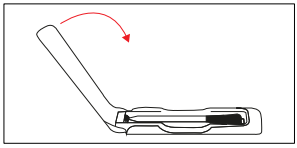
Symbool	Functie	Standaard-temp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorver-warmen	Heat Feelsensor beschikbaar	Suggesties
	**Gratineren	200°C 150-250°C	L4/L5	JA/SNEL VOORVER-WARMEN	JA	IDEAAL VOOR: Hele stukken vlees (braadstukken) of gegratineerd voedsel. Gebruiken met de deur dicht. Schuif de lekbak onder het rooster om de sappen op te vangen. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.
	Multilevel +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	JA/SNEL VOORVER-WARMEN	JA	IDEAAL VOOR: Volledig menu koken zonder geurvermenging. Voedingsmiddelen hoeven niet na dezelfde bereidingsduur te worden verwijderd.
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NEE	NEE	IDEAAL VOOR: Bereiding van vlees, vis of groenten. Met deze functie kunt u energie besparen tijdens de bereiding, waardoor het voedsel vochtig en mals blijft. Holtelamp is uitgeschakeld.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NEE	NEE	IDEAAL VOOR: Het bereiden van diepvriesmaaltijden of gepaneerde voorgekookte voedingsmiddelen die meestal gefrituurd worden. Dankzij de speciale plaat kan de hete lucht gelijkmatig over het voedsel stromen.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NEE	NEE	IDEAAL VOOR: Alle soorten pizza's zonder de oven voor te verwarmen. Gebruik lagere temperaturen voor die-pvriesproducten en 300°C voor zelfge-maakte recepten
	Gentle Cooking (stomen)	70°C 50-90°C	L3	NEE	JA	IDEAAL VOOR: slowcooking met een sous-vide-achtig resultaat. Geschikt voor vlees, vis en groenten.Kan gebruikt worden met de Heat Feel-sensor.

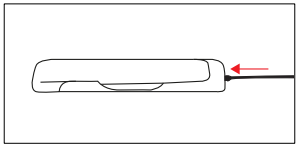
* Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.
** Gebruiken met de deur dicht.
*** Afhankelijk van het ovenmodel.

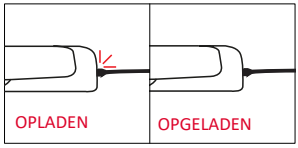
Heat Feel Sensor

Controleer voor gebruik of de Heat Feel-sensor voldoende is opgeladen:

1. Plaats de Heat Feel-sensor in de lader en sluit de klep.
2. Sluit de oplader met de USB-kabel aan op een USB-voedingsbron, zoals een USB-adapter of een USB-contact van een pc/notebook. Het is mogelijk dat de oplader niet goed werkt met een powerbank vanwege de automatische uitschakelfunctie.
3. Het ledlampje van de oplader gaat branden en knippert tijdens het opladen. Hij schakelt uit wanneer de Heat Feel-sensor volledig is opgeladen.

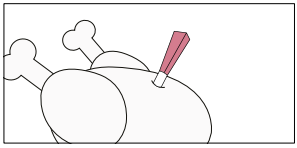


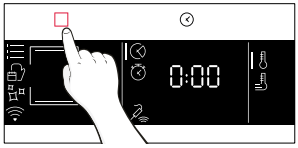


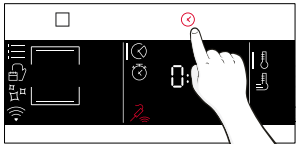


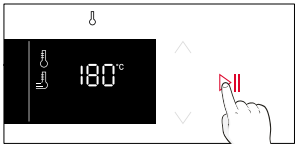
De Heat Feel-sensor registreren en gebruiken:

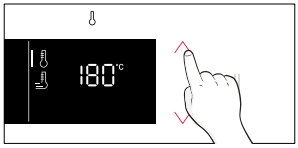
1. Steek de sonde in het voedsel.
2. Tik op ☐ om de gewenste functie te selecteren en tik zo vaak als nodig op ⏲ om het pictogram voor de te selecteren.
3. Na een tijdje herkent de oven de sondecode. Tik op ⏯, en gebruik de pijltjes om de doeltemperatuur in te stellen.
4. Tik op ⏯ om te bevestigen. Vanaf dat moment zal de oven de gegevens van de sonde gebruiken om de interne temperatuur van uw voedsel te controleren.
5. Zodra de gewenste interne temperatuur is bereikt, klinkt het alarm en gaat de oven uit. Haal de sonde voorzichtig uit het voedsel.

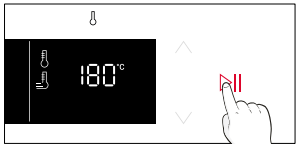






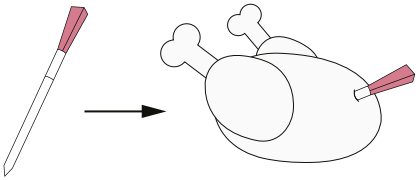






Kooktips

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



De sonde kan worden gebruikt met handmatige functies (Conventioneel, Hetelucht + Ventilator, Grill, Supergrill, Gratineren en Multilevel), met VOEDSELBEREIDINGSCATEGORIEËN (vlees, vis en groenten) en met Gentle Cooking.

Voedselcategorie	Voorgestelde kerntemp. °C	Voorgestelde positionering
Rundergebraad	45°C	Diagonaal in het dikste gedeelte. Plaats bij cilindervormig voedsel (bijv. runderbraadstukken) de punt zo dicht mogelijk bij het geometrische middelpunt
Geroosterd vlees	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Gevogelte	83-85°C	In het dikste gedeelte van de borst
Vis (heel/steaks)	65°C	Diagonaal in het dikste gedeelte
Brood/ovenschotels	90°C	Dicht bij het geometrische middelpunt van het voedse

4.2.2. Meerstappenfunctie

Met de Multi Step-functie kunt u eerder ingestelde kookparameters (temperatuur en tijd) behouden, terwijl u tijdens het koken de functie wijzigt door op de knop te drukken ☐.

De functie is beschikbaar voor alle HOOFDFUNCTIES ☰ behalve de ECO programma.

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	175°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	180°C 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	Gratineren	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L4	20-30
	Cannelloni, diepvries	1	Conventioneel	180°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	45-55
Pizza	Pizza, vers (plaat)	1	Conventioneel Pizza	250°C 300°C	Ja Nee	Bakplaat	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Multilevel	180°C	Ja	Diepere+ Bakplaats	L2+L5	25-35
	Pizza, vers (rond)	1	Conventioneel Pizza	250°C 300°C	Ja Nee	Bakplaat	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Multilevel	180°C	Ja	Diepere+ Bakplaats	L2+L5	30-40
	Pizza, diepvries (dunne korst)	1	Conventioneel Pizza	220°C 200°C	Ja Nee	Metalen rooster	L2	10-15
		2	Multilevel	200°C	Ja	Metalen rooster	L2+L5	15-25
		3	Multilevel	180°C		Metalen rooster	L2+L4+L6	25-35
Vlees en gevogelte	GeHaande hele kip (1–1,2 kg)	1	Multilevel Gratineren	220°C	Ja	Metalen haan Plaats de bakpla-at op L1 met 150 ml water	L4	40-60
	Kippendijen	1	Air Fryer	220°C	Nee	Airfry-plaat	L4	30-50
	GeHaande eend	1	Multilevel Gratineren	200°C	Ja	Metalen rooster + Ovenschaal	L3	50-60
	Haan	1	Multilevel Gratineren	220°C	Ja	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L4	20-40
	Geroosterde kalkoen	1	Multilevel Gratineren	200°C	Ja	Metalen rooster + Ovenschaal	L3	50-60

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voor-verwar-men	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
	Varkensrib-betjes (1000–1200 g)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + Ovenschaal	L3	80-100
	Worstjes	1	Supergrill	04	Ja	Metalen rooster	L5	40-50
	Runderfilet (1000-1500g)	1	Gentle cooking	60°C	Nee	Metalen rooster + Ovenschaal	L3	60-80
	Rosbief (500 g)	1	Multilevel	220°C	Ja	Bakplaat	L3	20-40
	Gehaktbrood (1000–1500 g)	1	Conventioneel	180°C	Ja	Bakplaat	L3	40-50
	Geroosterde kip met aardappelen	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat	L4	45-60
Vis en zee-vruchten	Gegrilde zeevruchten	1	Supergrill	04	Nee	Metalen rooster	L5	15-30
	Diepvriessticks	1	Air Fryer	200°C	Nee	Airfry-plaat	L4	20-25
	Gebakken vis	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L3	40-60
Groenten	GeGratinere-neerde groenten	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + Ovenschaal	L3	80-90
	Diepvriesfriet (300–500 g)	1	Air Fryer	220°C	Nee	Airfry-plaat	L4	18-25
	Geroosterde aardappelen	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L4	30-50

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten van de consument.
*Indien voorverwarmen nodig is
** Afhankelijk van het ovenmodel.

5.2. TABEL EVERYDAY COOKING

Met het menu voor voedselcategorieën kunt u verschillende recepten bereiden zonder de oven voor te verwarmen, dankzij speciale bereidingsprogramma's die zijn afgestemd op de behoeften van elke categorie. Na het selecteren van het bereidingsprogramma wordt de standaardtijd weergegeven en deze kan worden gewijzigd door aan de rechterknop te draaien; de bereidingstemperatuur kan worden gewijzigd door op het daarvoor bestemde pictogram te drukken. Beide parameters kunnen worden ingesteld binnen een beperkt bereik zoals weergegeven in de onderstaande tabel.
Tijdens het navigeren door de functies voor dagelijks koken kunt u het menu met voedselcategorieën en stoomfunctie activeren door op het temperatuurpictogram te drukken totdat het stoompictogram verschijnt. Bevestig uw keuze door op de startknop te drukken.

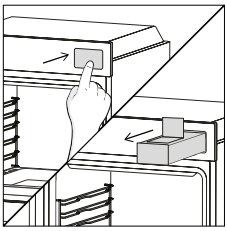
Symbool	Beschrijving	Voorverwarmen	Plaatpositie	Temperatuurbereik (°C)	Tijdsbereik (min.)	Heat Feel vleessonde (indien beschikbaar)	Beschrijving
	Vlees	NEE	L3	180-220	20-120	55-85°C	Voor rund-, kalfsen varkensgebraad, gevogelte en stukken vlees.
	Vis	NEE	L3	150-180	15-60	55-65°C	Voor hele vis en filets.
	Groenten	NEE	L3	150-200	30-90	70-90°C	Voor geHaande groenten en aardappelen.
	Bakkerij	NEE	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Voor mbakkerij producten, zoals taarten en brood
	Vlees (stomen)	NEE	L3	180-220	20-120	55-85°C	Voor rund-, kalfsen varkensgebraad, gevogelte en stukken vlees.
	Vis (stomen)	NEE	L3	150-180	15-60	55-65°C	Voor hele vis en filets.
	Groenten (stomen)	NEE	L3	150-200	30-90	70-90°C	Voor geHaande groenten en aardappelen.
	Bakkerij (stomen)	NEE	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Voor mbakkerij producten, zoals taarten en brood

OPMERKING: Als u na het uitschakelen van de oven door wilt gaan met koken, is het aan te raden geen gebruik te maken van de Everyday Cooking, maar te kiezen voor standaardfuncties.

Het stoomreservoir gebruiken voor stoomkookprogramma's

Na het selecteren van het stoombereidingsprogramma verschijnt op het display om aan te geven dat u het stoomreservoir met water moet vullen als het reservoir leeg is. Ga als volgt te werk:

1. Druk zacht op het stoomreservoir om het te openen.



2. Voeg drinkwater toe aan het stoomreservoir met een kan of rechtstreeks vanaf de gootsteen. Overschrijd het maximale waterniveau in het reservoir niet.



3. Druk op het stoomreservoir om het te sluiten en sluit de ovendeur.



4. Druk op de Start-toets om te bevestigen en de bereiding te starten.

Als de hoeveelheid toegevoegd water niet genoeg is om het bereidingsprogramma uit te voeren, verschijnt op het display om aan te geven dat u het reservoir moet bijvullen.

Recept	Portiegrootte	Bereidingspro-gramma's	Temp. °C	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd (min.)
Rundergebraad	500-800g	Vlees (stomen)	180°C	Metalen rooster	L3	30-40
Runderfilet	200g	Vlees (stomen)	200°C	Metalen rooster	L3	20-25
Gehaktbrood	1000-1500g	Vlees (stomen)	200°C	Metalen rooster	L3	40-50
Beef wellington	500g	Vlees (stomen)	210°C	Metalen rooster	L3	50-80
Gebraden varkensvlees	800-1000g	Vlees (stomen)	180°C	Metalen rooster	L3	40-70
Varkensribben	1000-1200g	Vlees (stomen)	200°C	Metalen rooster	L3	80
Lamsrack	800-1000g	Vlees (stomen)	190°C	Metalen rooster	L3	60-80
Lamsbout	1500-2000g	Vlees (stomen)	200°C	Metalen rooster	L3	80
Zalmfilets	200-600g	Vis (stomen)	170°C	Bakplaat	L3	20-35
Tonijnsteaks	600g (ca. 4 stuks)	Vis (stomen)	180°C	Metalen rooster	L3	15-20
Zwaardvissteaks	700g (ca. 4 stuks)	Vis (stomen)	180°C	Bakplaat	L3	15-20
Kabeljauwfilet	600g (app. 4 pcs)	Vis (stomen)	150°C	Bakplaat	L3	15-20
Zeebrasem, heel	1	Vis (stomen)	170°C	Bakplaat	L3	35-45
Zeebrasem, filet	600g (ca. 4 stuks)	Vis (stomen)	150°C	Bakplaat	L3	15-20
Zeebaarsfilet	600g (ca. 4 stuks)	Vis (stomen)	150°C	Bakplaat	L3	15-20
Visspiesjes	8 stuks	Vis (stomen)	150°C	Metalen rooster	L3	20-30
Gevulde inktvis	4 stuks	Vis (stomen)	180°C	Bakplaat	L3	25-40
Heel brood	1	Deegwaren (stomen)	200°C	Metalen rooster	L3	42-50
Roggebrood	1	Deegwaren (stomen)	190°C	Metalen rooster	L3	42-50
Sandwichbrood	1	Deegwaren (stomen)	200°C	Metalen rooster	L3	42-50

Recept	Portiegrootte	Bereidingspro-gramma's	Temp. °C	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd (min.)
Venkelknollen	1 bakplaat	Groenten (stomen)	200°C	Metalen rooster	L3	30-40
Gemengde groenten	1 bakplaat	Groenten (stomen)	190°C	Metalen rooster	L3	40-45
Bloemkool	1 bakplaat	Groenten (stomen)	150°C	Metalen rooster	L3	40-50
Pompoenen, in blokjes	1 bakplaat	Groenten (stomen)	160°C	Metalen rooster	L3	30-40
Gevulde paprika's	1 bakplaat	Groenten (stomen)	180°C	Metalen rooster	L3	70-80
Gevulde courgette	1 bakplaat	Groenten (stomen)	190°C	Metalen rooster	L3	35-45
Wortelsticks	1 bakplaat	Groenten (stomen)	150°C	Bakplaat	L3	35-40
Broccoli	1 bakplaat	Groenten (stomen)	150°C	Bakplaat	L3	30-40
Ratatouille	1 bakplaat	Groenten (stomen)	190°C	Metalen rooster	L3	40-45
Groenteflan	6 schaaltjes	Groenten (stomen)	180°C	Bakplaat + vormpjes	L3	25-35

6. ONDERHOUD EN REINIGING

6.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN

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

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

6.2. DE OVEN SCHOONMAKEN

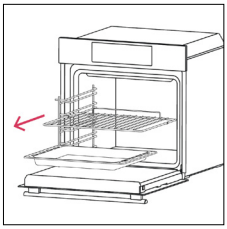
6.2.1. BINNENKANT VAN DE OVEN: Reinigingsfuncties

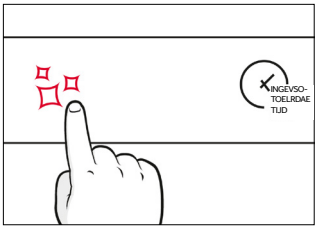
Pyrolytische reiniging (*afhankelijk van het ovenmodel)
Dit proces is gebaseerd op het gelijknamige chemische proces, waarbij complexe stoffen worden ontleed door middel van warmtebehandeling.

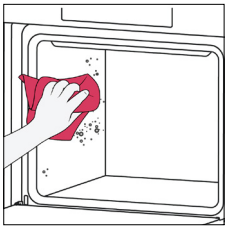
Eenmaal gestart, wordt de ovendeur automatisch vergrendeld en wordt de temperatuur snel opgevoerd tot 410°C.
Aan het einde van de reinigingscyclus zullen etensresten een witte laag achterlaten op de geëmailleerde oppervlakken. Om deze deeltjes te verwijderen, veegt u ze af met een doek gedrenkt in heet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

Hoe het werkt:

1. Verwijder alle accessoires uit de oven, zoals 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.





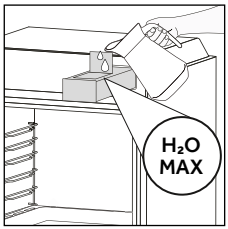


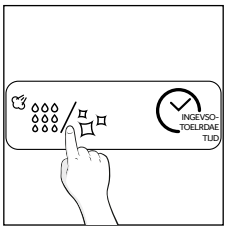
Hydroeasy Steam

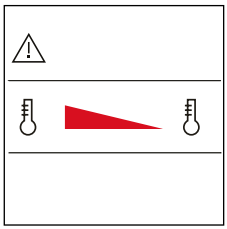
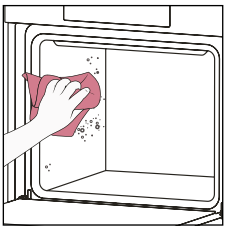
De Hydroeasy Steam-reinigingsfunctie is ontworpen om moeiteloos licht vuil aan te pakken en een snelle en milieuvriendelijke oplossing te bieden voor het reinigen van de ovenholte met behulp van de kracht van stoom.

Hoe het werkt:

1. Giet water in het stoomreservoir tot het maximale niveau dat op het reservoir staat aangegeven.
2. Selecteer het Hydroeasy Steam-reinigingsprogramma. Laat de functie gedurende de vooraf ingestelde tijd werken.
3. Laat de oven aan het einde van het reinigingsproces afkoelen.
4. Als het apparaat is afgekoeld, reinigt u de binnenkant van de oven met een doek.
5. ⚠ **WAARSCHUWING**: Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het aanraakt. Pas goed op met alle hete oppervlakken; er bestaat een risico op brandwonden. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water.





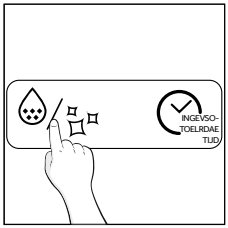
HET STOOMSYSTEEM REINIGEN

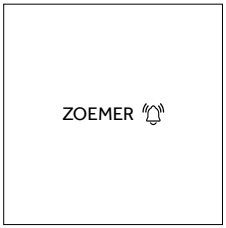
Ontkalken

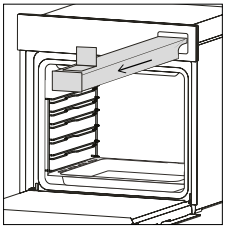
Deze functie wordt voorgesteld na 25 cycli en het is verplicht na 40 cycli. De oven toont aan het einde van elke stoomcyclus vanaf de 25e als gebruikers nog niet hebben ontkalkt. Na 40 stoomcycli zal geen van de stoombereidingsprogramma's starten voordat gebruikers het ontkalkingsprogramma hebben uitgevoerd. De ontkalking bestaat uit drie stappen:

Stap 1 (Restwater van de stoomfunctie verwijderen):

i. Selecteer de ontkalkingsmodus en druk vervolgens op de startknop.
ii. Verwijder het waterreservoir als de zoemer piept om verder te gaan met de tweede stap.

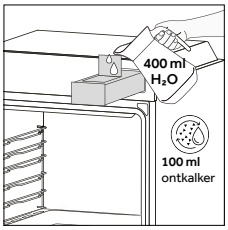


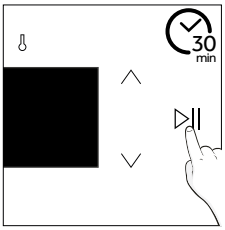


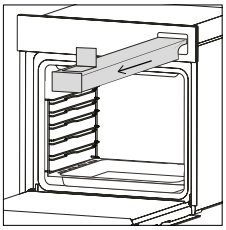


Stap 2 (Ontkalken):

i. Voeg 400 ml kraanwater en 100 ml ontkalker toe aan het stoomreservoir. Druk vervolgens op de startknop.
ii. Deze stap duurt 30 minuten. Ga daarna door naar de derde fase. Het waterreservoir moet weer worden verwijderd.

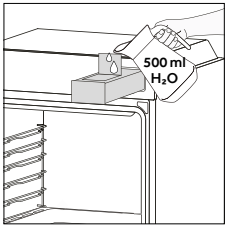


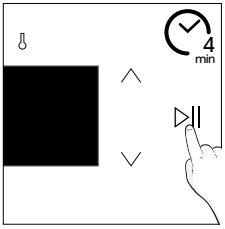


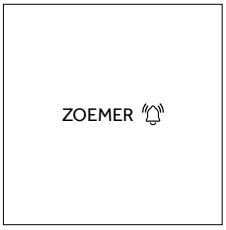


Stap 3 (Spoelen):

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







PIEZĪME: Ja atkaļķošanas programma tiek pārtraukta vai netiek pabeigta, displejā parādīsies, aicinot atkārtot un pabeigt procedūru.

Afvoeren

Na elke stoombereidingscyclus wordt het resterende water in de stoomkoker automatisch naar het stoomreservoir afgevoerd.
Tijdens dit proces wordt weergegeven op het display.

Als het stoomreservoir al vol is, verschijnt op het display om aan te geven dat de tank geleegd moet worden zodat het afvoeren kan beginnen.

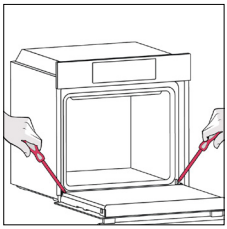
Katalytisch reinigen (afhankelijk van het ovenmodel)

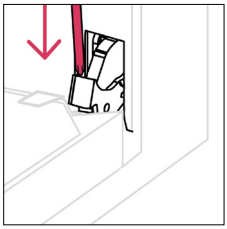
De katalytische panelen bekleden de ovenholte en geven u de luxe dat u nooit meer last hebt van een vuile oven.
De panelen zijn gecoat met een speciaal email dat een microporeuze structuur heeft, bedreven in het absorberen van vet van spatten.
Via een katalytische chemische reactie zetten ze het geabsorbeerde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

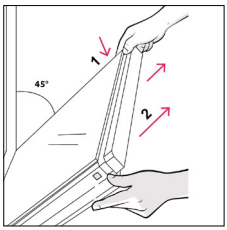
6.2.2. BUITENKANT VAN DE OVEN: De glazen deur verwijderen en schoonmaken

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

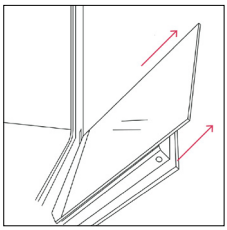




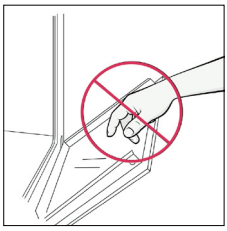
2. Plaats de deur op 45°. Druk tegelijkertijd op de twee knoppen aan weerszijden van de zijwanden van de deur en trek ze naar u toe om de bovenste afdekking van het deurglas te verwijderen.



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).



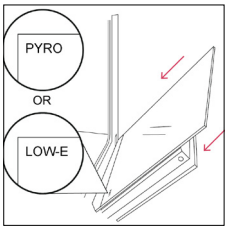
4. ⚠ **WAARSCHUWING:** Het buitenste glas is niet verwijderbaar.



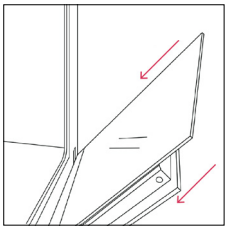
5. Reinig het glas met een zachte doek en geschikte schoonmaakmiddelen.



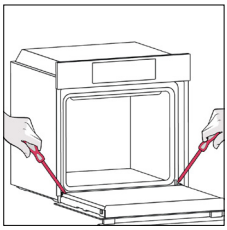
6. Plaats de glaspanelen en zorg ervoor dat het ‘LOW-E/PYRO’-label goed leesbaar is en zich linksonder op de deur bevindt, vlakbij het scharnier aan de linkerkant. Op deze manier blijft het afgedrukte etiket op het eerste glas aan de binnenkant van de deur.

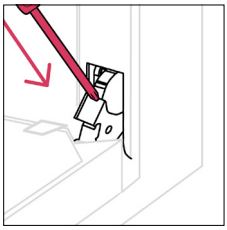


7. Bevestig opnieuw de bovenste afdekking van het deurglas door het naar binnen te duwen tot u een klik hoort van de twee knoppen aan de zijkant.



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





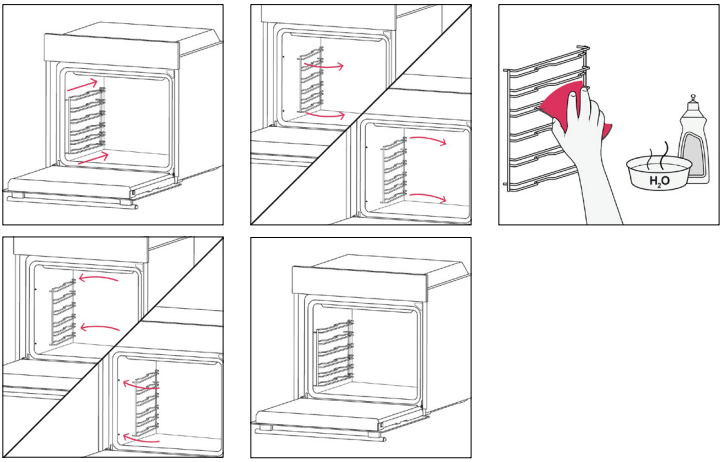
6.3. SCHOONMAKEN VAN ACCESSOIRES

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.



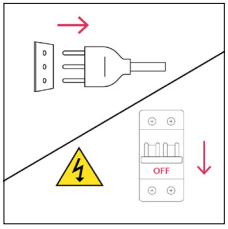
6.4. ONDERHOUD

VERVANGING VAN ONDERDELEN

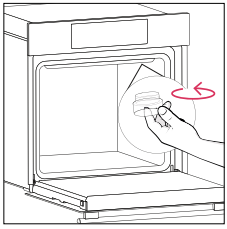
De lamp bovenin vervangen:

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.

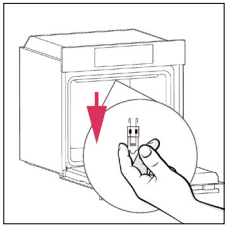
Stap 1



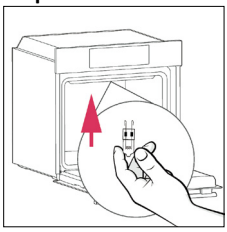
Stap 2



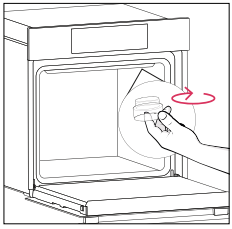
Stap 3



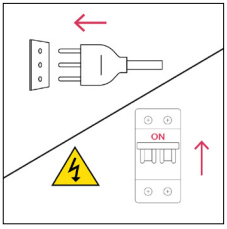
Stap 4

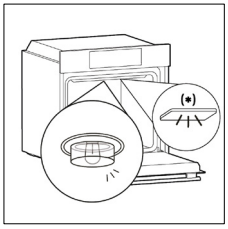


Stap 5



Stap 6



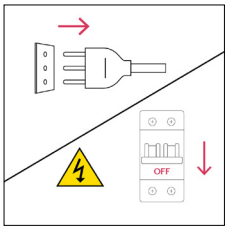


Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).
* Neem bij problemen met deze lamp contact op met de klantenservice.

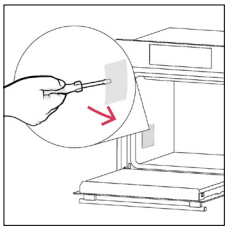
Changing the lateral bulb:

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.

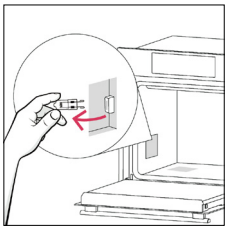
Stap 1



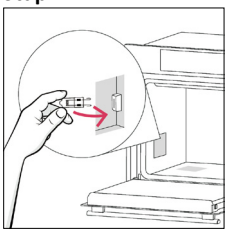
Stap 2



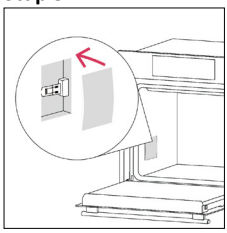
Stap 3



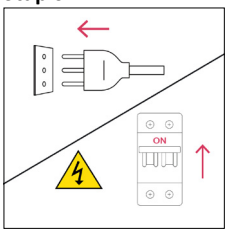
Stap 4



Stap 5



Stap 6



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

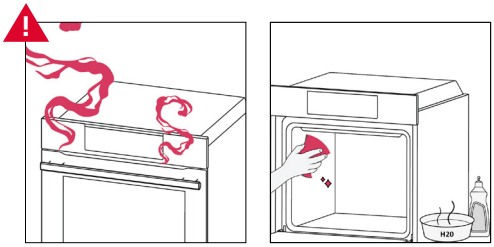
7. PROBLEMEN OPLOSSEN

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.

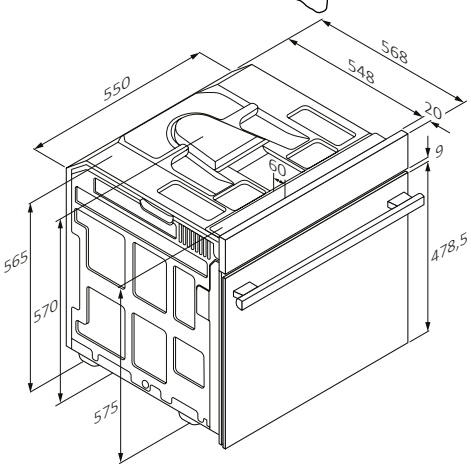
8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

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.

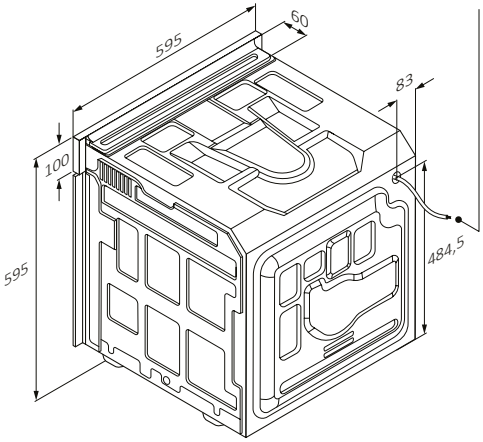
9. INSTALLATIE

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

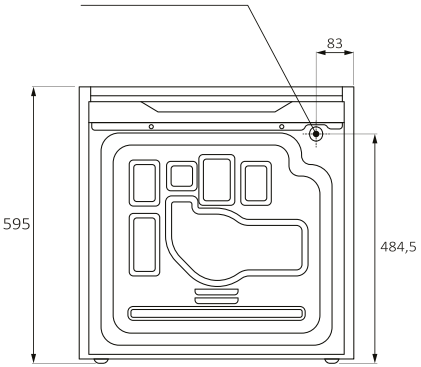
of door hierop te klikken **link**



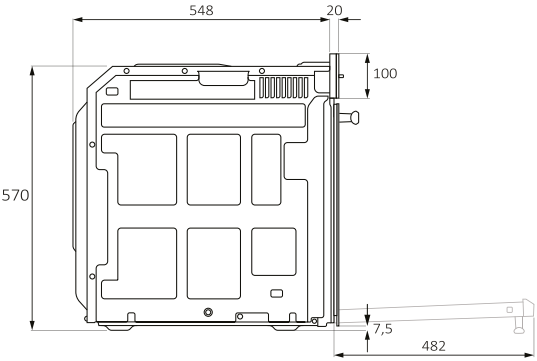
Kabel 1100



Kabel 1100

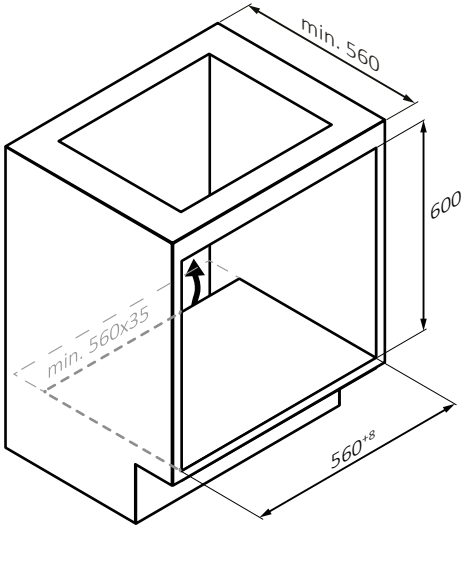


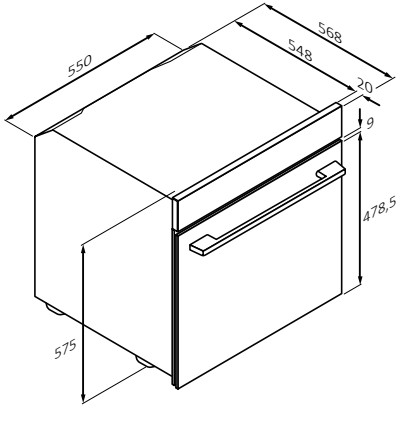
Achteraanzicht

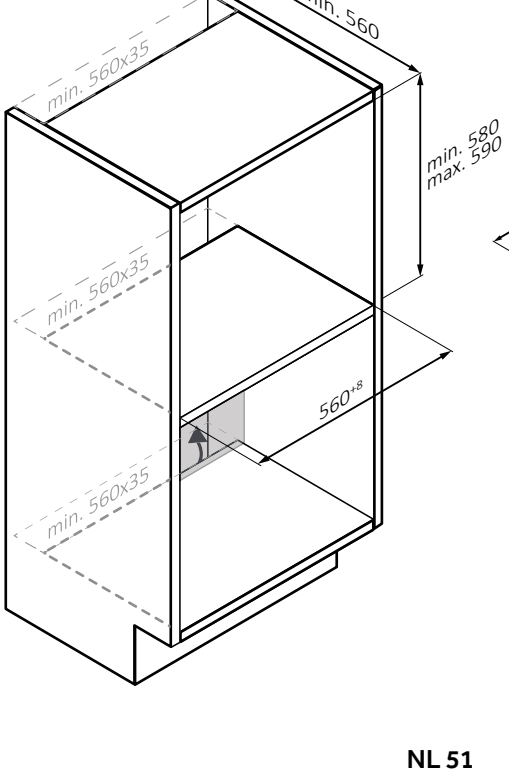


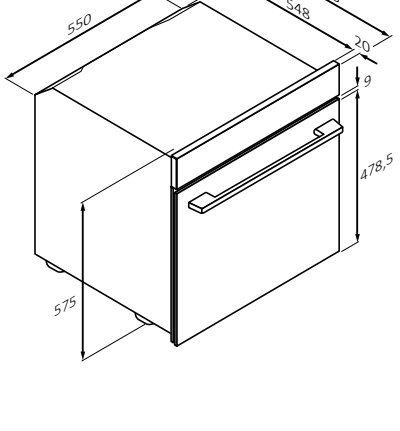
Zijaanzicht

mm

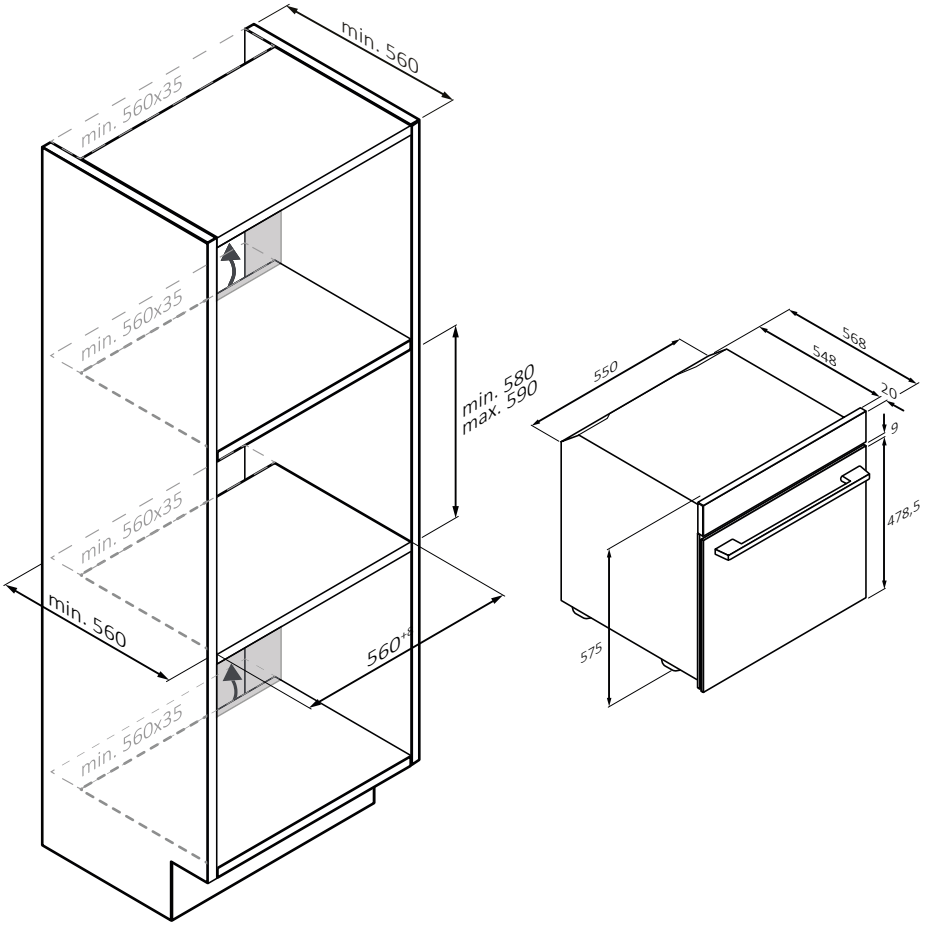

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

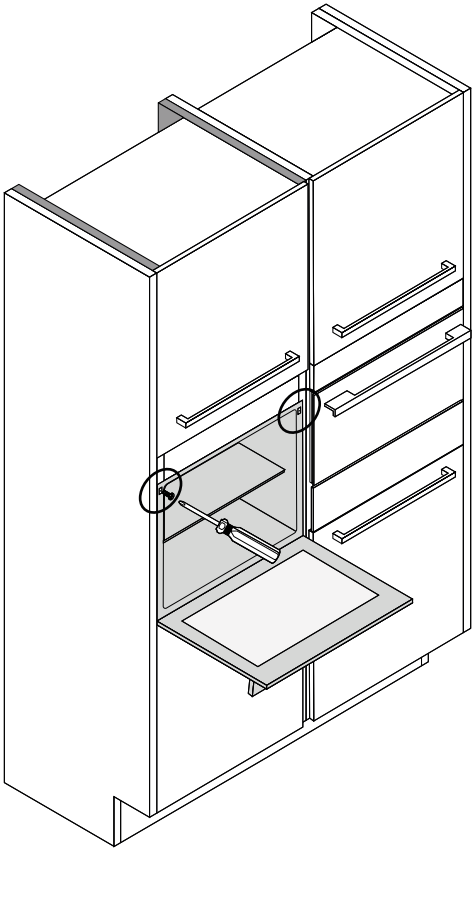

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

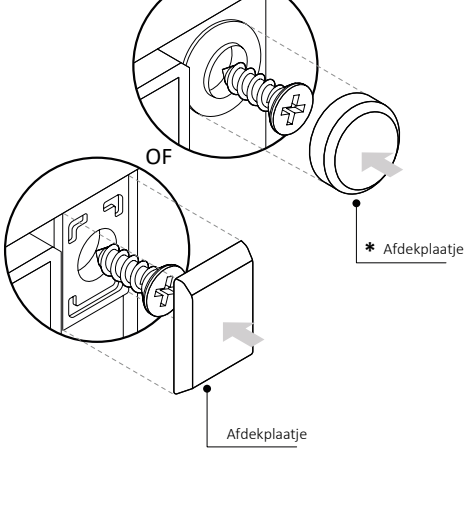

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560+3
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(alleen indien aanwezig*)

mm

BEM-VINDO

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

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

RESUMO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO
2.1. Vista geral do produto
2.2. Acessórios
2.3. Painel de controlo
2.4. Conectividade

3. ANTES DE COMEÇAR
3.1. Informações para começar
3.2. Primeira utilização
3.3. Limpeza preliminar

4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO
4.1. Como funciona o produto
4.2. Funções de cozedura
4.2.1. Funções padrão
4.2.2. Função Multipasso

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR
5.1. Tabela de cozedura geral
5.2. Tabela Everyday Cooking

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

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO
8.1. Eliminação do aparelho
8.2. Poupar e respeitar o ambiente

9. INSTALAÇÃO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS GERAIS

- Não use um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências dentro do forno.

Utilização de acordo com a utilização prevista

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

Limitações de utilização

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

AVISOS DE INSTALAÇÃO

- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada.
- Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Efetue as aberturas 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 in-

stalação, manutenção ou reparação incorretos. Além disso, não é responsável por danos causados pela ausência ou interrupção do sistema de ligação à terra (por exemplo, choque elétrico).

- ⚠ **CUIDADO:** A fim de evitar perigo devido à reinicialização inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser fornecido através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo utilitário.
- O aparelho não foi concebido para ser ativado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- O tabuleiro de forno recolhe os resíduos que gotejam durante a cozedura.
- Quando colocar a bandeja de Airfry ou a grelha nas prateleiras laterais, certifique-se de que a parte lateral mais baixa (entre o batente e a extremidade) está virada para o interior do forno. Se a grelha tiver uma barra metálica decorativa, posicione-a voltada para o exterior do forno para que o logótipo da marca seja visível e legível. Para o posicionamento correto, consulte também a imagem na secção Acessórios deste manual do utilizador.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores afiados de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode fazer estalar o vidro.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Durante a cozedura, pode ocorrer condensação de humidade dentro da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta situação é normal.Para reduzir este efeito, aguarde 10 a 15 minutos, depois de ligar o forno, antes de colocar alimentos no interior. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atingir a temperatura de cozimento.
- Cozinhe os legumes num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.
- Uma falha de alimentação prolongada durante uma fase de cozedura em curso pode provocar uma avaria do monitor. Neste caso contacte a assistência ao cliente.
- ⚠ **AVISO:** Não forre as paredes do forno com pelicula de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- ⚠ **AVISO:** Nunca remova o vedante da porta do forno.

- ⚠ **CUIDADO:** Não encha o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno está quente.
- ⚠ **AVISO:**Não coloque alimentos diretamente nas grelhas do forno. Utilize sempre papel vegetal e/ou tabuleiros ou formas de forno adequados.
- Lave todos os acessórios antes da primeira utilização com uma solução de água quente e detergente para a loiça.

AVISOS (*PARA FORNOS PYRO)

- Derrames em excesso devem ser removidos antes da limpeza.
- ⚠ **AVISO:** antes de iniciar o ciclo de limpeza automático:
  - Limpar a porta do forno;
  - Remova resíduos de alimentos do interior do forno utilizando uma esponja húmida. Não use detergentes;
  - Remova todos os acessórios e o kit da prateleira deslizante (caso presente);
  - Não use panos da loiça.
- Nos fornos com sonda para carne é necessário, antes de fazer o ciclo de limpeza, fechar o orifício com a porca fornecida. Feche sempre o orifício com a porca quando a sonda para carne não estiver a ser utilizada.
- Durante o processo de limpeza pirolítica (se disponível), as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem ser mantidas afastadas.
- Se uma placa estiver equipada sobre o forno, nunca utilize a placa enquanto o sistema Pirolítico estiver a funcionar, isto impedirá o sobreaquecimento da placa.

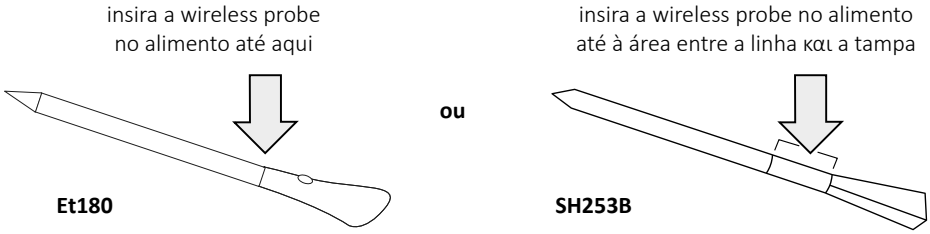
AVISOS (PARA STEAM PLUS ADVANCED)

- Ao encher o depósito de vapor, o nível da água não deve exceder o nível máximo indicado no depósito.
- Use apenas água potável para encher o tanque.
- Antes de iniciar uma função de limpeza pirolítica, o depósito de vapor deve ser retirado. Não insira o depósito de vapor durante a função de limpeza pirolítica.

* Dependendo do modelo do forno.

AVISOS para a SONDA DE TEMPERATURA SEM FIOS

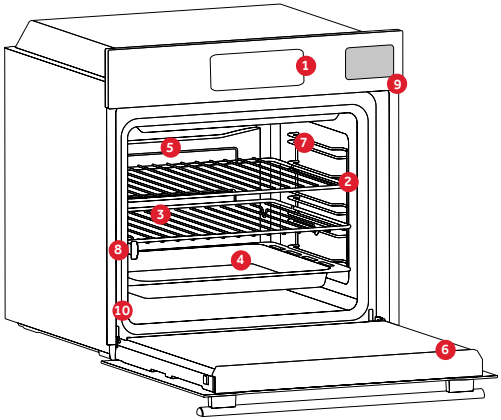
- Este produto é exclusivo para fornos. Apenas deve ser utilizado conforme descrito neste Manual do Utilizador.
- NÃO TOQUE NO Sensor Heat Feel COM AS MÃOS DESPROTEGIDAS IMEDIATAMENTE APÓS A COZEDURA. Use sempre luvas para forno para remover o Sensor Heat Feel da comida depois de cozinhar.



- Não exponha a parte de metal do Sensor Heat Feel ao calor gerado pelo forno diretamente.
- Não use o Sensor Heat Feel noutro aparelho exceto para o forno encastrado.
- Não utilize o Sensor Heat Feel num forno micro-ondas.
- O Sensor Heat Feel pode ser limpo e lavado, mas não mergulhe demasiado tempo em água.
- Este produto não se destina a ser utilizado por pessoas com idade igual ou inferior a 12 anos.
- O fornecedor não é responsável por qualquer dano no Sensor Heat Feel devido a má utilização do dispositivo.
- Limpe o Sensor Heat Feel antes de o utilizar.
- A sonda consegue trabalhar neste intervalo de temperatura: 10 °C até um intervalo de temperatura máxima de 100°C da peça metálica. Quando um programa de cozedura é selecionado, o visor mostra a temperatura padrão, que nunca é superior a 250 °C: a temperatura selecionável também está limitada a 250 °C.
- Se a temperatura do Sensor Heat Feel exceder os 100 °C, a cozedura será interrompida e o Sensor Heat Feel deve ser retirado do forno o mais rápido possível, usando luvas, para evitar danos na sonda.

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO

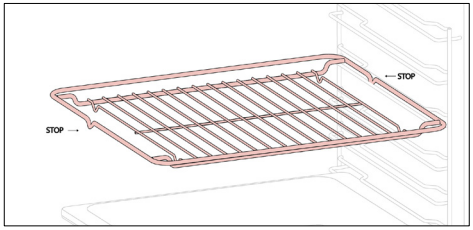


1. **Painel de controlo**
2. **Números de posições de prateleira**
3. **Grades**
4. **Tabuleiros**
5. **Capa de ventilador**
6. **Porta do forno**
7. **Grades de arame laterais** (se presentes: apenas para cavidade plana)
8. **Guias Telescópicas**
9. **Depósito de vapor**
10. **Numéro de série & QR Code**

Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

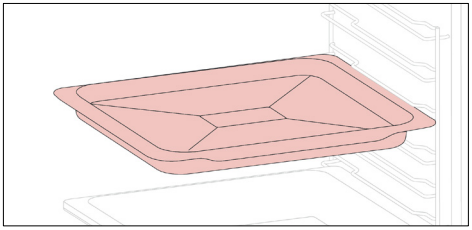
2.2. ACESSÓRIOS

Grade metálica



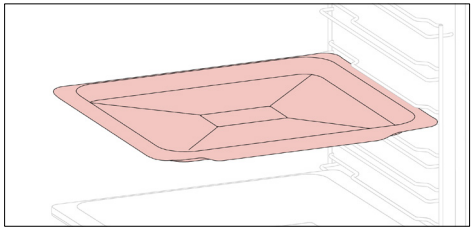
Uma grelha de forno é uma prateleira amovível e ajustável que suporta utensílios de cozinha e pode ser ajustada em diferentes alturas para diferentes necessidades de cozedura. Não coloque alimentos diretamente sobre a mesma; em vez disso, utilize papel vegetal ou assadeiras adequadas.

Tabuleiro mais Fundo



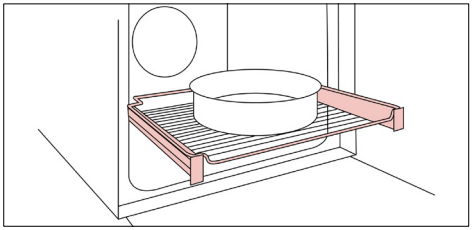
O tabuleiro mais fundo é ideal para receitas com líquidos ou em camadas, como travessas de forno ou assados. A sua profundidade foi especificamente concebida para garantir a consistência desejada dos alimentos nele preparados.

Tabuleiro de forno (apenas se presente*)



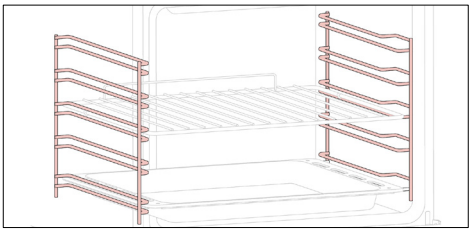
Um tabuleiro de forno é ideal para obter um dourado uniforme no fundo, tornando-o perfeito para biscoitos e bolos devido ao seu design raso e plano. Além disso, a sua colocação sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e evitar sujidade no forno.

Guias telescópicos (apenas se presente*)



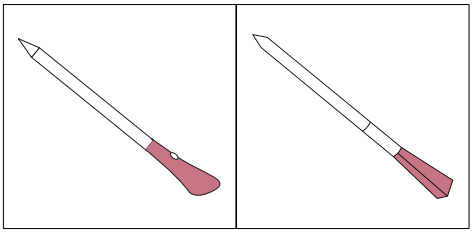
As calhas telescópicas para fornos são prateleiras que podem ser estendidas, facilitando a colocação ou remoção de artigos, sem necessidade de alcançar o interior de um forno quente. Melhoram a segurança, a estabilidade e podem ser ajustadas para diferentes posições de nível.

Grades de arame laterais (apenas se presente*)



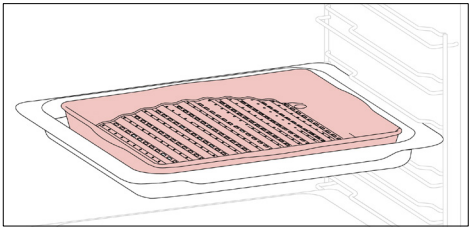
Localizadas em ambos os lados do forno, os suportes laterais foram concebidas para colocar o tabuleiro de forno e as grades durante a cozedura.

Heat Feel Sensor(apenas se presente*)



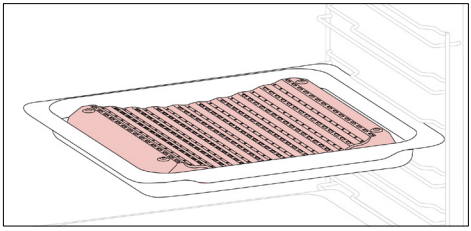
Esta sonda de carne é um sensor de temperatura que, inserido nos alimentos e ligado ao forno por cabo, permite controlar a temperatura interior dos alimentos durante a cozedura. É utilizado principalmente para peixe e carne.

H-Lab Tray – modo BBQ
(apenas se presente*)



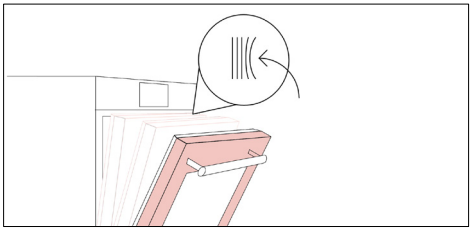
A forma convexa é adequada para grelhar no forno a alta temperatura (220°) permitindo um resultado de churrasco mesmo em casa com pouco fumo graças à ação de drenagem das gorduras no fundo do tabuleiro.

H-Lab Tray – modo VAPOR
(apenas se presente*)



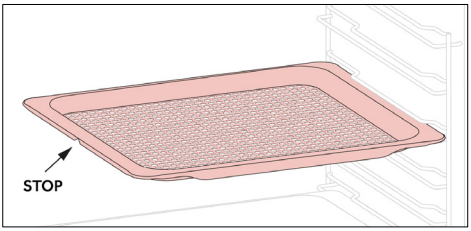
A forma côncava permite uma correta circulação da humidade gerada na cozedura, mantendo a taxa de humidade dos alimentos elevada. Consoante a quantidade de água introduzida no tabuleiro, obtém-se uma cozedura mais seca ou mais "húmida".

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



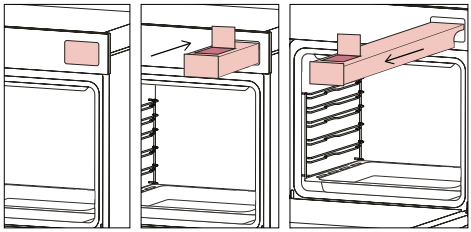
As dobradiças de fecho e abertura suaves controlam o movimento da porta, assegurando um movimento suave e evitando bater.

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.

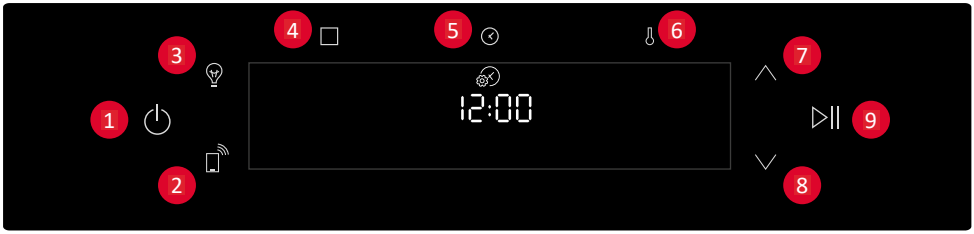
Depósito de vapor



O Depósito de Vapor é uma gaveta que pode ser enchida com a água necessária para realizar programas de cozedura e limpeza assistidos por vapor.

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

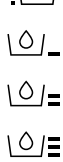
As funções e a classificação das funções podem ser alteradas consoante o modelo.
1. Ligar/Desligar
2. Controlo remoto
3. Lâmpada
4. Funções
5. Tempo
6. Temperatura
7/8. Botões de navegação
9. Iniciar/Pausa

FUNÇÕES PRINCIPAIS

O painel de controlo tem as seguintes funções principais:

Símbolo	Função	Descrição
	Ligado/Desligado	Prima para ligar/desligar o forno.
	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 da cavidade do forno
	Funções	Prima uma vez para aceder às funções manuais, duas vezes para programas Everyday Cooking, três vezes para o menu Limpeza e quatro vezes para o menu WIFI.
	Tempo	Prima uma vez para a duração da cozedura, duas vezes para o contador de minutos (disponível no modo standby), três vezes para o início retardado. No modo de espera, estão disponíveis o temporizador de cozinha e, premindo durante 3 segundos, a Hora do dia.
	Temperatura	Prima uma vez para verificar a temperatura do interior, duas vezes para ativar a opção de pré-aquecimento rápido (apenas disponível durante a fase de pré-aquecimento do forno).
	Botões de navegação	Prima os botões de navegação para se deslocar entre as funções e para ajustar os parâmetros.
	Iniciar/Pausa	Prima para iniciar/pausar a cozedura ou para confirmar as funções.

FEEDBACK DO ECRÃ (visível apenas quando ativo)

Símbolo	Feedback	Descrição
	**Depósito em falta**	O ícone aparece quando o Depósito de Vapor está em falta.
	**Encher o depósito**	O ícone aparece quando é necessário adicionar água ao depósito de vapor.
	**Drenagem em curso**	O ícone aparece durante o processo de Drenagem.
	**Tanque vazio**	O ícone aparece quando não existe água no Depósito de Vapor.
	**Esvaziar o Depósito**	O ícone aparece para pedir ao utilizador que esvazie o Depósito de Vapor.
	**Feedback do Nível da Água**	As barras junto ao ícone representam a quantidade de água disponível no Depósito de Vapor.

2.4. CONECTIVIDADE

Parâmetros wireless

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Banda(s) de frequência [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potência máxima [mW]	100	10

Parâmetros sem fios da sonda

*

Model	Et180	SH253B
Tecnologia	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Banda(s) de frequência [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Potência máxima [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) A marca verbal Bluetooth® e os logótipos são marcas registradas pertencentes à Bluetooth SIG, Inc. e qualquer uso destes identificadores pela Candy Hoover Group SRL é feito sob licença. Outras marcas e nomes comerciais são propriedade dos seus respectivos titulares.

* Dependendo do modelo do forno.

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 utilizador prime o botão Ligar.

Como desativar a porta de rede wireless:

O módulo Wifi desativa-se assim que o utilizador prime o botão Desligar. O wi-fi também pode ser desativado quando o forno está ligado, selecionando “off” no menu no menu de definições Wi-fi.

A Candy Hoover Group Srl declara, por este meio, que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE e com os requisitos estatutários pertinentes para o mercado do Reino Unido. O texto integral da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet: **www.candy-group.com**

COMO INTERAGIR COM A APLICAÇÃO

O seu aparelho pode ser ligado à sua rede wireless doméstica e operado remotamente através da aplicação. Ligue o seu aparelho para garantir que este se mantém atualizado com o software e as funcionalidades mais recentes.

NOTA

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

Descarregue no seu smartphone.

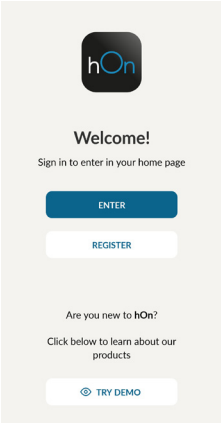
Available on the App Store

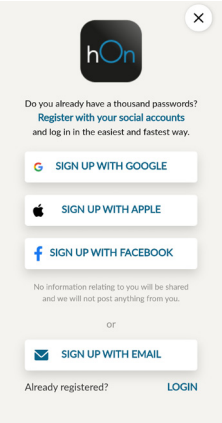
GET IT ON Google Play

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

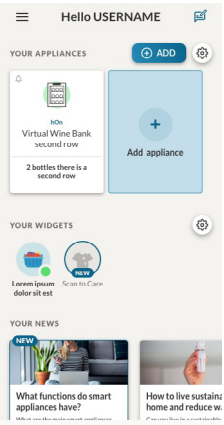




EMPARELHAMENTO RÁPIDO

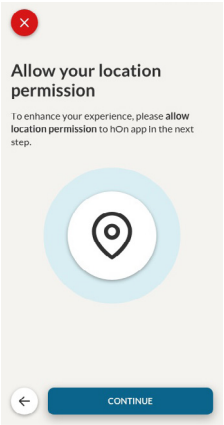
Passo 1

- Selecione "Adicionar aparelho".



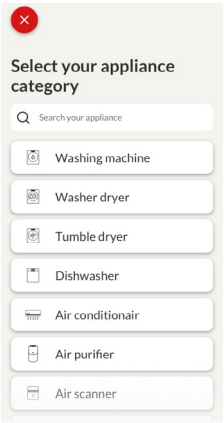
Passo 2

- Permita a sua localização.



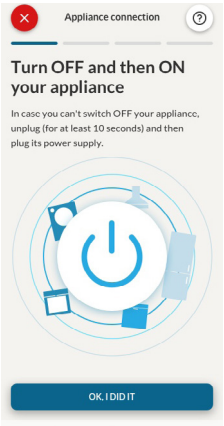
Passo 3

- Selecione o forno na categoria de aparelhos.



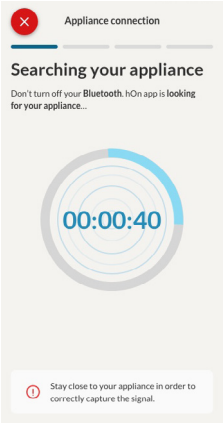
Passo 4

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



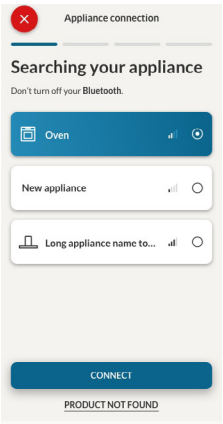
Passo 5

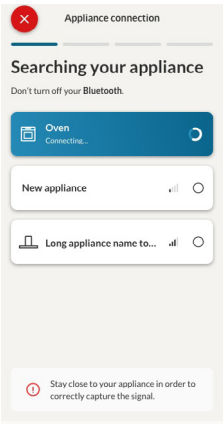
- Depois de ligar, a aplicação hOn começa a procurar o seu eletrodoméstico.



Passo 6.1-6.2

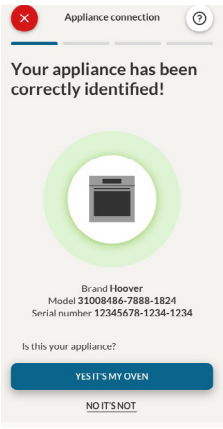
- Selecione o seu aparelho, toque em "connect" e aguarde alguns segundos.





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 hOn:** O forno pode ser utilizado exclusivamente através da aplicação.
- **WIFI DESLIGADO:** O forno não está conectado, mas está inscrito com as credenciais de rede guardadas.
- **WIFI RESET:** A conexão é redefinida e uma nova matrícula é possível.

1. Toque ☐ em e entre no menu WIFI. No ecrã aparece “On”.
2. No ecrã aparece “On”.
3. Utilize as setas até aparecer “Off” ou a definição de reposição “rSt”.



CONTROLO REMOTO

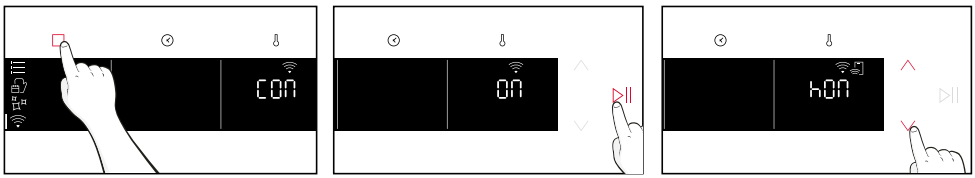
O Controlo Remoto oferece inúmeras vantagens para os utilizadores, melhorando a conveniência, a eficiência e a experiência geral de cozinhar, dando a capacidade de controlar o produto diretamente a partir do aparelho e da aplicação hOn.

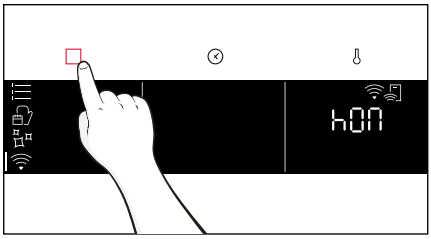
Esta função permite, através do seu dispositivo, usufruir de várias funcionalidades, tais como: início instantâneo ou programado de receitas ou programas de cozedura já disponíveis na aplicação; monitorização em tempo real do progresso das suas receitas; ajuste dos parâmetros de cozedura em utilização. 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.

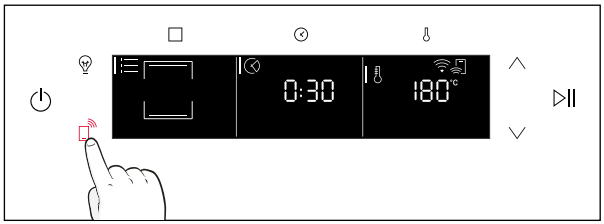
Como ativar o controlo remoto:

1. Toque ☐ em para selecionar o modo WIFI.
2. No ecrã aparece “ligar”. Toque ▷II em . “On” começará a piscar.
3. Toque ∨em para selecionar o modo “hOn” e toque ▷II em para ativar o Controlo Remoto.
4. Prima ☐ para sair do modo “hOn”.
5. Aceda à aplicação, selecione um programa e deixe a cozedura começar. Durante o processo é possível controlar e alterar os parâmetros do programa tanto a partir do produto como da aplicação.



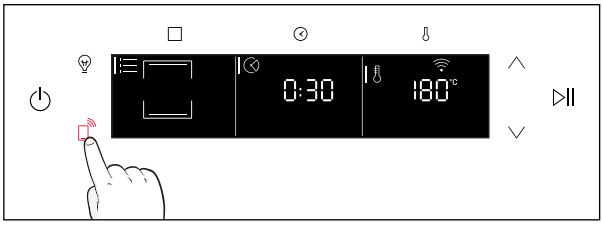


Também é possível ativar o Controlo Remoto durante o processo de cozedura, premindo o botão correspondente



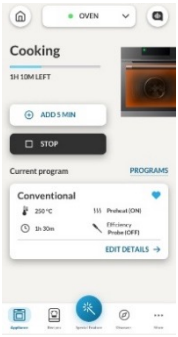
Como parar o Controlo Remoto:

Enquanto o programa de cozedura está em curso, pode ser interrompido diretamente a partir do próprio produto, premindo o botão correspondente do controlo remoto que acompanha o seu aparelho.



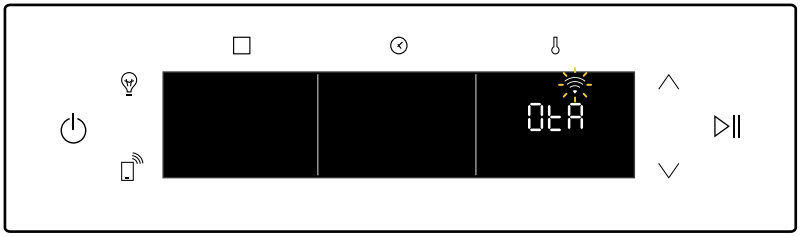
Também pode parar o programa de cozedura remotamente usando a aplicação clicando no botão 'STOP' no ecrã do dispositivo. O forno para automaticamente a cozedura.

NOTA: Se o utilizador parar a cozedura em curso a partir do forno, 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

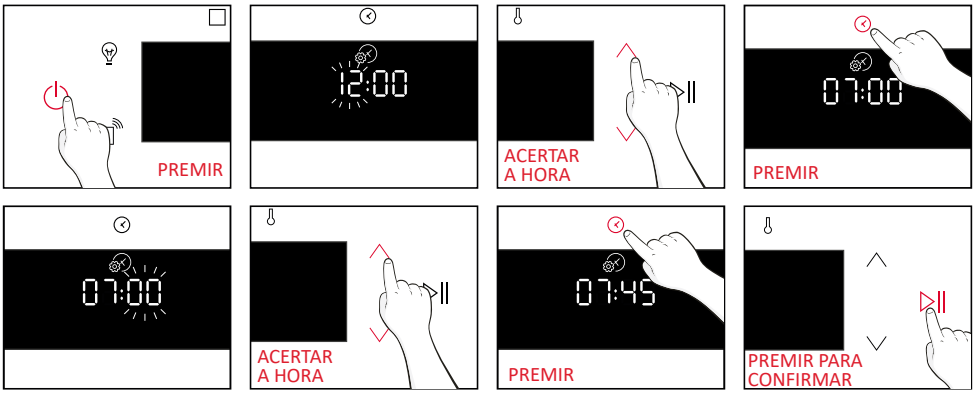
A ventoinha de refrigeração é responsável pela dissipação do calor, impedindo que o forno e as suas imediações fiquem demasiado quentes e protegendo os aparelhos de cozinha dos efeitos das altas temperaturas. Por este motivo, a ventoinha de refrigeração permanece audível durante algum tempo, mesmo depois 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)

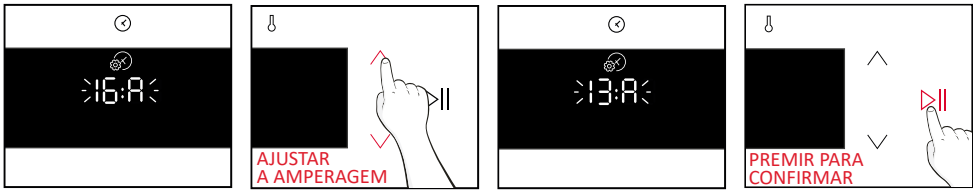
3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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, mantenha premido ⏻ e utilize as setas para definir a hora atual. Prima ⏲ para confirmar as horas. Siga o mesmo procedimento para definir os minutos. Para confirmar, prima ⏯ .

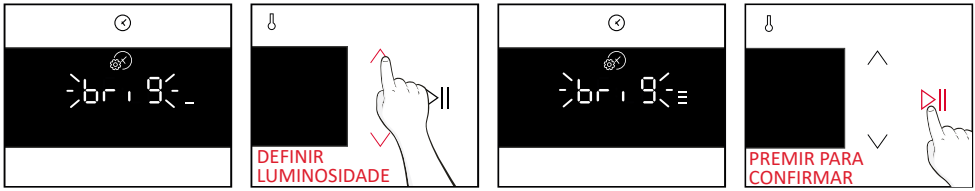


- **AMPERAGEM:** Por predefinição, o forno está configurado para funcionar com uma potência mais elevada, adequada para agregados familiares com mais de 3 kW (16 A). Se a sua casa tiver uma potência mais baixa, pode alterar esta definição para ⏯ 13 A. Esta definição afeta a rapidez com-que o forno aquece. Escolher a opção mais elevada (16A) significa que aquece mais rapidamente (porque a absorção de energia é maior). No ecrã, aparecem duas opções: 13A e 16A. Selecione o seu preferido utilizando as setas. Para confirmar, prima ⏯.

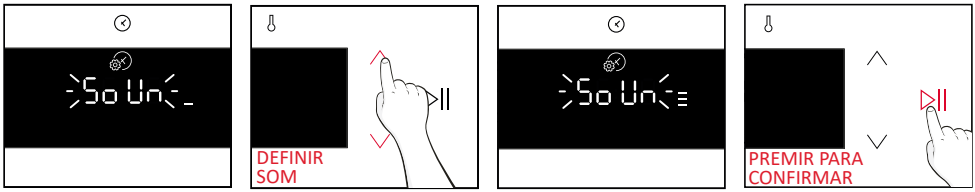


NOTA: A opção de definir a amperagem só está disponível durante a instalação inicial. Para modificar a amperagem definida, consulte as instruções pós-instalação.

- **BRILHO:** O ecrã apresenta o símbolo "brig". Os números representam o nível de intensidade de brilho, editável através das setas. Para confirmar, prima ⏯.

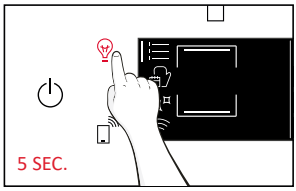


- **SOM:** O visor apresenta o símbolo "Soun". Os números representam o nível de intensidade do som, editável através das setas. Para confirmar, prima ▷||.



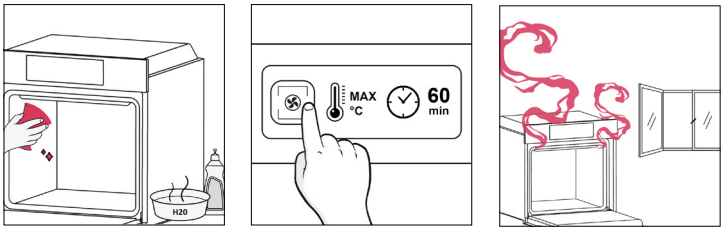
- **INSTRUÇÕES APÓS A INSTALAÇÃO**

É possível voltar às definições iniciais premindo o botão da lâmpada durante 5 segundos



3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

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

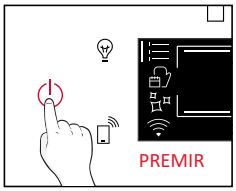


4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO

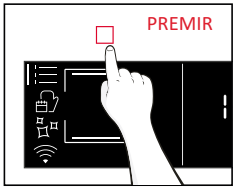
LIGAR/DESLIGAR O FORNO

Para Ligar/Desligar o forno, premir e manter ⏻



MENU FUNÇÕES

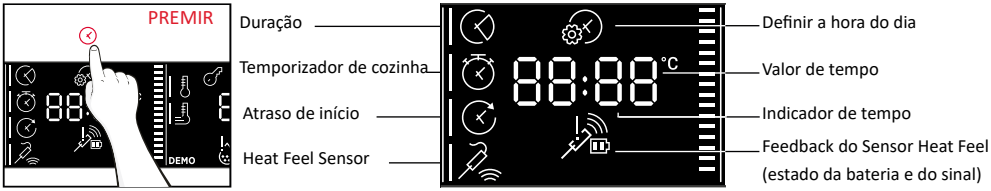
Aceder ao menu Função premindo ☐.
Para navegar para tocar tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:



Símbolo	Função	Descrição
	Funções Principais	Esta função permite selecionar o programa de cozedura desejado através das setas. Toque em ⏲ e 🌡 para definir o tempo e a temperatura. Prima ⏯ para iniciar a função. Para colocar o programa em pausa, clique novamente.
	Categorias De Alimentos	Neste menu, pode aceder às 4 categorias de cozedura de alimentos já integradas no seu forno utilizando as setas. O ecrã apresentará a hora e a temperatura predefinidas.
	Wifi	Neste modo, pode conectar o seu forno a uma rede e registá-lo com a aplicação hOn.
	Funções De Limpeza	Esta função permite selecionar um sistema de limpeza disponível no seu forno.

MENU TEMPO

Depois de ter selecionado o programa de cozedura, aceda ao menu Tempo premindo ⏲.
Para navegar 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.

Símbolo	Função	Descrição
	A) Duração Da Cozedura	Permite pré-ajustar o tempo de cozedura necessário para a receita escolhida. Prima ⏲ para aceder ao menu Tempo. Toque em ⏲ tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função "Duração da cozedura". Em seguida, utilize as setas para regular o valor e prima ▷‖ para confirmar. A contagem decrescente começa no final do pré-aquecimento (se existir). Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração premindo ⏲ e utilizando as setas. Quando a duração é ultrapassada, o visor indica "Fim" e a cozedura para.
	B) Contador De Minutos	Permite utilizar o forno como despertador. Prima ⏲ para aceder ao menu Tempo. Toque em ⏲ tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função "Contador de minutos". Em seguida, utilize as setas para regular o valor e prima ▷‖ para confirmar. Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração premindo ⏲ e utilizando as setas. Em seguida, prima ▷‖ para reiniciar a cozedura. Quando a duração é ultrapassada, a cozedura continua até ser interrompida manualmente. Esta função também pode ser definida quando o forno está no modo standby, premindo ⏲. Quando ativado, o contador de minutos funciona independentemente das funções de cozedura do forno.
	C) Atraso De Início	Permite selecionar a hora de início da cozedura. Prima ⏲ para aceder ao menu Tempo. Toque ⏲ tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função "Atraso de início". Em seguida, utilize as setas para regular o valor e prima ▷‖ para confirmar. NOTA: O início retardado só pode ser ativado após a definição da duração da cozedura e não está disponível com as funções do grelhador

a. Duração Da Cozedura



b. Contador De Minutos

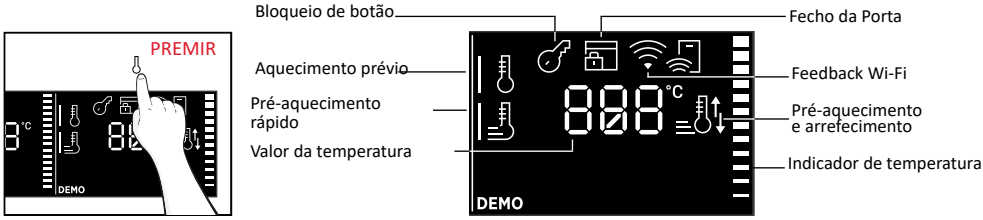


c. Atraso De Início



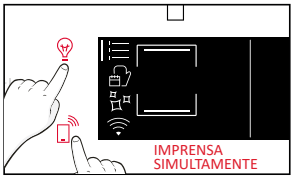
MENU DE TEMPERATURA

Depois de ter selecionado o programa de cozedura, aceder ao menu Temperatura premindo. Para navegar para tocar tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:



Símbolo	Função	Descrição
	Temperatura	Prima para definir a temperatura e utilize as setas para regular o valor.
	Pré-Aquecimento Rápido	Prima duas vezes para definir a temperatura rápida.

ADDITIONAL FUNCTION

Símbolo	Função	Descrição
	Trinco Para Crianças	 Esta função permite-lhe bloquear o ecrã para evitar qualquer utilização indesejada por menores. Para o ativar, prima simultaneamente os botões da lâmpada e do controlo remoto durante 3 segundos. Um ícone com uma chave aparecerá na interface do utilizador. Neste estado, a interface de utilizador do forno está bloqueada e não é possível efetuar alterações nas definições.Para desativar o bloqueio para crianças, prima novamente os botões da lâmpada e do telecomando durante 3 segundos (o ícone com a chave desaparece).

4.2. FUNÇÕES DE COZEDURA

OPÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Para acelerar a fase de pré-aquecimento, a opção de pré-aquecimento rápido pode ser selecionada premindo o ícone da temperatura durante 3 s depois de ter selecionado o programa de cozedura e a temperatura. Esta opção ativa uma combinação de ventilador e resistências, independentemente da função de cozedura escolhida. Para poupar energia, quando o pré-aquecimento rápido é ativado, a lâmpada é desligada até o forno atingir a temperatura desejada

4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO

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

Símbolo	Função	T°C predefinida Intervalo de T°C	Posição sugerida para a prateleira	Préaquecimento	Sensor Heat Feel disponível	Sugestões
	*Convencional	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Sim/ Préaquecimento rápido	Sim	IDEAL PARA: bolos, pães, biscoitos, quiches em um nível utilizando tanto o aquecimento superior como o inferior.
	Convecção + Ventilador	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	Sim/ Préaquecimento rápido	Sim	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 para nível único L2+L5 para nível duplo L2+L4+L6 para nível triplo	Sim/ Préaquecimento rápido	Sim	IDEAL PARA: bolos, biscoitos e pizzas em um ou mais níveis. Ideal para cozinhar diferentes alimentos.
	Aquecimento inferior	170°C 50-230°C	L2	Sim/ Préaquecimento rápido	Sim	IDEAL PARA: leite creme, pudins a banho-Maria em um nível. Esta função também pode ser usada para terminar uma preparação.
	Aquecimento inferior + ventilador	170°C 50-230°C	L2	Sim/ Préaquecimento rápido	Sim	IDEAL PARA: pizzas, tartes salgadas, tortas e alimentos com coberturas líquidas em um nível.
	**Grill	05 01-05	L6 para alimentos finos L5 para alimentos mais espessos	NÃO	Sim	IDEAL PARA: gratinados, carne grelhada, peixe, legumes. Esta função utiliza apenas a resistência superior interior. Utilize com a porta fechada. Coloque um tabuleiro por baixo para recolher os sucos.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NÃO	Sim	IDEAL PARA: grandes quantidades de salsichas, bifes e pão torrado. Toda a área abaixo do elemento do grelhador fica quente. Utilize com a porta fechada. Vire os alimentos a dois terços do tempo de cozedura (Se necessário).

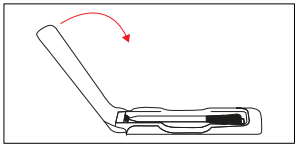
Símbolo	Função	T°C predefinida Intervalo de T°C	Posição sugerida para a prateleira	Préaquecimento	Sensor Heat Feel disponível	Sugestões
	**Gratinar	200°C 150-250°C	L4/L5	Sim/ Préaquecimento rápido	Sim	IDEAL PARA: pedaços inteiros de carne (assados) ou alimentos gratinados. Utilize com a porta fechada. Faça deslizar a bandeja por baixo da prateleira para recolher os sucos. Volte os alimentos a meio da cozedura se necessário.
	Multinível +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	Sim/ Préaquecimento rápido	Sim	IDEAL PARA: cozedura de menus completos sem mistura de odores. Os alimentos não têm de ser extraídos ao mesmo tempo de cozedura
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NÃO	NÃO	IDEAL PARA: cozinhar carne, peixe ou legumes Esta função permite poupar energia durante a cozedura, mantendo os alimentos húmidos e tenros. A lâmpada da cavidade está desligada.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NÃO	NÃO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados ou alimentos panados précozinhados que são normalmente fritos. Graças ao tabuleiro dedicado, o ar quentepode circular uniformemente sobre os alimentos.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NÃO	NÃO	IDEAL PARA: todo o tipo de pizzas sem pré-aquecer o forno. Utilize temperaturas mais baixas para produtos congelados e 300°C para receitas caseiras
	Gentle Cooking (Vapor)	70°C 50-90°C	L3	NÃO	Sim	IDEAL PARA: cozimento lento com resultado semelhante ao sous-vide. Use para carnes, peixes e vegetais. Pode ser usado com sensor de temperatura.

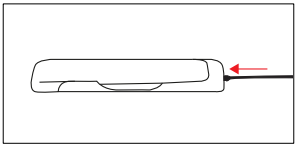
* Testado de acordo com o EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo de energia e classe de energia
**Utilize com a porta fechada.
*** Dependendo do modelo do forno.

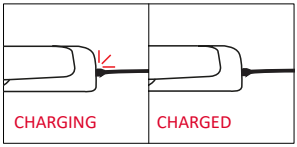
Heat Feel Sensor

Antes da utilização, verificar a carga do Sensor Heat Feel:

1. Coloque o Sensor Heat Feel no carregador e feche a tampa.
2. Conecte o carregador a uma fonte de alimentação USB, tal como um adaptador USB ou tomada USB de PC/notebook com o cabo USB. O carregador pode não estar a funcionar adequadamente com o power bank devido à sua função de desativação automática.
3. O LED do carregador acende-se e pisca durante o carregamento. Irá desligar quando o Sensor Heat Feel estiver completamente carregado.

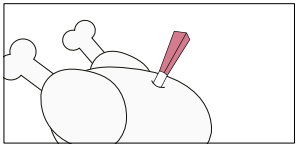


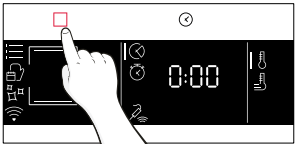


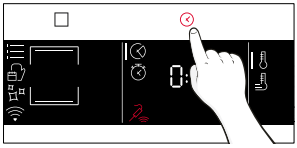


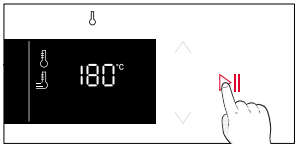
Como registar e utilizar o Sensor Heat Feel:

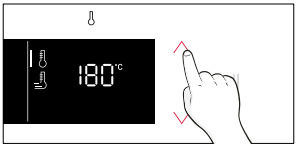
1. Introduzir a sonda no alimento.
2. Toque em ☐ para selecionar a função pretendida e toque em ⏲ tantas vezes quantas as necessárias para selecionar o ícone Sonda.
3. Após algum tempo, o forno reconhecerá o código da sonda. Toque ▷||, e utilize as setas para definir a temperatura alvo.
4. Toque ▷|| para confirmar. A partir desse momento, o forno utilizará os dados da sonda para monitorizar a temperatura interna dos alimentos.
5. Quando a temperatura interna desejada é atingida, o alarme soa e o forno desliga-se. Retire cuidadosamente a Sonda dos alimentos.

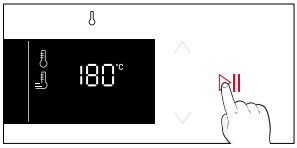






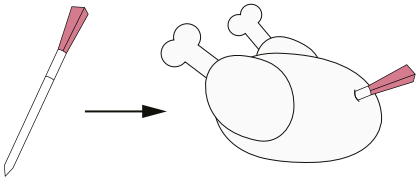






Dicas de cozinha

A sonda está equipada com um único ponto de medição. Introduza-a completamente no alimento com a ponta metálica posicionada no centro do alimento. Coloque este ponto o mais próximo possível da parte mais espessa (mais fria) do alimento para monitorizar com precisão o processo de cozedura.



A sonda pode ser utilizada com as funções manuais (Estático, Convecção + Ventilador, Grill, Super grill, Gratinar e Multinível), com as CATEGORIAS DE COZEDURA DE ALIMENTOS (Carne, Peixe e Legumes) e com Gentle Cooking.

Categoria alimentar	T°C do núcleo sugerida	Posicionamento sugerido
Rosbife	45°C	Diagonalmente na parte mais grossa. Para alimentos com forma cilíndrica (ou seja assados de carne) coloque a ponta o mais próximo possível do centro geométrico
Carnes assadas	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Aves	83-85°C	Na parte mais grossa do peito
Peixe (inteiro/bifes)	65°C	Diagonalmente na parte mais grossa
Pão/travessas de forno	90°C	Próximo do centro geométrico do alimento

4.2.2. Função Multipasso

A função Multi Step permite manter os parâmetros de cozimento previamente definidos (temperatura e tempo)enquanto se altera a função durante o cozimento, pressionando ☐ o botão.

Essa função está disponível para todas as FUNÇÕES PRINCIPAIS ☰ exceto para os programas ECO.

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	S	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	S	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	S	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	S	Tabuleiro de forno	L4	25-35
		2	Multinível	170°C		Tabuleiro de forno	L2+L5	25-35
	Pudim de Yorkshire	1	Convencional	200°C	S	Tabuleiro de forno	L3	20-30
	Merengues	1	Multinível	90°C	S	Tabuleiro de forno	L4	90-160
	Macaron	1	Convencional	150°C	S	Tabuleiro de forno	L3	15-20
	Tarte de maçã	1	Convencional	185°C	S	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	60-70
		1	Multinível	170°C	S	Grelha metálica + Forma para bolos	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Convencional	170°C	S	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	40-60
	Suflê de chocolate	1	Convencional	200°C	S	Tabuleiro de forno + formas	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convencional	150°C	S	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	50-65
	Croissants congelados	1	Convecção + Ventilador	175°C	S	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	S	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	S	Tabuleiro de forno	L2 or L3	25-35
	Pão, integral	1	Convencional	200°C	S	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	180°C 200°C	S N	Grelha metálica + Forma para quiche	L2	30-50
		2	Multinível	180°C	S	Grelha metálica + Forma para quiche	L1+L4	50-70
	Suflê de queijo	1	Convencional	200°C	S	Tabuleiro de forno	L3	20-35
	Lasanha, fresca	1	Convecção + Ventilador	200°C	S	Grelha metálica + prato de forno	L3	40-60
	Lasanha, congelada	1	Convencional	180°C	S	Grelha metálica + prato de forno	L3	50-60
	Massa no forno	1	Gratinado	200°C	S	Grelha metálica + prato de forno	L4	20-30
	Cannelloni, congelados	1	Convencional	180°C	S	Grelha metálica + prato de forno	L3	45-55
Pizza	Pizza, fresca (Tabuleiro)	1	Convencional Pizza	250°C 300°C	S N	Tabuleiro de forno	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Multinível	180°C	S	Deeper+ Tabuleiro de fornos	L2+L5	25-35
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Convencional Pizza	250°C 300°C	S N	Tabuleiro de forno	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Multinível	180°C	S	Deeper+ Tabuleiro de fornos	L2+L5	30-40
	Pizza, congelada (massa fina)	1	Convencional Pizza	220°C 200°C	S N	Grelha metálica	L2	10-15
		2	Multinível	200°C	S	Grelha metálica	L2+L5	15-25
		3	Multinível	180°C		Grelha metálica	L2+L4+L6	25-35
Carnes e Aves	Frango inteiro assado (1-1,2 kg)	1	Multinível Gratinado	220°C	S	Grelha metálica Coloque a assa-deira em L1 com 150ml de água	L4	40-60
	Coxas de frango	1	Air Fry	220°C	N	Tabuleiro para fritar ao ar	L4	30-50
	Pato assado	1	Multinível Gratinado	200°C	S	Grelha metálica + Prato de forno	L3	50-60
	Galo	1	Multinível Gratinado	220°C	S	Grelha metálica Colocar o tabu-leiro de forno em L1	L4	20-40
	Peru assado	1	Multinível Gratinado	200°C	S	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	S	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-100
	Salsichas	1	Supergrill	04	S	Grelha metálica	L5	40-50
	Lombo de vaca (1000-1500g)	1	Gentle cooking	60°C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L3	60-80
	Rosbife (500g)	1	Multinível	220°C	S	Tabuleiro de forno	L3	20-40
	Rolo de carne (1000-1500g)	1	Convencional	180°C	S	Tabuleiro de forno	L3	40-50
	Frango assado com batatas	1	Convencional	200°C	S	Deeper tray	L4	45-60
Peixe e mari-sco	Marisco grelhado	1	Supergrill	04	N	Grelha metálica	L5	15-30
	Palitos de peixe congelados	1	Air Fry	200°C	N	Tabuleiro para fritar ao ar	L4	20-25
	Peixe no forno	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L3	40-60
Legumes	Legumes Gratinadoados	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-90
	Batatas fritas congeladas (300-500g)	1	Air Fry	220°C	N	Tabuleiro para fritar ao ar	L4	18-25
	Batatas assadas	1	Convencional	200°C	S	Tabuleiro de forno	L4	30-50

Os tempos de cozedura podem variar consoante a receita e os ingredientes do consumidor.
* se for necessário pré-aquecimento
** Dependendo do modelo do forno..

5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

O menu de categorias de alimentos permite cozinhar uma variedade de receitas sem pré-aquecer o forno, graças a programas de cozedura dedicados e adaptados às necessidades de cada categoria.
Depois de selecionar o programa de cozedura, o tempo predefinido será apresentado e pode ser editado rodando o botão direito; a temperatura de cozedura pode ser alterada premindo o ícone dedicado. Ambos os parâmetros podem ser definidos dentro de um intervalo limitado, conforme indicado no quadro seguinte.
Ao navegar pelas funções de Cozinha do Dia a Dia, o menu de categorias de alimentos com vapor pode ser ativado premindo o ícone Temperatura até que o ícone Vapor apareça. Confirme a sua escolha premindo o botão Iniciar.

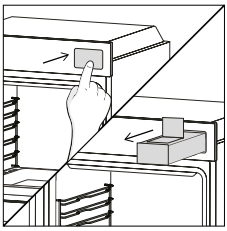
Símbolo	Descrição	Pré-aqueci-mento	Posição da prateleira	Intervalo de temperaturas (°C)	Intervalo de tempo (min)	Temperatura da sonda de carne (se disponível)	Descrição
	Carne	NÃO	L3	180-220	20-120	55-85°C	Para assados de carne bovina, vitelae porco,aves e cortes de carne.
	Peixe	NÃO	L3	150-180	15-60	55-65°C	Para peixe inteiro e filetes
	Legumes	NÃO	L3	150-200	30-90	70-90°C	Para legumes assados e batatas
	Padaria	NÃO	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Para produtos de panificação, como bolos e pães.
	Carne (Vapor)	NÃO	L3	180-220	20-120	55-85°C	Para assados de carne bovina, vitelae porco,aves e cortes de carne.
	Peixe (Vapor)	NÃO	L3	150-180	15-60	55-65°C	Para peixe inteiro e filetes
	Legumes (Vapor)	NÃO	L3	150-200	30-90	70-90°C	Para legumes assados e batatas
	Padaria (Vapor)	NÃO	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Para produtos de panificação, como bolos e pães.

NOTA: se, depois de ter desligado o forno, for necessário continuar a cozinhar, recomenda-se evitara utilização dos programas Everyday Cooking e optar por funções standard.

Como utilizar o depósito de vapor para os programas de cozedura a vapor

Depois de selecionar o programa de cozedura a vapor, se o Depósito de Vapor estiver vazio, aparece no ecrã para o avisar que deve ser enchido com água. Proceder do seguinte modo:

1. Pressionar ligeiramente o Depósito de Vapor para o abrir.



2. Adicione água potável ao Depósito de Vapor através de um jarro ou diretamente do lava-loiça. Não ultrapassar o nível máximo de água indicado no interior do reservatório.



3. Empurre o Depósito de Vapor para o fechar e feche a porta do forno.





4. Premir o botão Iniciar para confirmar e deixar começar a cozedura.

Se a quantidade de água adicionada não for suficiente para realizar o programa de cozedura, aparece no ecrã para o avisar que deve reencher o depósito.

Receita	Tamanho da dose	Programa de cozedura	T°C	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura (min)
Assado de carne	500-800g	Carne (Vapor)	180°C	Grelha metálica	L3	30-40
Lombo de vaca	200g	Carne (Vapor)	200°C	Grelha metálica	L3	20-25
Rolo de carne	1000-1500g	Carne (Vapor)	200°C	Grelha metálica	L3	40-50
Bife Wellington	500g	Carne (Vapor)	210°C	Grelha metálica	L3	50-80
Porco assado	800-1000g	Carne (Vapor)	180°C	Grelha metálica	L3	40-70
Costeletas de porco	1000-1200g	Carne (Vapor)	200°C	Grelha metálica	L3	80
Costeleta de borrego	800-1000g	Carne (Vapor)	190°C	Grelha metálica	L3	60-80
Perna de borrego	1500-2000g	Carne (Vapor)	200°C	Grelha metálica	L3	80
Filetes de salmão	200-600g	Peixe (Vapor)	170°C	Tabuleiro de forno	L3	20-35
Bifes de atum	600g (aprox. 4 pç)	Peixe (Vapor)	180°C	Grelha metálica	L3	15-20
Bifes de peixee-spada	700g (aprox. 4 pç)	Peixe (Vapor)	180°C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Filete de bacalhau	600g (aprox. 4 pç)	Peixe (Vapor)	150°C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Goraz, inteiro	1	Peixe (Vapor)	170°C	Tabuleiro de forno	L3	35-45
Goraz, filete	600g (aprox. 4 pç)	Peixe (Vapor)	150°C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Filete de robalo	600g (aprox. 4 pç)	Peixe (Vapor)	150°C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Espetadas de peixe	8 pedaços	Peixe (Vapor)	150°C	Grelha metálica	L3	20-30
Lulas recheadas	4 pedaços	Peixe (Vapor)	180°C	Tabuleiro de forno	L3	25-40
Pão integral	1	Padaria (Vapor)	200°C	Grelha metálica	L3	42-50
Pão de centeio	1	Padaria (Vapor)	190°C	Grelha metálica	L3	42-50
Pão de forma	1	Padaria (Vapor)	200°C	Grelha metálica	L3	42-50

Receita	Tamanho da dose	Programa de cozedura	T°C	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura (min)
Funchos	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	200°C	Grelha metálica	L3	30-40
Legumes variados	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	190°C	Grelha metálica	L3	40-45
Couves-flor	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	150°C	Grelha metálica	L3	40-50
Abóboras, em cubos	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	160°C	Grelha metálica	L3	30-40
Pimentos recheados	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	180°C	Grelha metálica	L3	70-80
Abobrinhas recheadas	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	190°C	Grelha metálica	L3	35-45
Palitos de cenoura	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	150°C	Tabuleiro de forno	L3	35-40
Brócolos	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	150°C	Tabuleiro de forno	L3	30-40
Ratatouille	1 tabuleiro	Legumes (Vapor)	190°C	Grelha metálica	L3	40-45
Pudim de legumes	6 ramequins	Legumes (Vapor)	180°C	Tabuleiro de forno + formas	L3	25-35

6. CUIDADOS E LIMPEZA

6.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS

A limpeza regular pode prolongar o ciclo de vida do seu aparelho. Aguarde que o forno arrefeça antes de efetuar a limpeza manual.

- Após cada utilização do forno, se efetuar uma limpeza mínima irá ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.
- Não forre as paredes do forno com folha de alumínio ou proteções descartáveis à venda no mercado. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- Por forma a evitar sujidade excessiva no seu forno e os cheiros fortes a fumo daí resultantes, recomendamos não utilizar o forno com uma temperatura muito alta. É melhor prolongar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura um pouco.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização apenas de pratos e formas resistentes a temperaturas muito altas.

6.2. LIMPEZA DO FORNO

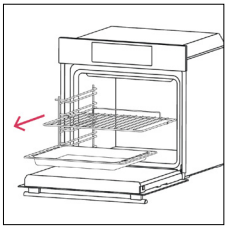
6.2.1. INTERIOR DO FORNO: Funções De Limpeza

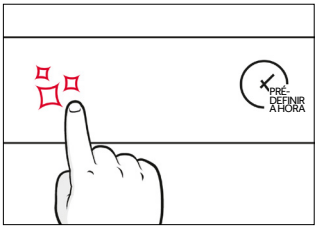
Limpeza pirolítica (*consoante o modelo do forno)
Este processo baseia-se no processo químico com o mesmo nome, que consiste na decomposição de substâncias complexas através da aplicação de um tratamento térmico.

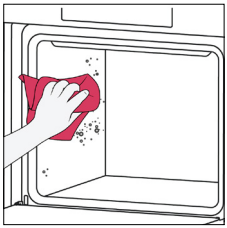
Uma vez iniciado, bloqueia automaticamente a porta do forno e eleva rapidamente a temperatura para uns abrasadores 410°C.
No final do ciclo de limpeza, os resíduos alimentares deixarão uma camada branca nas superfícies de esmalte. Para remover estas partículas, limpe com um pano embebido em água quente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

Como é que funciona:

1. Retirar todos os acessórios do forno, como as grelhas, os suportes laterais e o parafuso dos suportes laterais (*);
2. Rodar o botão de função em . Rodar o botão rotativo para definir o programa pirolítico; Deixar a função funcionar durante o tempo predefinido. Durante este processo e a fase de arrefecimento seguinte, a porta do forno permanece fechada.
3. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.
   ⚠ **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável.





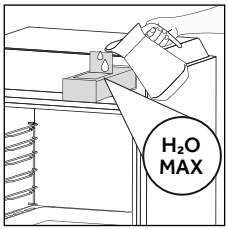


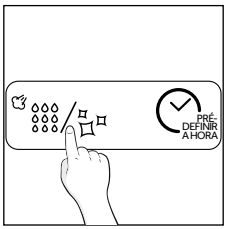
Hydroeasy Steam

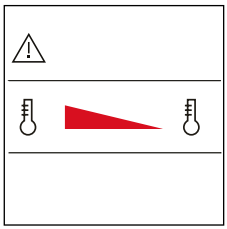
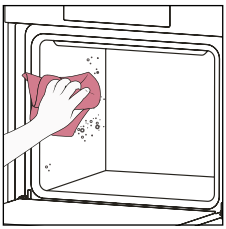
A função de limpeza Hydroeasy Steam foi concebida para eliminar sem esforço a sujidade ligeira e proporcionar uma solução rápida e ecológica para limpar o forno utilizando o poder do vapor.

Como é que funciona:

1. Deite água no Depósito de Vapor até atingir o nível máximo indicado no depósito.
2. Selecione o programa de limpeza Hydroeasy Steam. Deixar a função funcionar durante o tempo predefinido.
3. No final do processo de limpeza, deixe o forno arrefecer.
4. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.
5. ⚠ **AVISO**: Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável.





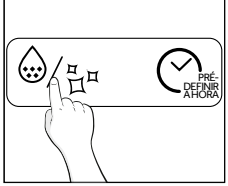
LIMPEZA DE SISTEMAS A VAPOR

Descalcificar

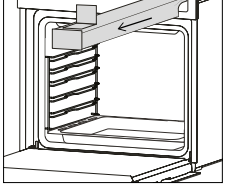
Essa função é sugerida após 25 ciclos e será obrigatória após 40 ciclos. O forno exibirá no final de cada ciclo de vapor, a partir do 25º, se os utilizadores ainda não tiverem efetuado a descalcificação. Após 40 ciclos de vapor, nenhum dos programas de cozedura a vapor será iniciado antes de o utilizador executar o programa de descalcificação. Divide-se em três passos:

Passo 1 (Remoção da água residual do recipiente para cozer a vapor):

i. Selecione o modo de descalcificação e, em seguida, prima o botão iniciar.
ii. Quando se ouvir o sinal sonoro para prosseguir com o segundo passo, remova o depósito de água.

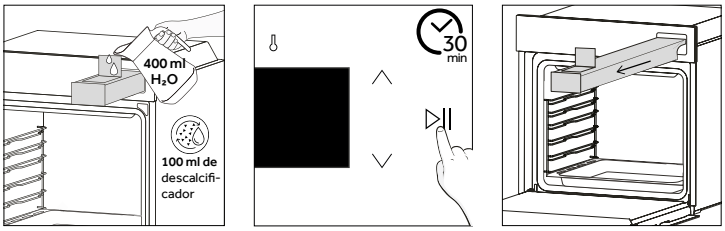






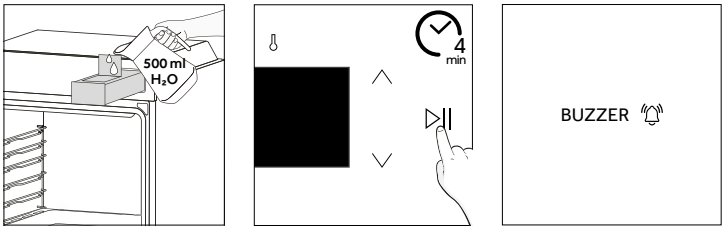
Passo 2 (Descalcificação):

i. Adicione 400 ml de água da torneira e 100 ml de descalcificante no Depósito de Vapor. Em seguida, prima o botão iniciar.
ii. Este passo levará 30 minutos, após o que, para avançar para a terceira fase, o Depósito de Vapor deve ser removido novamente.



Passo 3 (Enxaguamento):

i. Adicionar 500 ml de água da torneira ao Depósito de Vapor. Em seguida, prima o botão iniciar.
ii. Este passo levará 4 minutos, no final do processo, o sinal sonoro ouve-se



NOTE: If the Descaling program is interrupted or not completed, will appear on the display, asking to repeat and complete the procedure.

Drenagem

Após cada ciclo de cozedura a vapor, a água remanescente no recipiente para cozer a vapor é automaticamente drenada para o Depósito de Vapor.

Durante este processo, é apresentado no ecrã.

Se o Depósito de Vapor já estiver cheio, aparecerá no ecrã para o notificar de que deve esvaziar o depósito para permitir o início do processo de drenagem.

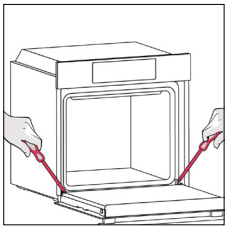
Limpeza catalítica (consoante o modelo do forno)

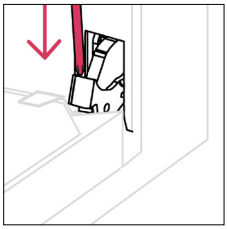
Os painéis catalíticos revestem o forno e permitem-lhe o luxo de nunca ter de se preocupar com um forno sujo.
Os painéis são revestidos com um esmalte especializado que possui uma estrutura microporosa, capaz de absorver a gordura dos salpicos.
Através de uma reação química catalítica, convertem eficazmente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

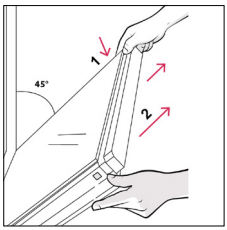
6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro

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

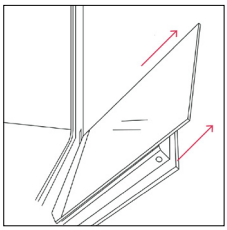




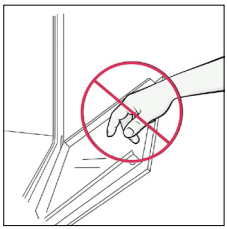
2. Posicionar a porta a 45°. Prima simultaneamente os dois botões situados em ambos os lados dos ombros laterais da porta e puxe para si para retirar a tampa superior da porta dos vidros.



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).



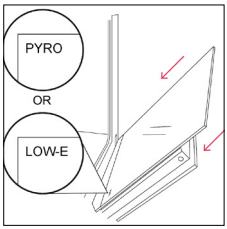
4. ⚠ **AVISO:** O vidro exterior não é amovível.



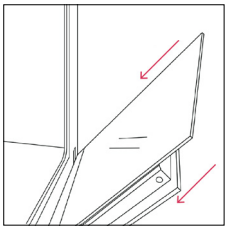
5. Limpe o vidro com um pano macio e produtos de limpeza adequados.



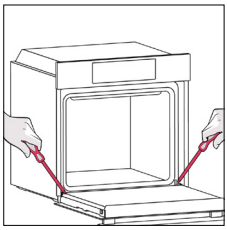
6. Insira os painéis de vidro, certificando-se de que a etiqueta “Low-E/PYRO” está corretamente legível e posicionada no lado inferior esquerdo da porta, perto da dobradiça do lado esquerdo. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro permanecerá no interior da porta.

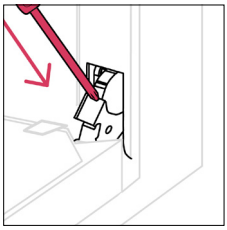


7. Volte a colocar a tampa superior da porta dos vidros, empurrando-a para dentro até ouvir um clique dos dois botões laterais.



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.





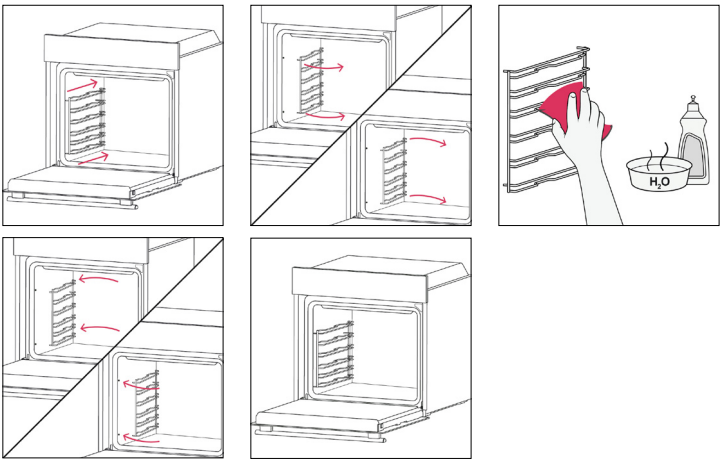
6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

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.



* Dependendo do modelo do forno.

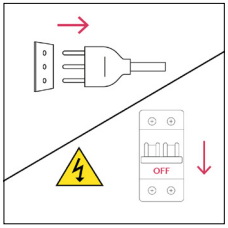
6.4. MANUTENÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

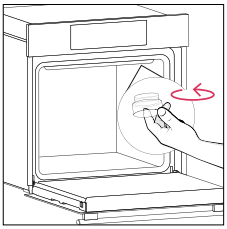
Mudar a lâmpada no topo:

1. Desligue o forno da alimentação de rede.
2. Retire a tampa de vidro da lâmpada.
3. Desmonte a lâmpada.
4. Substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
5. Volte a por a tampa de vidro da lâmpada.
6. Reconectar o forno da alimentação de rede.

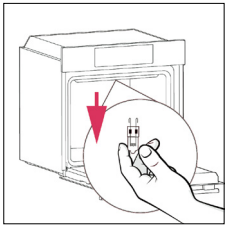
Passo 1



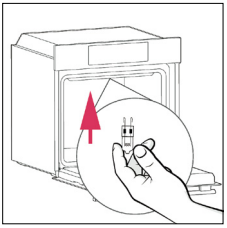
Passo 2



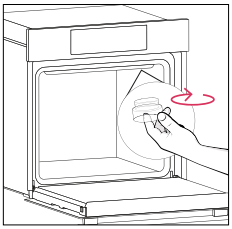
Passo 3



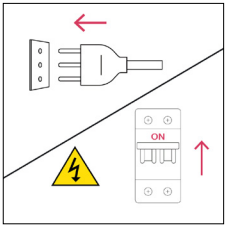
Passo 4

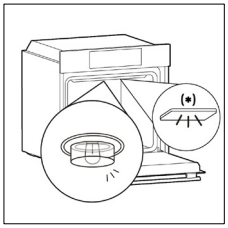


Passo 5



Passo 6



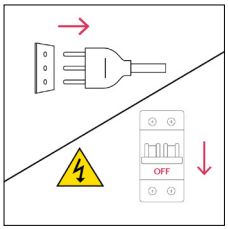


Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)
* Em caso de problemas com esta lâmpada, entre em contato com o atendimento ao cliente.

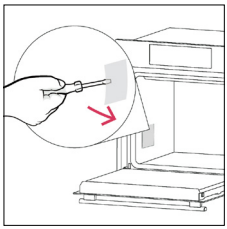
Substituição da lâmpada lateral:

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

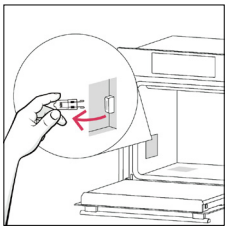
Passo 1



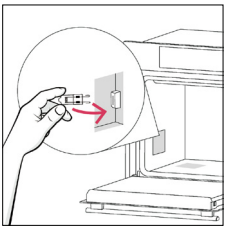
Passo 2



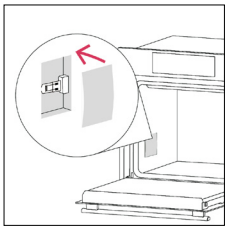
Passo 3



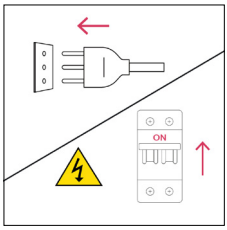
Passo 4



Passo 5



Passo 6



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

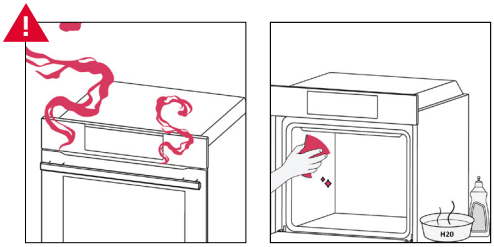
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se, durante a utilização do forno, ocorrer um erro, o visor apresentará o código “ER” seguido de dois dígitos, que identificarão o erro.
Desligue o forno e retire a ficha da tomada, aguarde alguns minutos e volte a ligá-la.
Se o erro desaparecer, pode voltar a utilizar o forno. Se isso não acontecer, contacte o serviço de apoio ao cliente e comunique o código (ERXX) que vê no visor.

Erro



Fumo



8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

8.1. ELIMINAÇÃO DO APARELHO



Este aparelho tem uma etiqueta de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais.
Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

– os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;

– os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

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

8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

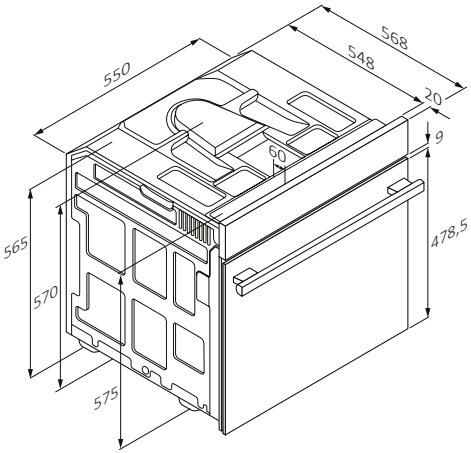
Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enchê-lo.
Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersa-se de cada vez que este é aberto. Para obter uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes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

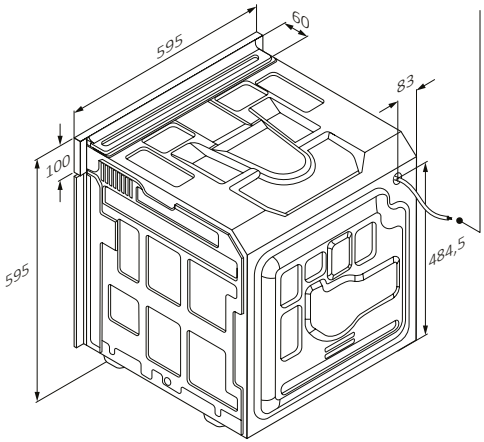
9. INSTALAÇÃO

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

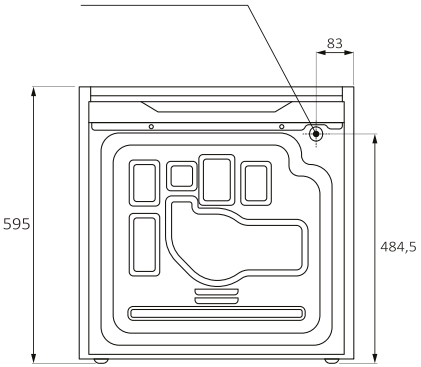
ou clicando aqui **link**

cabo 1100

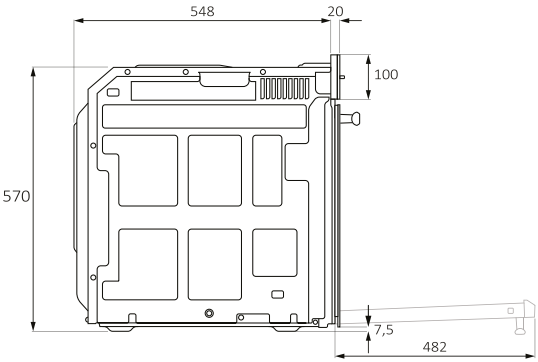




cabo 1100

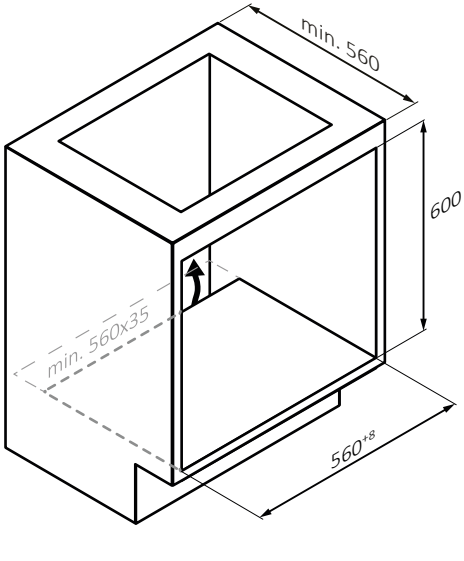


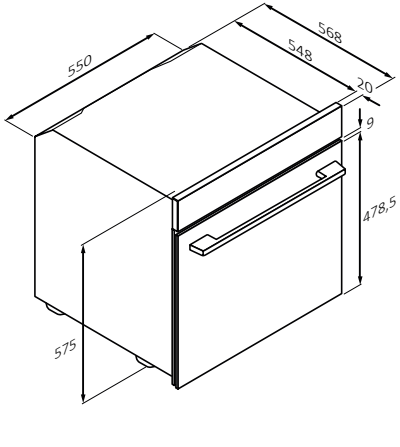
Vista posterior

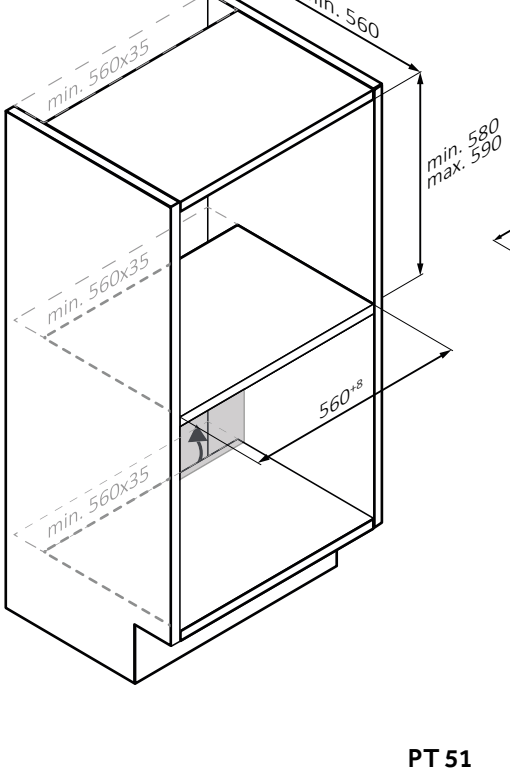


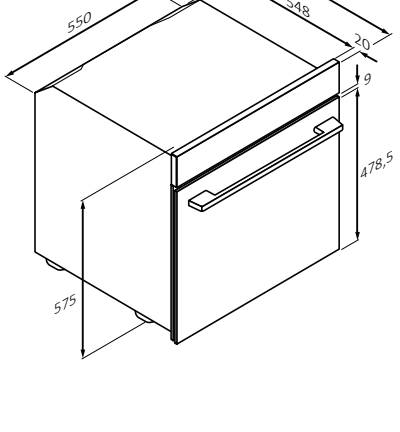
Vista lateral

mm

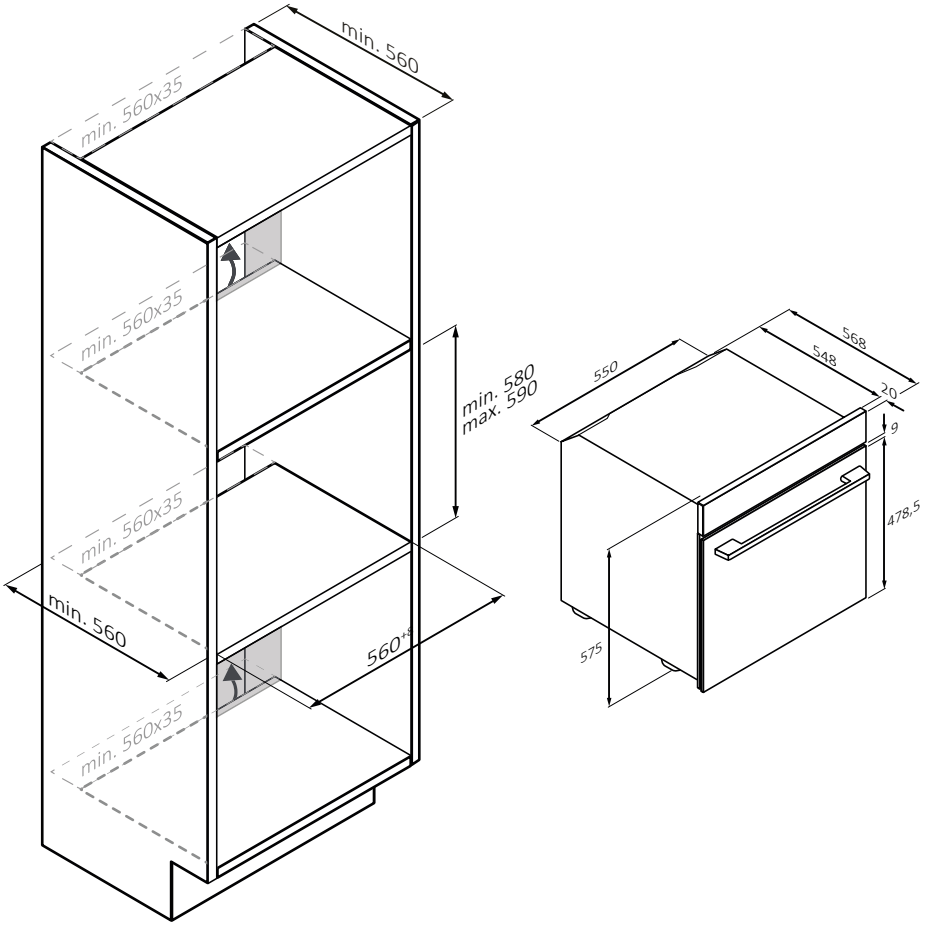

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

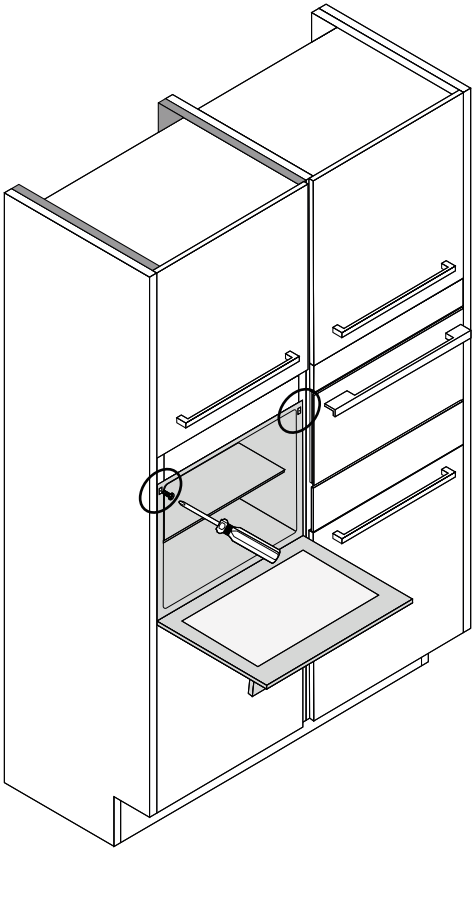

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

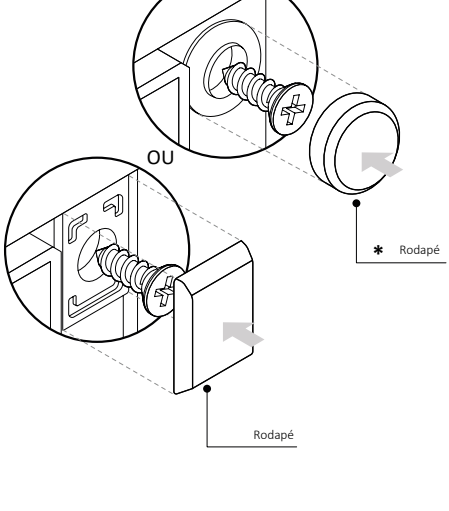

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
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. Funkcia Multi Step

5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA
5.1. Všeobecná Kuchárska Tabuľka
5.2. Tabuľka Pre Everyday Cooking

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE
6.1. Všeobecné Odporúčania
6.2. Čistenie Rúry
6.2.1. Vnútri Rúry: Funkcie Čistenia
6.2.2. Vonkajšok Rúry: Demontáž A Čistenie Sklenených Dvierok
6.3. Čistenie Príslušenstva
6.4. Údržba

7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA
8.1. Likvidácia Spotrebiča
8.2. Šetrenie A Ochrana Životného Prostredia

9. INŠTALÁCIA

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

VŠEOBECNÉ VAROVANIA

- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Počas používania je spotrebič vo vnútri horúci. Je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies vo vnútri rúry.

Použitie v súlade so stanovenými účelmi

- Používajte rúru iba na stanovený účel, ktorým je pečenie pokrmov; akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, je považované za nevhodné a preto nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté nesprávnym alebo nevhodným používaním.

Obmedzenia použitia

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako osem rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby neskúsené a neznalé za predpokladu, že majú zaistený dohľad alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a chápu súvisiace riziká. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti nesmú vykonávať čistenie a údržbu bez dozoru.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami neskúsenými a neznalými, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neboli poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali.
- ⚠**VAROVANIE**: Spotrebič a jeho prístupné súčasti sú počas používania horúce. Je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies. Deti mladšie ako osem rokov sa nesmú približovať k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.
- ⚠ **VAROVANIE**: Prístupné súčasti môžu byť počas používania horúce. Zabráňte prístupu malých detí k spotrebiču.

UPOZORNENIE K INŠTALÁCII

- Rúra môže byť umiestnená vo výške v stĺpci alebo pod pracovnou doskou. Vždy riadne inštalovaná v súlade s inštalačným návodom. Rúru vždy pripevňujte k nábytku pomocou skrutiek dodaných so spotrebičom.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti ani nastavenia.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoračné dvierka, aby sa zamedzilo prehrievaniu.
- Počas inštalácie musí byť rúra odpojená od sieťového napájania.
- Ak je požadovaná pomoc výrobcu na nápravu škôd spôsobených ne-

správnou inštaláciou, na takúto pomoc sa nevzťahuje záruka. Je nutné dodržať pokyny pre inštaláciu určené pre odborne vyškolených pracovníkov.

- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť zranenie osôb a zvierat alebo škodu na majetku. Výrobca nemôže byť za také škody alebo zranenia zodpovedný.
- Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný a oprávnený technik, ktorý musí poznať a dodržiavať zákonné normy platné v krajine inštalácie a pokyny výrobcu.
- Po vybalení vždy skontrolujte spotrebič, či nie je poškodený; v prípade problémov kontaktujte zákaznícky servis ešte pred inštaláciou a nepripájajte spotrebič k sieťovému napájaniu.
- Než začnete spotrebič používať, odstráňte obalový materiál, vrátane vložených návodov.
- Počas inštalácie nepoužívajte rukoväť dvierok rúry na zdvíhanie a premiestňovanie rúry.
- Inštalačný nábytok a priľahlé zariadenia musia odolávať teplotám 95 °C
- Počas inštalácie sa odporúča používať ochranné rukavice, aby nedošlo k porezaniu.
- Neinštalujte výrobok do otvoreného prostredia vystaveného pôsobeniu poveternostných vplyvov.
- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške nižšej ako 2000 m.
- Odstránenie ochranných fólií a reklamných nálepiek na prednej strane rúry pred prvým použitím

VAROVANIA TÝKAJÚCE SA ELEKTRINY

- Zásuvka, alebo prípojné miesto musí zodpovedať všetkým parametrom uvedeným na štítku spotrebiča a musí mať pripojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu.
- Všetky úkony súvisiace s pripojením spotrebiča k elektrickej sieti a jej kontrole musí vykonať odborník s predpísanou kvalifikáciou podľa noriem platných v krajine inštalácie spotrebiča. Pripojenie k zdroju energie je možné vykonať pomocou zástrčky alebo pevnej kabeláže a viacpólového ističa so vzdialenosťou kontaktov vyhovujúcou požiadavkám na kategóriu prepätia III, ktorý je umiestnený medzi spotrebičom a sieťovým napájaním, je dimenzovaný na maximálne pripojené zaťaženie a je v súlade s platnými právnymi predpismi.
- V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného odborníka s predpísanou kvalifikáciou podľa noriem

platných v krajine inštalácie spotrebiča o náhradu zásuvky iným vhodným typom. Zástrčka a zásuvka musia spĺňať aktuálne normy platné v krajine inštalácie.

- Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka a viacpólový istič používané na pripojenie by mali byť ľahko prístupné pri inštalácii spotrebiča.
- Ak sa poškodí napájací kábel, výmenu musí vykonať výrobca, jeho servisný zástupca alebo kvalifikovaný odborník s predpísanou kvalifikáciou podľa noriem platných v krajine inštalácie spotrebiča, aby sa vylúčilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Pred vykonávaním akejkoľvek práce na spotrebiči alebo údržby odpojte spotrebič od sieťového napájania.
- ⚠ **VAROVANIE**: pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý a odpojený od zdroja sieťového napätia, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Pred odstránením odnímateľných súčastí je nutné rúru vypnúť a odpojiť od zdroja sieťového napätia. Po vyčistení ich namontujte späť podľa pokynov.
- Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:
  - Neťahajte za napájací kábel, aby ste spotrebič odpojili od zdroja napájania.
  - Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami či nohami.
  - Používanie adaptérov, rozdvojok a predlžovacích káblov sa všeobecne zakazuje.
  - V prípade zlyhania a/alebo zlej funkcie vypnite spotrebič, zaistite jeho odpojenie od zdroja sieťového napätia odpojením zástrčky zo zásuvky, alebo na istiacich prvkoch a nemanipulujte s ním.
- ⓘ **POZNÁMKA**: pretože rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať k dispozícii ďalšiu elektrickú zásuvku, ku ktorej je možné rúru pripojiť po vybratí z priestoru, v ktorom je nainštalovaná.
- Každá nesprávne vykonaná oprava, inštalácia a údržba môže vážne ohroziť používateľa.
- Výrobca týmto prehlasuje, že nezaručuje žiadnu zodpovednosť za priame alebo nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, údržbou alebo opravou. Ďalej nie je zodpovedný za škody spôsobené neprítomnosťou alebo prerušením uzemňovacej sústavy (napr. za úraz elektrickým prúdom).
- ⚠ **POZOR**: aby sa vylúčilo riziko vzniknuté v dôsledku neúmyselného re-

setovania ističa s tepelnou ochranou, tento spotrebič nesmie byť napájaný cez externé vypínacie zariadenie, napríklad cez časovač, ani nesmie byť pripojený k okruhu, ktorý je pravidelne zapínaný a vypínaný dodávateľom elektrickej energie.

- Tento spotrebič nie je určený na aktiváciu externým časovým spínačom ani samostatným systémom diaľkového ovládania.

POUŽITIE A ÚDRŽBA

- V odkvapkávacom plechu sa hromadia zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia.
- Pri umiestňovaní Airfry plechu alebo roštu na bočnice sa uistite, že kratšia bočná časť (medzi zarážkou a vzdialeným koncom) je obrátená dovnútra rúry. Pokiaľ má rošt ozdobnú kovovú lištu, venujte pozornosť jej umiestneniu na vonkajšiu stranu rúry, aby bolo viditeľné a čitateľné logo značky. Správne umiestnenie nájdete aj na obrázku v časti Príslušenstvo tejto používateľskej príručky.
- Na čistenie skiel vo dvierkach rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky s brúsnym účinkom ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch, čo by mohlo viesť k roztrieštenie skla.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Počas pečenia môže dôjsť ku kondenzácii vlhkosti vo vnútri vnútorného priestoru alebo na skle dvierok rúry. Ide o normálny stav. Aby sa tento jav obmedzil, po zapnutí rúry počkajte 10–15 minút, kým do nej vložíte pokrm. V každom prípade kondenzácia zmizne, až rúra dosiahne teplotu pečenia.
- Zeleninu nepripravujte v otvorenom pekáči, ale v nádobe s vekom.
- Jedlo nenechávajte po pečení vo vnútri rúry dlhšie ako 15-20 minút.
- Dlhý výpadok napájania počas prebiehajúcej fázy pečenia môže spôsobiť zlyhanie monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícky servis.
- ⚠ **VAROVANIE**: Nevykladajte steny rúry hliníkovou fóliou alebo jednorazovou ochranou dostupnou v špecializovaných predajniach. Pri hliníkovej fólii alebo akejkoľvek inej ochrane hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom riziko tavenia a poškodenia vnútorného smaltu.
- ⚠ **VAROVANIE**: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- ⚠ **POZOR**: Počas pečenia, alebo keď je rúra horúca, nedoplňujte vodu do spodnej časti vnútorného priestoru.
- ⚠ **VAROVANIE**:Neukladajte jedlo priamo na rošty rúry. Vždy používajte papier na pečenie a/alebo vhodné plechy či formy.
- Pred prvým použitím umyte všetko príslušenstvo roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku na riad.

VAROVANIE (*PRE PYROLYTICKÉ RÚRY)

- Pred čistením musia byť odstránené vyliate tekutiny.
- ⚠ **VAROVANIE**: pred spustením cyklu automatického čistenia:
  - Vyčistite dvierka rúry.
  - Vlhkou špongiu odstráňte z vnútra rúry veľké alebo hrubé zvyšky jedla. Nepoužívajte čistiace prostriedky.
  - Vyberte všetko príslušenstvo a výsuvný rošt (ak sa používa).
  - Nepoužívajte utierky.
- Pri rúrach so sondou do mäsa je nevyhnutné pred čistením uzavrieť otvor pomocou dodanej matice. Otvor majte uzavretý vždy, keď sondu do mäsa nepoužívate.
- Počas pyrolytického čistenia (ak je k dispozícii) môžu mať povrchy vyššiu teplotu ako obvykle a malo by sa zabrániť prístupu detí k spotrebiču.
- Ak je nad rúrou varná doska, nikdy ju nepoužívajte počas pyrolytického čistenia; zabránite tým prehrievaniu varnej dosky.

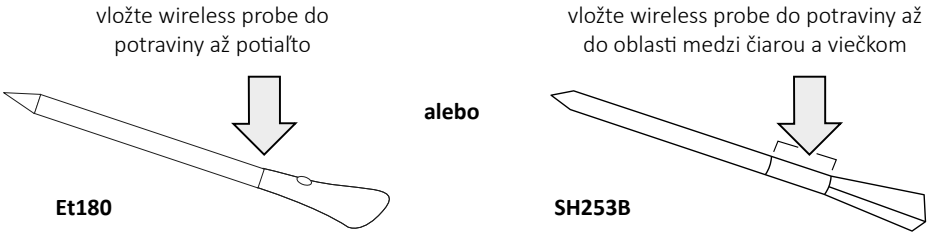
VAROVANIA (PRE STEAM PLUS ADVANCED)

- Pri plnení nádobky na prípravu pary nesmie hladina vody presiahnuť maximálnu hladinu uvedenú na nádobke.
- Na plnenie nádobky používajte iba pitnú vodu.
- Pred zapnutím funkcie pyrolytického čistenia musíte nádobku na prípravu pary vybrať. Nádobku na prípravu pary nevkladajte počas funkcie pyrolytického čistenia.

* Záleží od modelu rúry.

VAROVANIA pre BEZDRÔTOVÚ TEPLOTNÚ SONDU

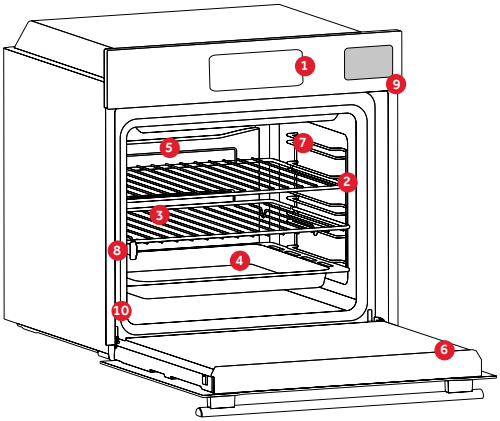
- Tento výrobok je navrhnutý výhradne na použitie v rúrach. Mal by sa používať len podľa pokynov v návode na použitie.
- Sondy Heat Feel SA TESNE PO VARENÍ NEDOTÝKAJTE HOLÝMI RUKAMI. Pri vyberaní sondy Heat Feel z jedla po uvarení vždy noste ochranné rukavice.



- Kovovú časť sondy Heat Feel nevystavujte priamo teplu generovanému rúrou.
- Nepoužívajte sondu Heat Feel v inom spotrebiči okrem vstavanej rúry.
- Nepoužívajte sondu Heat Feel v mikrovlnnej rúre.
- Sonda Heat Feel sa môže čistiť a umývať, ale nesmie ostať dlhšie ponorená vo vode.
- Tento výrobok nie je určený, aby ho používali osoby do 12 rokov.
- Dodávateľ nezodpovedá za žiadne poškodenie sondy Heat Feel v dôsledku nesprávneho používania pomôcky.
- Pred použitím sondu Heat Feel vyčistite
- Heat Feel can work in this range of temperature: 10 °C to an internal maximum temperature of 100°C of the metal part. When a cooking programme is selected, the display shows the default temperature but is never higher than 250°C: the selectable temperature is also limited to 250°C.
- Ak teplota sondy Heat Feel presiahne 100 °C, príprava jedla sa zastaví a sondu Heat Feel bude treba čo najskôr vybrať z rúry, aby sa zabránilo jej poškodeniu. Pri vyberaní si nasaďte rukavice.

2. ÚVOD K VÝROBKU

2.1. PREHĽAD VÝROBKU

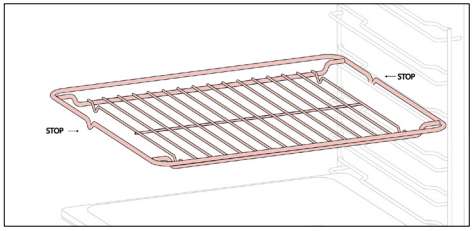


1. **Ovládací panel**
2. **Čísla poličiek**
3. **Kovové mriežky**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátora**
6. **Dvierka rúry**
7. **Bočné mriežky** (ak sa tam nachádzajú: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. **Výsuvné vodidlá**
9. **Nádobka na prípravu pary**
10. **Sériové číslo a QR kód**

Sem napíšte svoje sériové číslo pre budúce použitie.

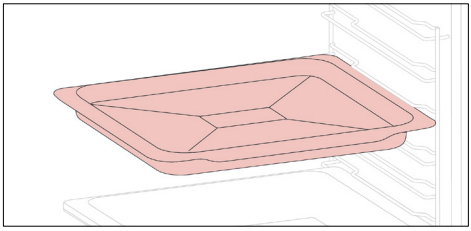
2.2. PRÍSLUŠENSTVO

Kovový rošt



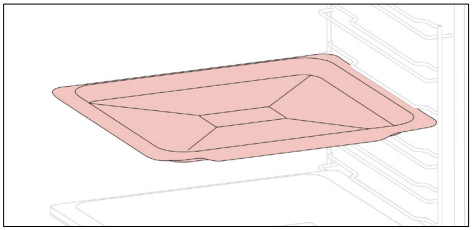
Drôtený rošt v rúre je odnímateľná a nastaviteľná polica, ktorá slúži na uloženie kuchynského riadu a dá sa nastaviť do rôznych výšok podľa rôznych potrieb varenia. Neumiestňujte jedlo priamo naň; namiesto toho použite papier na pečenie alebo vhodné plechy na pečenie.

Hlbší plech



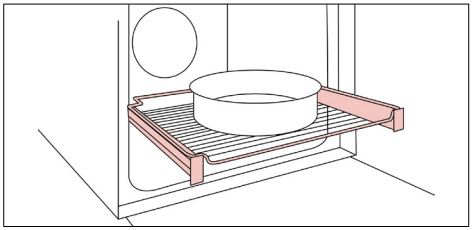
Hlbší plech je ideálny na pečenie jedál s pridanými kvapalinami alebo s viacerými vrstvami, ako sú dusené jedlá alebo pečené mäso. Jeho hĺbka je špeciálne navrhnutá tak, aby zabezpečila požadovanú konzistenciu pripravených jedál.

Plech na pečenie (iba ak je prítomný*)



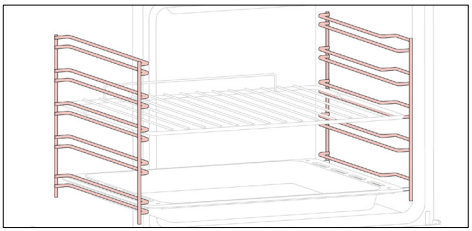
Plech na pečenie je ideálny na dosiahnutie rovnomerného zapečenia spodku, a vďaka svojmu plytkému a plochému tvaru je ideálny na pečenie sušienok a pečiva. Okrem toho, umiestnenie pod rošt na pečenie môže pomôcť zachytávať kvapky z pečeného jedla a zabrániť znečisteniu rúry.

Teleskopické vodiace lišty (iba ak je prítomný*)



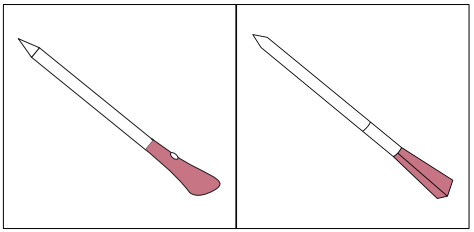
Teleskopické lišty rúry sú rošty, ktoré sa dajú vysunúť, čo uľahčuje umiestňovanie alebo vyberanie položiek bez toho, že by ste museli siahnuť hlboko do horúcej rúry. Zvyšujú bezpečnosť, stabilitu a môžu sa nastaviť na rôznych úrovniach.

Bočné drôtené držiaky (iba ak je prítomný*)



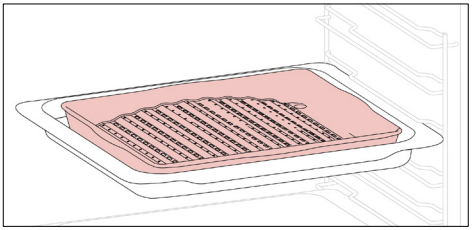
Bočné držiaky sú umiestnené na oboch stranách vnútra rúry a sú určené na umiestnenie plechu alebo roštov počas pečenia.

Heat Feel Sensor(iba ak je prítomný*)



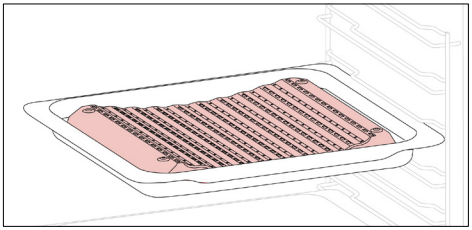
Táto sonda na mäso je teplotný snímač, ktorý sa vsúva do jedla, a pripojený k rúre káblom umožňuje kontrolovať vnútornú teplotu jedla počas varenia. Používa sa hlavne na ryby a mäso.

H-Lab Tray – režim grilovania (iba ak je prítomný*)



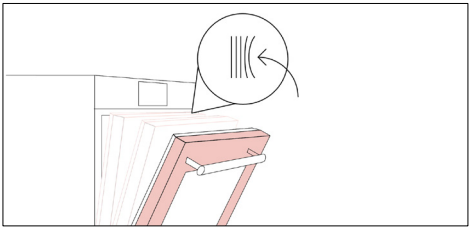
Konvexný tvar je vhodný na grilovanie v rúre pri vysokej teplote (220°), čo umožňuje dokonalé grilovanie aj doma, s malým množstvom dymu vďaka systému na odtekanie tukov na dne plechu.

H-Lab Tray – režim s PAROU (iba ak je prítomný*)



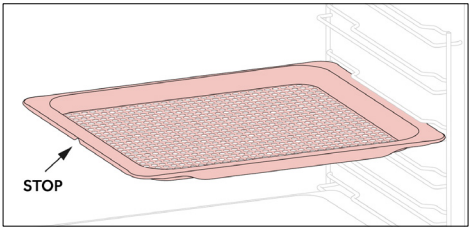
Konkávny tvar umožňuje správnu cirkuláciu vlhkosti generovanej pri príprave jedla a udržiava jeho vysokú vlhkosť. Podľa množstva vody pridanej do plechu sa dosiahne suchšie alebo „vlhkejšie“ jedlo.

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



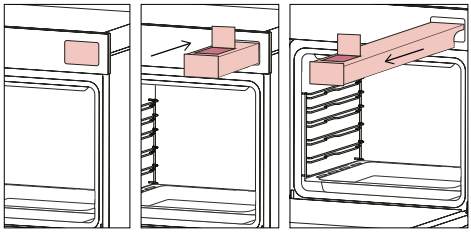
Mäkké zatváranie a závesy s mäkkým otváraním ovládajú pohyb dvierok, zabezpečujú plynulý pohyb a zabraňujú nárazu.

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.

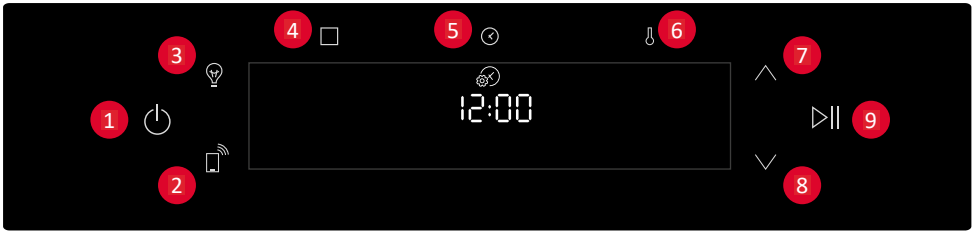
Nádobka na prípravu pary



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

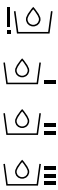
Funkcie a poradie funkcií sa môžu meniť v závislosti od modelu.
1. Zap/vyp
2. Diaľkové ovládanie
3. Osvetlenie
4. Funkcie
5. Čas
6. Teplota
7/8. Navigačné tlačidlá
9. Štart/Pozastavenie

HLAVNÉ FUNKCIE

Ovládací panel má nasledujúce hlavné funkcie:

Symbol	Funkcia	Opis
⏻	**Zap/Vyp**	Stlačením zapnete/vypnete rúru.
	ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ diaľkové ovládanie	Stlačením tlačidla aktivujte diaľkové ovládanie po spárovaní rúry s aplikáciou hOn (prostredníctvom aplikácie).
	Svetlo	Stlačením zapnete/vypnete osvetlenie vnútra rúry
□	**Funkcie**	Ak stlačíte raz, získate prístup k hlavným funkciám, ak dvakrát, ku programom Everyday Cooking, ak trikrát, k ponuke čistenia a ak štyrikrát, získate prístup k ponuke WIFI.
	Čas	Ak stlačíte raz, zistíte trvanie prípravy, ak dvakrát, zapnete odpočítavanie času (k dispozícii v pohotovostnom režime), ak trikrát, aktivujete oneskorenie štartu. V pohotovostnom režime je k dispozícii kuchynský časovač, a ak podržíte stlačené 3 s, presný čas.
	Teplota	Jedným stlačením skontrolujete teplotu v rúre, ak stlačíte dvakrát, aktivujete možnosť rýchleho predhrievania (k dispozícii iba počas fázy predhrievania rúry).
	Navigačné tlačidlá	Stláčaním navigačných tlačidiel prechádzajte po funkciách a upravte parametre.
⏯	**Štart/Pozastavenie**	Stlačením spustíte/pozastavíte prípravu jedla alebo potvrdíte funkcie

ZOBRAZENIE SPÄTNEJ VÄZBY (viditeľné iba vtedy, keď je aktívne)

Symbol	Spätná väzba	Opis
	**Nádobka chýba**	Ikona sa zobrazí, keď nádobka na prípravu pary chýba.
	**Naplňte nádobku**	Ikona sa zobrazí, keď je potrebné pridať vodu do nádobky na prípravu pary.
	**Prebieha vypúšťanie**	Ikona sa zobrazí počas procesu vypúšťania.
	**Nádobka je prázdna**	Ikona sa zobrazí, keď v nádobke na prípravu pary nie je žiadna voda.
	**Vyprázdnite nádobku na vodu na paru**	Zobrazí sa ikona, ktorá používateľa vyzve, aby vyprázdnil nádobku na prípravu pary.
	**Spätná väzba o hladine vody**	Pruhy vedľa ikony predstavujú množstvo vody dostupnej v nádobke na prípravu pary.

2.4. KONEKTIVITA

Parametre bezdrôtovej siete

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Štandard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Frekvenčné pásmo (pásma) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximálny výkon [mW]	100	10

Bezdrôtové parametre bezdrôtovej sondy

* Model	Et180	SH253B
Technológia	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Štandard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Frekvenčné pásmo (pásma) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maximálny výkon [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) Ochranná známka a logá Bluetooth® sú registrované ochranné známky spoločnosti Bluetooth SIG, Inc. a akékoľvek použitie týchto známok spoločnosťou Candy Hoover Group SRL podlieha licencii. Ostatné ochranné známky a obchodné názvy sú majetkom príslušných vlastníkov.

* Záleží od modelu rúry.

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:

Wifi modul sa zapne ihneď, keď používateľ zapne spínač elektrického napájania.

Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:

Wi-fi modul sa vypne ihneď, keď používateľ vypne spínač elektrického napájania. Wi-Fi je tiež možné vypnúť, keď je rúra zapnutá, výberom možnosti „OFF“ v ponuke nastavení Wi-Fi.

Spoločnosť Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušné zákonné požiadavky pre trh Spojeného kráľovstva. Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candy-group.com

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.

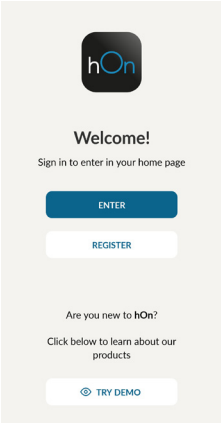
Available on the App Store

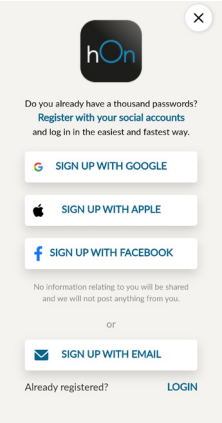
GET IT ON Google Play

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

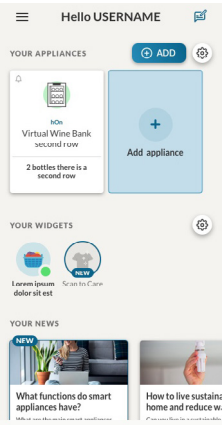




RÝCHLE PÁROVANIE

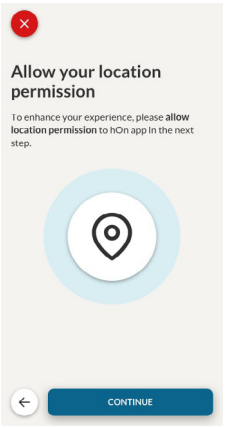
Krok 1

- Vyberte možnosť „Pridať spotrebič“.



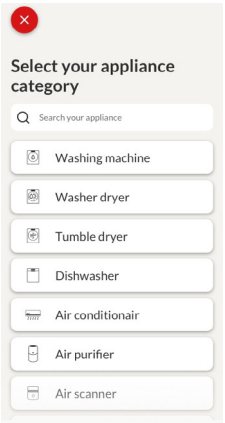
Krok 2

- Povoľte lokalizáciu zariadenia.



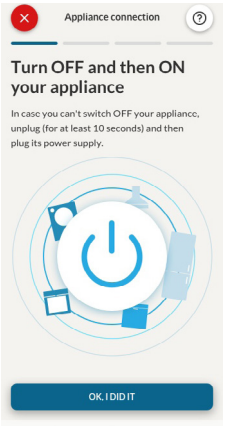
Krok 3

- Vyberte rúru z kategórie spotrebičov.



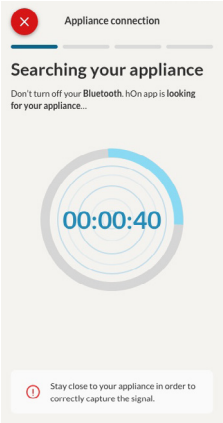
Krok 4

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



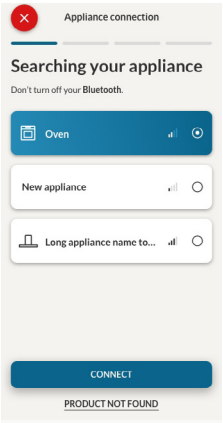
Krok 5

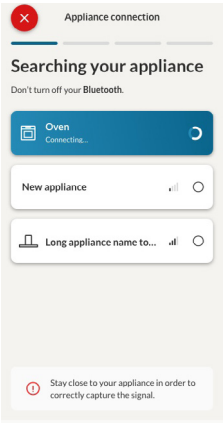
- Po zapnutí začne aplikácia hOn vyhľadávať váš domáci spotrebič.



Krok 6.1-6.2

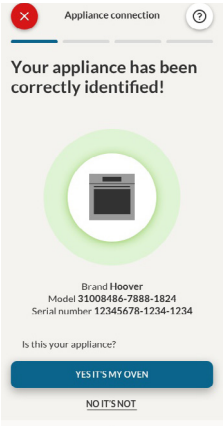
- Vyberte svoj domáci spotrebič, stlačte tlačidlo „Pripojiť“ a počkajte niekoľko sekúnd.





Krok 7

- Po vyhľadaní rúry ju môžete ovládať prostredníctvom hOn.

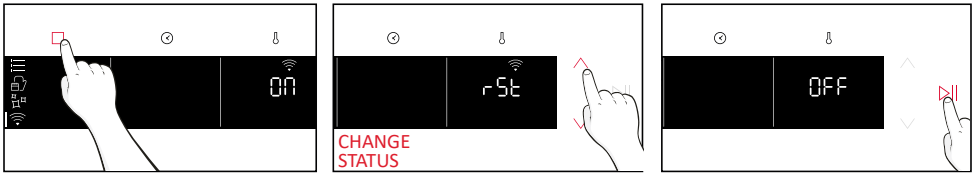


AKO ZMENIŤ NASTAVENIA WIFI

Po zaregistrovaní spotrebiča môže používateľ zmeniť nastavenia WIFI na:

- **WIFI ON:** Stav rúry je možné monitorovať iba pomocou aplikácie.
- **WIFI hOn**: Rúra sa dá používať výlučne pomocou aplikácie.
- **WIFI OFF:** Rúra nie je pripojená, ale je ešte stále zaregistrovaná s uloženými prihlasovacími údajmi pre sieť.
- **WIFI RESET:** Pripojenie sa resetuje a je možná nová registrácia.

1. Dotknite ☐ sa a vstúpte do ponuky WIFI. Na displeji sa zobrazí „On“.
2. Na displeji sa zobrazí „On“.
3. Použite šípky, kým sa nezobrazí „Vypnuté“ alebo obnovenie nastavenia “rSt”.



DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

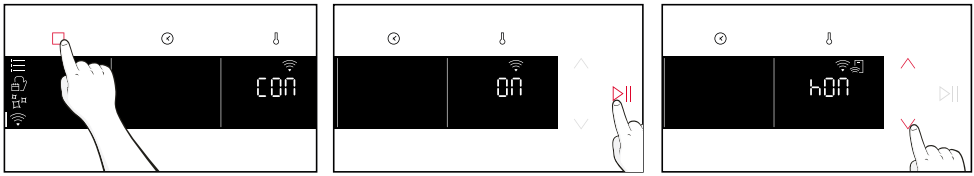
Diaľkové ovládanie ponúka používateľom množstvo výhod, zvyšuje pohodlie, účinnosť a celkový zážitok z varenia tým, že poskytuje možnosť ovládať spotrebič priamo ovládačmi spotrebiča aj použitím aplikácie hOn

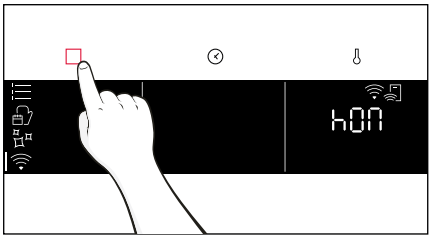
Táto funkcia umožňuje prostredníctvom vášho zariadenia využívať rôzne funkcie, ako napríklad: okamžité alebo plánované spustenie receptov alebo programov prípravy jedla, ktoré sú už k dispozícii v aplikácii, monitorovanie prípravy jedál v reálnom čase, úpravu používaných parametrov prípravy jedál. Okrem 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.

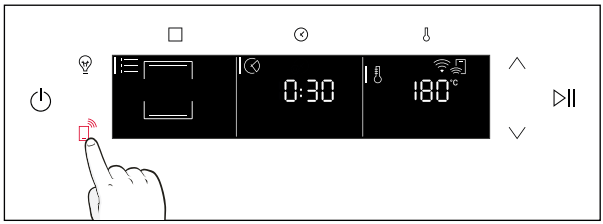
Ako aktivovať diaľkové ovládanie:

1. Dotykom ☐ vyberte režim WIFI.
2. Na displeji sa zobrazí „Pripojiť“. Ťuknite ▷|| na . Začne blikať „Zapnuté“.
3. Dotknite ∨ sa , aby ste vybrali režim „hOn“, dotykom aktivujte diaľkové ovládanie. ▷||
4. Stlačením ☐ ukončite režim „hOn“.
5. Vstúpte do aplikácie, vyberte program a spusťte prípravu jedla. Počas procesu je možné ovládať a meniť parametre programu použitím ovládačov spotrebiča aj aplikácie.



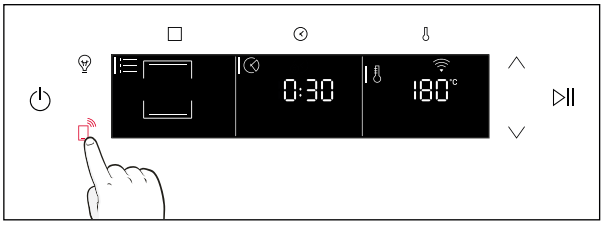


Okrem toho je možné aktivovať diaľkové ovládanie počas prípravy jedla stlačením príslušného tlačidla.



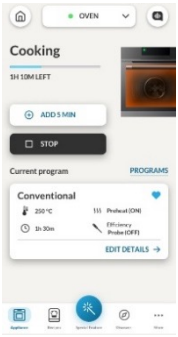
Ako zastaviť diaľkové ovládanie:

Kým prebieha program prípravy jedla, môžete ho zastaviť priamo na výrobku stlačením príslušného tlačidla diaľkového ovládania, ktoré bolo dodané so spotrebičom.



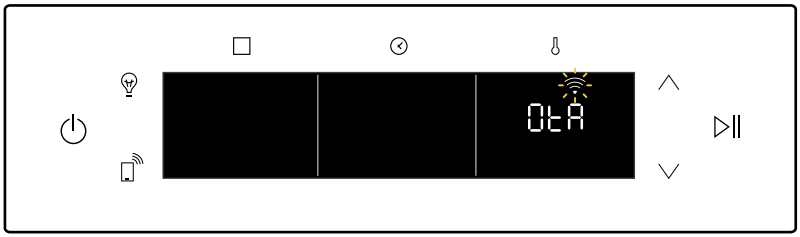
Program prípravy jedla môžete zastaviť aj na diaľku pomocou aplikácie stlačením tlačidla „STOP“ na displeji zariadenia. Rúra automaticky zastaví prípravu jedla.

POZNÁMKA: Ak používateľ zastaví prebiehajúcu prípravu jedla ovládačmi rúry, v aplikácii sa zobrazí zastavená príprava jedla.



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)

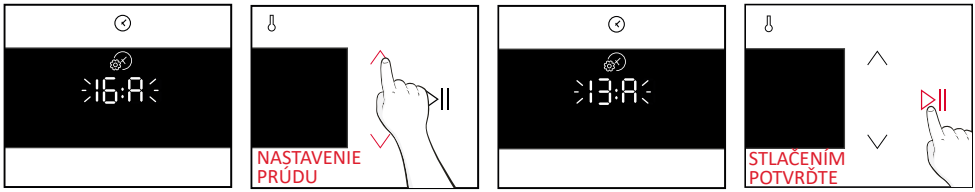
3.2. PRVÉ POUŽITIE

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 ju chcete upraviť, podržte ⏻ a pomocou šípok nastavte hodinu presného času. 🕒 Stlačením potvrďte hodiny. Rovnakým postupom nastavte minúty. Potvrďte stlačením ▷II .

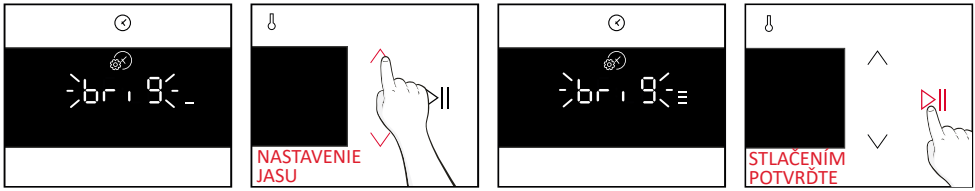


- **INTENZITA PRÚDU:** V predvolenom nastavení je rúra nastavená na prácu s vyšším výkonom vhodným pre domácnosti s výkonom viac ako 3 kW (16 A). Ak má vaša domácnosť nižšiu spotrebu energie, môžete toto nastavenie zmeniť na ▷II 13 A. Toto nastavenie ovplyvňuje rýchlosť ohrevu rúry. Výber vyššej hodnoty (16A) znamená, že sa rúra zohrieva rýchlejšie (pretože sa zvyšuje príkon). Na displeji uvidíte dve možnosti: 13A a 16A. Pomocou šípok vyberte požadovanú možnosť. Potvrďte stlačením ▷II .

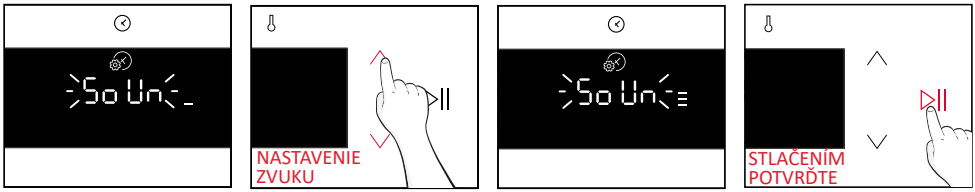


POZNÁMKA: Možnosť nastavenia prúdu je k dispozícii len počas počiatočnej inštalácie. Ak chcete upraviť nastavený prúd, pozrite si pokyny po inštalácii.

- **JAS:** Na displeji sa zobrazí symbol „brig“. Čísla predstavujú úroveň intenzity jasu, hodnota sa dá upraviť šípkami. Potvrďte stlačením ▷II

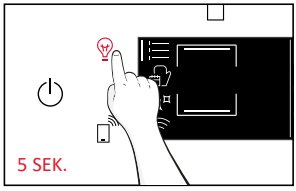


- **ZVUK: :** Na displeji sa zobrazí symbol „Soun“ (Zvuk). Čísla predstavujú úroveň zvuku, hodnota sa dá upraviť šípkami. Potvrďte stlačením ▷||.



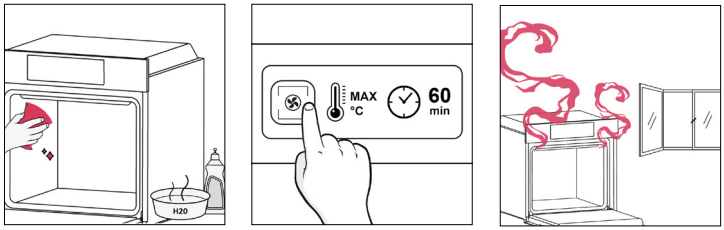
- **POKYNY PO INŠTALÁCII**

K počiatočným nastaveniam sa môžete vrátiť stlačením tlačidla so žiarovkou na 5 sekúnd



3.3. PREDBEŽNÉ VYČISTENIE

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

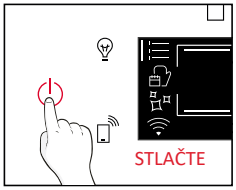


4. OBSLUHA SPOTREBIČA

4.1. FUNGOVANIE SPOTREBIČA

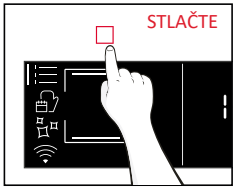
ZAPNUTIE/VYPNUTIE RÚRY

Ak chcete rúru Zapnúť/Vypnúť, podržte ⏻



PONUKA FUNKCIÍ

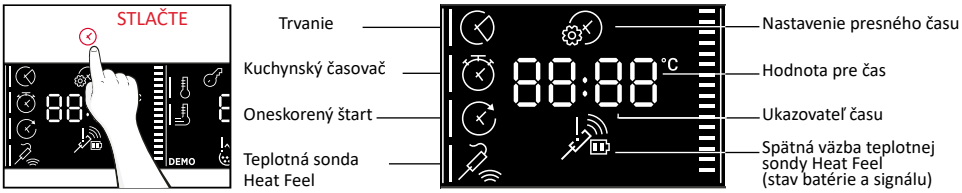
Stlačením tlačidla prejdite na ponuku Funkcia ☐.
Po ponuke sa posúvajte stláčaním tlačidla a urobte potrebné na zadanie v nasledujúcich nastaveniach:



Symbol	Funkcia	Opis
	Hlavné Funkcie	Táto funkcia umožňuje vybrať požadovaný program prípravy jedla pomocou šípok. Dotykom ⏲ a 🌡 nastavte čas a teplotu. Stlačením ▷II sa spustí funkcia. Ak chcete program pozastaviť, kliknite znova.
	Kategórie Potravín	V tejto ponuke získate šípkami prístup ku 4 kategóriám potravín, ktoré sú už v rúre integrované. Na displeji sa zobrazí predvolený čas a teplota.
	Wifi	V tomto režime môžete pripojiť svoju rúru k sieti a zaregistrovať ju pomocou aplikácie hOn.
	Funkcie Čistenia	Táto funkcia umožňuje vybrať systém čistenia, ktorý je k dispozícii na vašej rúre.

PONUKA ČASU

Po výbere programu varenia otvorte ponuku Čas stlačením tlačidla ⏲ .
Po ponuke sa posúvajte stláčaním tlačidla ⏲ a urobte potrebné na zadanie v nasledujúcich nastaveniach:



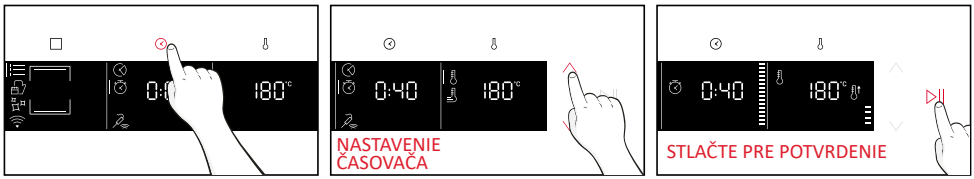
POZNÁMKA: nie je možné nastaviť niekoľko parametrov súčasne, preto v pamäti ostane iba posledné nastavenie, predchádzajúce sa vymaže.

Symbol	Funkcia	Opis
	A) Trvanie Prípravy	Umožňuje vám vopred nastaviť dobu potrebnú pre zvolený recept. Stlačením ⏲ vstúpite do ponuky Čas. Stláčajte ⏲ , kým sa nezobrazí funkcia „Trvanie prípravy jedla“. Potom použite šípky na reguláciu hodnoty a stlačte ▷II pre potvrdenie. Odpočítavanie sa začína po ukončení predhrievania (ak je k dispozícii). Počas fázy varenia je možné zmeniť hodnotu trvania stlačením ⏲ a použitím šípok. Po uplynutí doby trvania sa na displeji zobrazí „End“ (Koniec) a varenie sa zastaví.
	B)Časovač	Umožňuje používať rúru ako kuchynské minútky. Stlačením ⏲ vstúpite do ponuky Čas. Stláčajte ⏲ kým sa nezobrazí funkcia „Časovač“. Potom použite šípky na reguláciu hodnoty a stlačte ▷II tpre potvrdenie.Počas fázy varenia je možné zmeniť hodnotu trvania stlačením ⏲ a použitím šípok. Potom stlačte tlačidlo ▷II taby ste prípravu jedla reštartovali. Po uplynutí doby trvania prípravy pokračuje, kým ju neprerušíte manuálne.Túto funkciu je možné nastaviť aj vtedy, keď je rúra v pohotovostnom režime stlačením tlačidla ⏲. Po aktivácii budú kuchynské minútky fungovať nezávisle od funkcií rúry na pečenie
	C)Odložený Štart	Umožňuje zvoliť čas začiatku prípravy jedla. Stlačením ⏲ vstúpite do ponuky Čas. Stláčajte ⏲ , kým sa nezobrazí funkcia „Oneskorený štart“. Potom použite šípky na reguláciu hodnoty a stlačte ▷II pre potvrdenie. POZNÁMKA: Oneskorenie štartu sa dá aktivovať až po nastavení trvania prípravy jedla a nie je k dispozícii s funkciami grilu

a. Trvanie Prípravy



b. Časovač

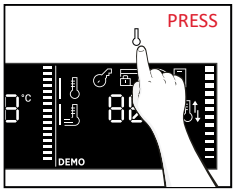


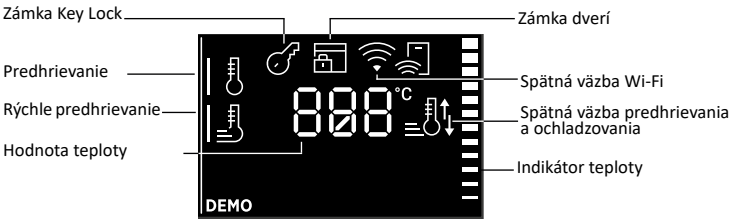
c. Odložený Štart



PONUKA TEPLOTA

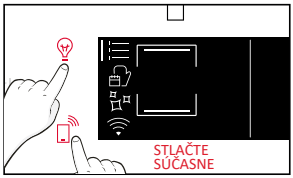
Po výbere programu varenia otvorte ponuku Teplota stlačením tlačidla . Po ponuke sa posúvajte stláčaním tlačidla a urobte potrebné na zadanie v nasledujúcich nastaveniach:





Symbol	Funkcia	Opis
	Teplota	Stláčaním nastavte teplotu a pomocou šípok upravte hodnotu.
	Rýchle Predhrievanie	Stlačte dvakrát na nastavenie rýchlej teploty.

ADDITIONAL FUNCTION

Symbol	Funkcia	Opis
	Detská Poistka	 Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky, aby sa predišlo akémukoľvek náhodnému použitiu zo strany detí. Ak ju chcete aktivovať, súčasne stlačte tlačidlá osvetlenia a diaľkového ovládania na 3 sekundy. Na používateľskom rozhraní sa zobrazí ikona s kľúčom. V tomto stave je používateľské rozhranie rúry uzamknuté a nie je možné vykonať žiadne zmeny nastavení. Ak chcete detskú poistku vypnúť, znova stlačte tlačidlá osvetlenia a diaľkového ovládania na 3 sekundy (ikona s kľúčom zmizne).

4.2. FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA

MOŽNOSŤ RÝCHLEHO PREDHRIEVANIA

Na urýchlenie fázy predhrievania je možné zvoliť možnosť rýchleho predhrievania stlačením ikony teploty na 3 s po výbere programu varenia a teploty. Táto možnosť aktivuje kombináciu ventilátora a ohrevných prvkov bez ohľadu na zvolenú funkciu rúry. Ak chcete ušetriť energiu, po aktivácii rýchleho predhrievania ostane osvetlenie rúry VYPNUTÉ, kým rúra nedosiahne požadovanú teplotu.

4.2.1. ŠTANDARDNÉ FUNKCIE

POZNÁMKA: v prípade funkcií, ktoré vyžadujú predhrievanie, skontrolujte, či je počas tejto fázy odstránené všetko príslušenstvo. Pokiaľ ide o predhrievanie, postupujte podľa pokynov v tabuľke nižšie. „ÁNO/RÝCHLE PREDHRIEVANIE“ znamená, že je potrebné predhrievanie a je k dispozícii možnosť rýchleho predhrievania; „NIE“ znamená, že predhriatie nie je k dispozícii a potraviny sa musia vložiť do studenej rúry.

Symbol	Funkcia	T°C predvolený rozsah T°C	Navrhovaná poloha roštu	Predhrievanie	K dispozícii je teplotná sonda Heat Feel	Odporúčania
	*Konvenčné	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Áno/ Rýchle Predhri- Evanie	Áno	IDEÁLNE PRE: koláče, chlieb, sušienky, slané koláče na jednej úrovni použitím horného aj spodného ohrevu.
	Konvenčné + ventilátor	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	Áno/ Rýchle Predhri- Evanie	Áno	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 pre jednu úroveň L2+L5 pre dve úrovne L2+L4+L6 pre tri úrovne	Áno/ Rýchle Predhri- Evanie	Áno	IDEÁLNE PRE: koláče, sušienky a pizze na jednej alebo viac úrovniach. Ideálne na varenie rôznych potravín.
	Spodný ohrev	170°C 50-230°C	L2	Áno/ Rýchle Predhri- Evanie	Áno	IDEÁLNE PRE: karamelový krém, pudingy a pečenie vo vodnom kúpeli na jednej úrovni. Táto funkcia sa dá použiť aj na dokončenie jedla.
	Spodný ohrev + ventilátor	170°C 50-230°C	L2	Áno/ Rýchle Predhri- Evanie	Áno	IDEÁLNE PRE: pizze, slané koláče, plnené krehké koláčiky a potraviny s tekutou polevou na jednej úrovni.
	**Grill	05 01-05	L6 pre tenké potraviny L5 pre hrubšie potraviny	Nie	Áno	IDEÁLNY PRE: gratinované jedlo, grilované mäso, ryby, zeleninu. Táto funkcia používa iba vnútorný horný ohrievací článok. Používajte so zatvorenými dvierkami. O úroveň nižšie vložte plech na zachytávanie štiav zjedla.
	**Supergrill	05 01-05	L6	Nie	Áno	IDEÁLNE PRE: veľké množstvo klobás, steakov a toastového chleba. Celá oblasť pod prvkom grilu sa zahreje. Používajte so zatvorenými dvierkami. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte.

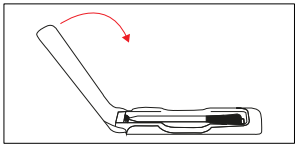
Symbol	Funkcia	T°C predvolený rozsah T°C	Navrhovaná poloha roštu	Predhrievanie	K dispozícii je teplotná sonda Heat Feel	Odporúčania
	**Gratinovanie	200°C 150-250°C	L4/L5	Áno/ Rýchle Predhri-Evanie	Áno	IDEÁLNE PRE: celé kusy mäsa (pečené) alebo gratinované potraviny. Používajte so zatvorenými dvierkami. Pod rošt vsuňte plech na odkvapkávanie, aby ste zachytili šťavy. V prípade potreby jedlo v polovici prípravy otočte.
	Viacúrovňové +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	Áno/ Rýchle Predhri-Evanie	Áno	IDEÁLNE PRE: kompletné menu bez prenášania arómy z jedného jedla na iné. Jedlá sa nemusia vybrať po rovnakej dobe prípravy
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	Nie	Nie	IDEÁLNE PRE: prípravu mäsa, rýb alebo zeleninyTáto funkcia umožňuje šetriť energiu počas prípravy jedla a udržiavať jedlo vlhké a krehké.Osvetlenie rúry je vypnuté.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	Nie	Nie	IDEÁLNE PRE: prípravu mrazených potravín alebo obalených predvarených jedál, ktoré sa zvyčajne vysmážajú. Vďaka špeciálnemu plechu môže horúci vzduch prúdiť voľne okolo jedla.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	Nie	Nie	IDEÁLNE PRE: všetky druhy pizze bez predhrievania rúry. Použite nižšie teploty pre mrazené potraviny a 300 ° C pre doma pripravené jedlá
	Gentle Cooking (s parou)	70°C 50-90°C	L3	Nie	Áno	IDEÁLNE PRE: pomalé varenie s výsledkom podobným sous-vide. Použite na mäso, ryby a zeleninu.

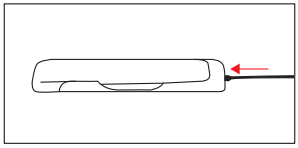
* Táto funkcia bola testovaná v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triede.
**Používajte so zatvorenými dvierkami.
***V závislosti od modelu rúry.

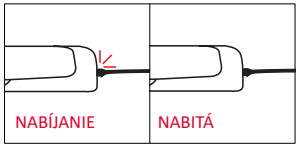
Heat Feel Sensor

Pred použitím overte nabitie sondy Heat Feel:

1. Vložte sondu Heat Feel do nabíjačky a zatvorte kryt.
2. USB káblom pripojte nabíjačku k zdroju napájania USB, ako je USB adaptér alebo USB zásuvka počítača/notebooku. Nabíjačka nemusí fungovať správne s power bankou, pretože má k dispozíciifunkciu automatického vypnutia.
3. LED nabíjačky sa počas nabíjania aktivuje a bliká. Vypne sa, keď bude sonda Heat Feel úplne nabitá.

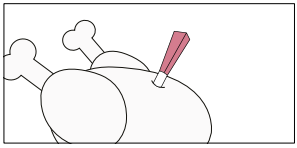


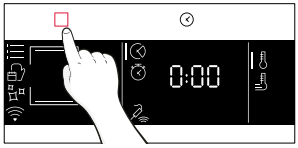


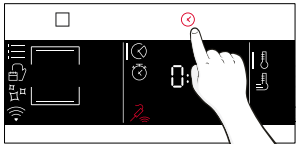


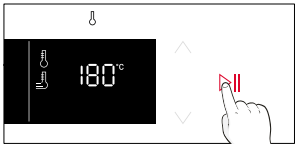
Ako sa zaregistrovať a používať sondu Heat Feel:

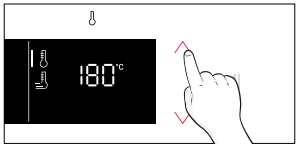
1. Vsuňte sondu do jedla.
2. Dotykom ☐ vyberte požadovanú funkciu a dotykmi ⏲ prejdite na ikonu sondy.
3. Po chvíli rúra rozpozná kód sondy. Dotknite sa ▷|| a pomocou šípok nastavte cieľovú teplotu.
4. Dotykom ▷|| potvrďte. Od danej chvíle bude rúra používať údaje sondy na monitorovanie vnútornej teploty vášho jedla.
5. Po dosiahnutí požadovanej vnútornej teploty zaznie alarm a rúra sa vypne. Opatrne vyberte sondu z jedla.

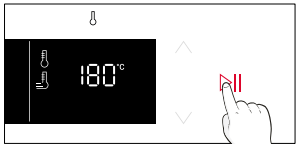






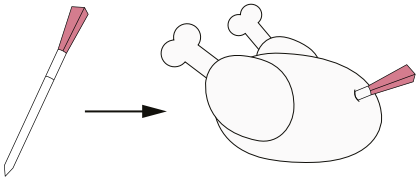






Tipy na varenie

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



Sonda sa môže použiť s manuálnymi funkciami (statické, statické + ventilátor, gril, super grill, gratinované a viacúrovňové), s KATEGÓRIAMI PRÍPRAVY JEDLA (mäso, ryby a zelenina) a Gentle cooking.

Kategória potravín	Odporúčaná teplota v jadre T°C	Navrhované umiestnenie
Pečené hovädzie mäso	45°C	Diagonálne v najhrubšej časti. V prípade potravín valcového tvaru (napr. pečené hovädzie mäso) umiestnite hrot čo najbližšieku geometrickému stredu
Pečené mäso	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Hydina	83-85°C	Do najhrubšej časti pŕs
Ryby (celé/filety)	65°C	Diagonálne v najhrubšej časti
Chlieb/Dusené jedlá	90°C	Blízko geometrického stredu jedla

4.2.2. Viackroková Funkcia

Funkcia Multi Step umožňuje zachovať predtým nastavené parametre varenia (teplotu a čas) a zároveň meniť funkciu počas varenia stlačením ☐ tlačidla.

Táto funkcia je dostupná pre všetky HLAVNÉ FUNKCIE ☰ okrem programov ECO.

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	A	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	A	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	A	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	A	Plech na pečenie	L4	25-35
		2	Viacúrovňové	170°C		Plech na pečenie	L2+L5	25-35
	Yorkshirský puding	1	Konvenčné	200°C	A	Plech na pečenie	L3	20-30
	Snehové pusinky	1	Viacúrovňové	90°C	A	Plech na pečenie	L4	90-160
	Makarónky	1	Konvenčné	150°C	A	Plech na pečenie	L3	15-20
	Jablčník	1	Konvenčné	185°C	A	Kovový rošt + forma na koláč	L2	60-70
		1	Viacúrovňové	170°C	A	Kovový rošt + forma na koláč	L4	65-75
	Koláčiky z krehkého cesta	1	Konvenčné	170°C	A	Kovový rošt + forma na koláč	L2	40-60
	Čokoládové suflé	1	Konvenčné	200°C	A	Plech na pečenie + molds	L3	10-15
	Tvarohový koláč	1	Konvenčné	150°C	A	Kovový rošt + forma na koláč	L2	50-65
	Mrazené croisanty	1	Konvenčné + ventilátor	175°C	A	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	A	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	A	Plech na pečenie	L2 or L3	25-35
	Chlieb, celý	1	Konvenčné	200°C	A	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	180°C 200°C	A N	Kovový rošt+ Forma na tortu	L2	30-50
		2	Viacúrovňové	180°C	A	Kovový rošt+ Forma na tortu	L1+L4	50-70
	Syrové suflé	1	Konvenčné	200°C	A	Plech na pečenie	L3	20-35
	Lasagne, čerstvé	1	Konvenčné + ventilátor	200°C	A	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	40-60
	Lasagne, mrazené	1	Konvenčné	180°C	A	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50-60
	Zapečené cestoviny	1	Gratinovanie	200°C	A	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	20-30
	Cannelloni, mrazené	1	Konvenčné	180°C	A	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	45-55
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Konvenčné Pizza	250°C 300°C	A N	Plech na pečenie	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Viacúrovňové	180°C	A	Hlbšie + Plech na pečenies	L2+L5	25-35
	Pizza, čerstvá (okrúhla)	1	Konvenčné Pizza	250°C 300°C	A N	Plech na pečenie	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Viacúrovňové	180°C	A	Hlbšie + Plech na pečenies	L2+L5	30-40
	Pizza, mrazená (nízka, chrumkavá)	1	Konvenčné Pizza	220°C 200°C	A N	Kovový rošt	L2	10-15
		2	Viacúrovňové	200°C	YA	Kovový rošt	L2+L5	15-25
		3	Viacúrovňové	180°C		Kovový rošt	L2+L4+L6	25-35
Mäso a hydina	Pečené celé kurča (1-1,2 kg)	1	Viacúrovňové Gratinovanie	220°C	A	Kovový rošt Plech na pečenie umiestnite na úroveň L1 so 150 ml vody.	L4	40-60
	Kuracie stehná	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry plech	L4	30-50
	Pečená kačica	1	Viacúrovňové Gratinovanie	200°C	A	Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre	L3	50-60
	Kohút	1	Viacúrovňové Gratinovanie	220°C	A	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L4	20-40
	Pečená morka	1	Viacúrovňové Gratinovanie	200°C	A	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	A	Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre	L3	80-100
	Klobása	1	Supergrill	04	A	Kovový rošt	L5	40-50
	Sviečkovica (1000-1500g)	1	Gentle cooking	60°C	N	Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre	L3	60-80
	Rozbif (500 g)	1	Viacúrovňové	220°C	A	Plech na pečenie	L3	20-40
	Sekaná (1000 1500 g)	1	Konvenčné	180°C	A	Plech na pečenie	L3	40-50
	Pečené kurča so zemiakmi	1	Konvenčné	200°C	A	Hlbší plech	L4	45-60
Ryby a morské plody	Grilované morské plody	1	Supergrill	04	N	Kovový rošt	L5	15-30
	Mrazené rybie tyčinky	1	Air Fry	200°C	N	Air Fry plech	L4	20-25
	Pečené ryby	1	ECO	200°C	N	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L3	40-60
Zelenina	Gratinovanie-ovaná zelenina	1	ECO	200°C	N	Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre	L3	80-90
	Mrazené hranolčeky (300-500 g)	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry plech	L4	18-25
	Pečené zemiaky	1	Konvenčné	200°C	A	Plech na pečenie	L4	30-50

Doby prípravy jedla sa môžu líšiť v závislosti od receptúry a surovín.
*ak sa vyžaduje predhrievanie
**V závislosti od modelu rúry.

5.2. TABUĽKA PRE EVERYDAY COOKING

Ponuka kategórie potravín umožňuje pripravovať rôzne jedlá bez predhrievania rúry, a to vďaka špecializovaným programom prispôsobeným potrebám každej kategórie.
Po výbere programu sa zobrazí vopred nastavený čas, ktorý môžete upraviť otočením pravého gombíka. Teplotu prípravy jedla môžete zmeniť stlačením príslušnej ikony. Oba parametre je možné nastaviť vo vyhradenom rozsahu, ako uvádza tabuľka nižšie.
Počas navigácie vo funkciách Každodenné varenie je možné aktivovať ponuku kategórií jedál s parou stlačením ikony Teplota, kým sa nezobrazí ikona Para. Potvrďte svoju voľbu stlačením tlačidla Štart.

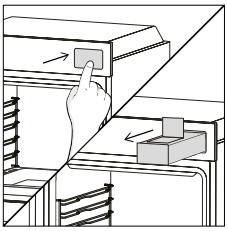
Symbol	Opis	Predhrievanie	Poloha roštu	Teplotný rozsah (°C)	Časový rozsah (min)	Teplota mäsovej sondy (ak je k dispozícii)	Opis
	Mäso	NIE	L3	180-220	20-120	55-85°C	Na pečenie hovädzieho, teľacieho a bravčového mäsa, hydiny a kusov mäsa.
	Ryby	NIE	L3	150-180	15-60	55-65°C	Ryby vcelku a filety.
	Zelenina	NIE	L3	150-200	30-90	70-90°C	Pečená zelenina a zemiaky
	Pečivo	NIE	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Pre pekárenské výrobky, ako sú koláče a chlieb
	Mäso (para)	NIE	L3	180-220	20-120	55-85°C	Na pečenie hovädzieho, teľacieho a bravčového mäsa, hydiny a kusov mäsa.
	Ryby (para)	NIE	L3	150-180	15-60	55-65°C	Ryby vcelku a filety.
	Zelenina (para)	NIE	L3	150-200	30-90	70-90°C	Pečená zelenina a zemiaky
	Pečivo (para)	NIE	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Pre pekárenské výrobky, ako sú koláče a chlieb

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

Spôsob používania nádobky na prípravu pary pre programy prípravy jedla s parou

Ak je po výbere programu varenia s parou nádobka na prípravu pary prázdna, sa zobrazí na displeji ako upozornenie, aby ste ju naplnili vodou. Postupujte nasledovne:

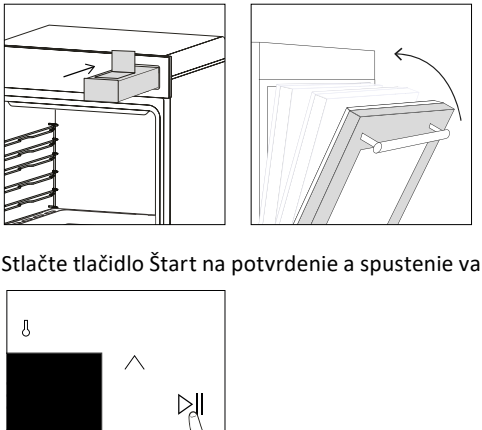
1. Nádobku na prípravu pary otvorte miernym stlačením.



2. Do nádobky na prípravu pary pridajte pitnú vodu pomocou džbánu alebo priamo z vodovodu. Neprekračujte maximálnu hladinu vody uvedenú vo vnútri nádobky.



3. Zatlačením zatvorte nádobku na prípravu pary a zatvorte dvierka rúry.



4. Stlačte tlačidlo Štart na potvrdenie a spustenie varenia.

V prípade, že množstvo pridanej vody nestačí na vykonanie programu varenia, sa zobrazí na displeji ako upozornenie na doplnenie nádobky.

Recept	Veľkosť porcie	Programy prípravy jedla	T°C	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy jedla (min)
Hovädzie pečené	500-800g	Mäso (Para)	180°C	Kovový rošt	L3	30-40
Hovädzí steak	200g	Mäso (Para)	200°C	Kovový rošt	L3	20-25
Mäsová fašírka	1000-1500g	Mäso (Para)	200°C	Kovový rošt	L3	40-50
Wellington z hovädzieho mäsa	500g	Mäso (Para)	210°C	Kovový rošt	L3	50-80
Dusené mäso	800-1000g	Mäso (Para)	180°C	Kovový rošt	L3	40-70
Bravčové rebierka	1000-1200g	Mäso (Para)	200°C	Kovový rošt	L3	80
Jahňacie rebierka	800-1000g	Mäso (Para)	190°C	Kovový rošt	L3	60-80
Jahňacie stehno	1500-2000g	Mäso (Para)	200°C	Kovový rošt	L3	80
Filety z lososa	200-600g	Ryby (Para)	170°C	Plech na pečenie	L3	20-35
Filety z tuniaka	600g (pribl. 4 ks)	Ryby (Para)	180°C	Kovový rošt	L3	15-20
Filety z mečiara	700g (pribl. 4 ks)	Ryby (Para)	180°C	Plech na pečenie	L3	15-20
Filety z tresky	600g (pribl. 4 ks)	Ryby (Para)	150°C	Plech na pečenie	L3	15-20
Pražma, vcelku	1	Ryby (Para)	170°C	Plech na pečenie	L3	35-45
Pražma, filety	600g (pribl. 4 ks)	Ryby (Para)	150°C	Plech na pečenie	L3	15-20
Filety z morského okúňa	600g (pribl. 4 ks)	Ryby (Para)	150°C	Plech na pečenie	L3	15-20
Rybacie špízy	8 ks	Ryby (Para)	150°C	Kovový rošt	L3	20-30
Plnený kalmár	4 ks	Ryby (Para)	180°C	Plech na pečenie	L3	25-40
Celý chlieb	1	Pečivo (Para)	200°C	Kovový rošt	L3	42-50
Ražný chlieb	1	Pečivo (Para)	190°C	Kovový rošt	L3	42-50
Sendvičový chlieb	1	Pečivo (Para)	200°C	Kovový rošt	L3	42-50

Recept	Veľkosť porcie	Programy prípravy jedla	T°C	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy jedla (min)
Fenikel	1 plech	Zelenina (Para)	200°C	Kovový rošt	L3	30-40
Miešaná zelenina	1 plech	Zelenina (Para)	190°C	Kovový rošt	L3	40-45
Karfiol	1 plech	Zelenina (Para)	150°C	Kovový rošt	L3	40-50
Tekvica, kocky	1 plech	Zelenina (Para)	160°C	Kovový rošt	L3	30-40
Plnená paprika	1 plech	Zelenina (Para)	180°C	Kovový rošt	L3	70-80
Plnená cuketa	1 plech	Zelenina (Para)	190°C	Kovový rošt	L3	35-45
Mrkvové tyčinky	1 plech	Zelenina (Para)	150°C	Plech na pečenie	L3	35-40
Brokolica	1 plech	Zelenina (Para)	150°C	Plech na pečenie	L3	30-40
Ratatouille	1 plech	Zelenina (Para)	190°C	Kovový rošt	L3	40-45
Zeleninový nákyp	6 formičiek	Zelenina (Para)	180°C	Plech na pečenie + formy	L3	25-35

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

6.1. VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

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

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

6.2. ČISTENIE RÚRY

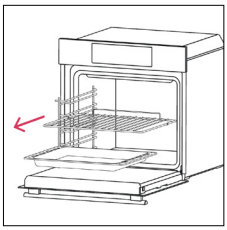
6.2.1. VNÚTRI RÚRY: funkcie čistenia

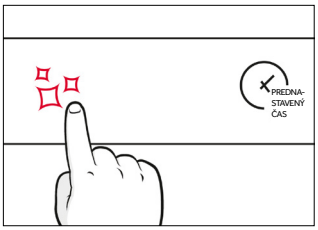
Pyrolytické čistenie (*v závislosti od modelu rúry)
Tento proces je založený na chemickom procese s rovnakým názvom, ktorý zahŕňa rozklad komplexných látok pôsobením tepla.

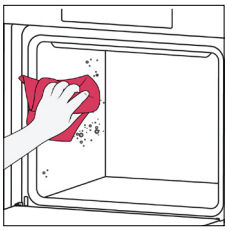
Po spustení sa dvierka rúry automaticky uzamknú a teplota rúry sa rýchlo zvýši na 410 °C.
Na konci cyklu čistenia zanechajú zvyšky jedál na smaltovaných povrchoch biely povlak. Odstráňte tento povlak handričkou navlhčenou v teplej vode so saponátom a použite kefu alebo drôtenku. Vhodnými prostriedkami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

Princíp fungovania:

1. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ako sú rošty, bočné držiaky a skrutky bočných držiakov (*);
2. 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.





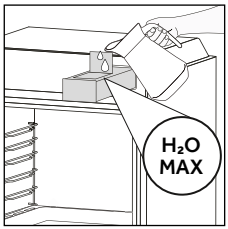


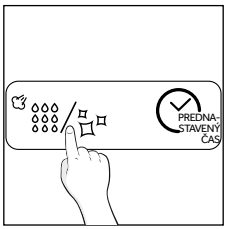
Režim čistenia Hydroeasy Steam

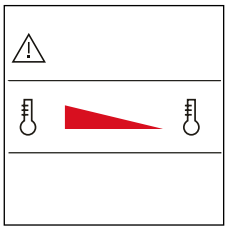
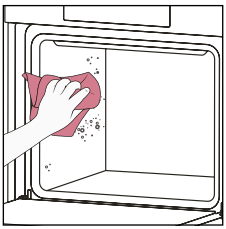
Funkcia čistenia Hydroeasy Steam je navrhnutá tak, aby si bez námahy poradila s miernym znečistením a poskytla rýchle a ekologické riešenie na čistenie vnútorného priestoru rúry pomocou sily pary.

Princíp fungovania:

1. Do nádobky na prípravu pary lejte vodu dovtedy, kým nedosiahnete maximálnu hladinu vyznačenú na nádobke.
2. Zvoľte čistiaci program Hydroeasy Steam. Nechajte funkciu zapnutú počas prednastaveného času.
3. Po ukončení postupu čistenia nechajte rúru vychladnúť.
4. Po vychladnutí spotrebiča vyčistite vnútorné povrchy rúry handričkou.
5. ⚠ **VAROVANIE:** Pred dotykom spotrebiča sa uistite, že je chladný. Pri všetkých horúcich povrchoch sa musí postupovať opatrne, pretože hrozí riziko popálenia. Používajte destilovanú alebo pitnú vodu.





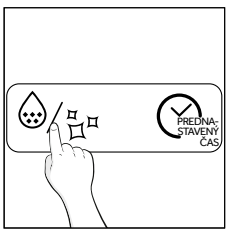
ČISTENIE SYSTÉMU PARY

Odstraňovanie vodného kameňa

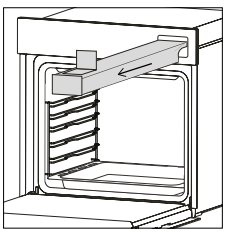
Táto funkcia sa odporúča po 25 cykloch a bude povinná po 40 cykloch. Po 25 vykonaných cykloch s parou zobrazí rúra na konci každého ďalšieho cyklu s parou , ak používatelia ešte nevykonali odstránenie vodného kameňa. Po 40 vykonaných cykloch s parou sa už nespustí žiadny program prípravy jedla, kým používatelia nevykonajú program na odstraňovanie vodného kameňa. Je rozdelený do troch krokov:

Krok 1 (Odstránenie zvyškovej vody z parného hrnca):

i. Vyberte režim na odstránenie vodného kameňa a potom stlačte tlačidlo Štart.
ii. Po pípnutí bzučiaka, ktorý vás upozorní, aby ste pokračovali s druhým krokom, vyberte nádržku na vodu.



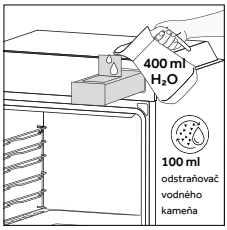


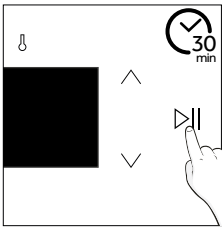


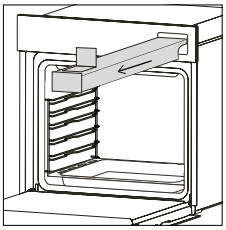
Krok 2 (Odstránenie vodného kameňa):

i. Do nádobky na prípravu pary pridajte 400 ml vody z vodovodu a 100 ml odstraňovača vodného kameňa. Potom stlačte tlačidlo Štart. .

ii. Tento krok bude trvať 30 minút, potom prejdite na tretiu etapu, nádobku na prípravu pary musíte znovu vybrať.



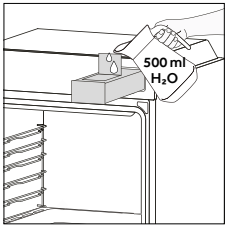


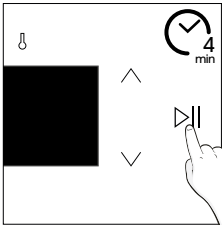


Krok 3 (Opláchnutie):

i. Do nádobky na prípravu pary pridajte 500 ml vody z vodovodu. Potom stlačte tlačidlo Štart.

ii. Tento krok bude trvať 4 minút, na konci procesu pípne bzučiak







POZNÁMKA: Ak sa program odvápňovania preruší alebo sa nedokončí, na displeji sa zobrazí s výzvou na zopakovanie a dokončenie postupu.

Vypúšťanie

Po každom cykle varenia s parou sa voda zostávajúca v parnom hrnci automaticky vypustí späť do nádobky na prípravu pary.

Počas tohto procesu sa zobrazí na displeji.
V prípade, že je nádobka na prípravu pary už plná, sa zobrazí na displeji ako upozornenie, aby ste vyprázdnili nádobku, aby sa mohol spustiť proces vypúšťania.

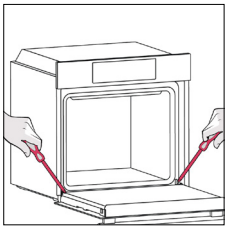
Katalytické čistenie (*v závislosti od modelu rúry)

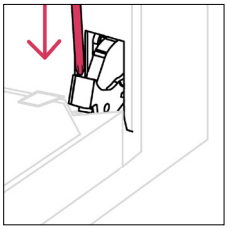
Vnútro rúry je vystlané katalytickými panelmi, ktoré zaisťujú, že nikdy nebudete musieť zápasiť so špinavou rúrou.
Panely majú špeciálny smaltovaný povrch s mikroporéznou štruktúrou, ktorý absorbuje vystreknutú mastnotu.
Prostredníctvom katalytickej chemickej reakcie pri vysokých teplotách účinne premieňajú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

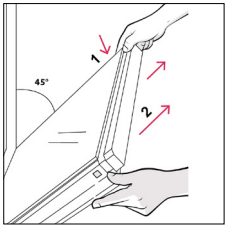
6.2.2. VONKAJŠOK RÚRY: demontáž a čistenie sklenených dvierok

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

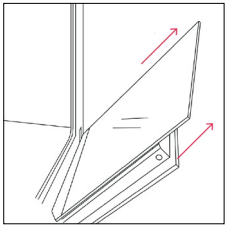




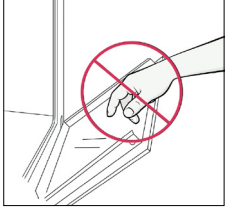
2. Dvierka umiestnite do polohy 45°. Súčasne stlačte dve tlačidlá na oboch stranách bočných ramien dvierok a potiahnite smerom k sebe, aby ste vybrali horný sklenený kryt dvierok.



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).



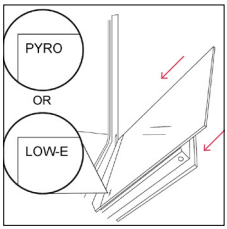
4. ⚠ **VAROVANIE:** Vonkajšie sklo sa nedá vybrať.



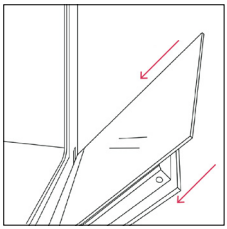
5. Sklo čistite mäkkou handričkou a vhodnými čistiacimi prostriedkami.



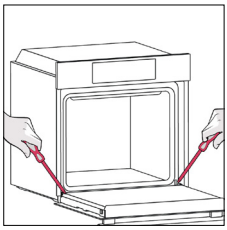
6. Vložte sklenené panely, pričom sa uistite, že štítok „LOW-E/PYRO“ je v správnom smere na čítanie a umiestnený na ľavej dolnej strane dvierok, v blízkosti ľavého závesu. Takto ostane vytlačený štítok na prvom skle na vnútornej strane dvierok.

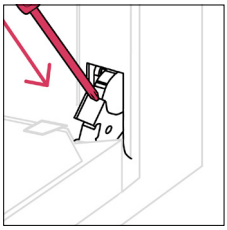


7. Znovu pripevnite horný sklenený kryt dvierok zatlačením dovnútra, kým nezačujete kliknutie dvoch bočných tlačidiel.



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





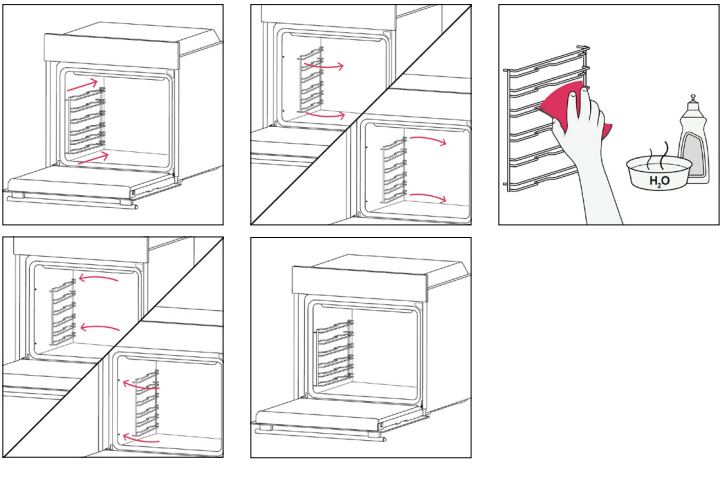
6.3. ČISTENIE PRÍSLUŠENSTVA

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.



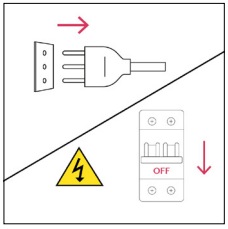
6.4. ÚDRŽBA

VÝMENA KOMPONENTOV

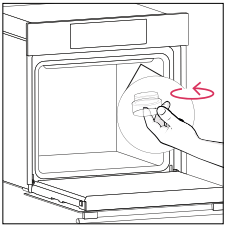
Výmena vrchnej žiarovky:

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.

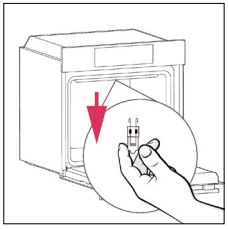
Krok 1



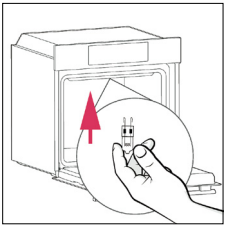
Krok 2



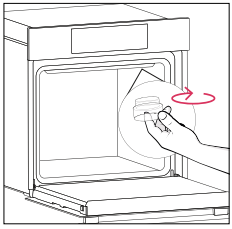
Krok 3



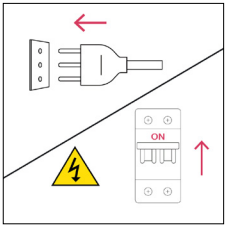
Krok 4

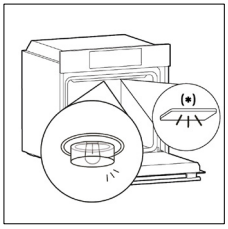


Krok 5



Krok 6



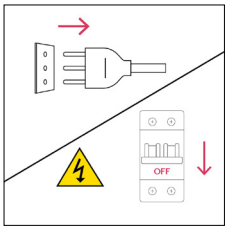


Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)
*V prípade problémov s touto lampou kontaktujte zákaznícky servis.

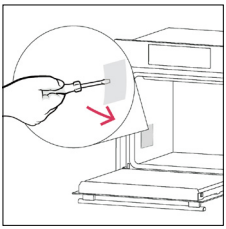
Výmena bočnej žiarovky:

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.

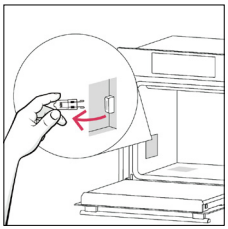
Krok 1



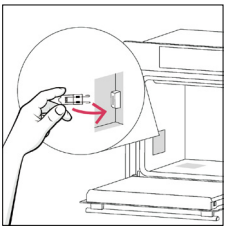
Krok 2



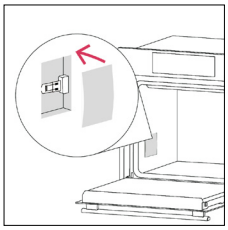
Krok 3



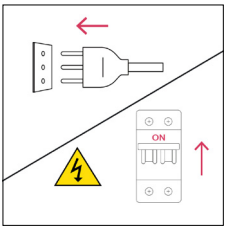
Krok 4



Krok 5



Krok 6



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

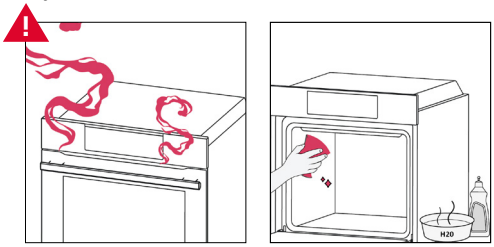
7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

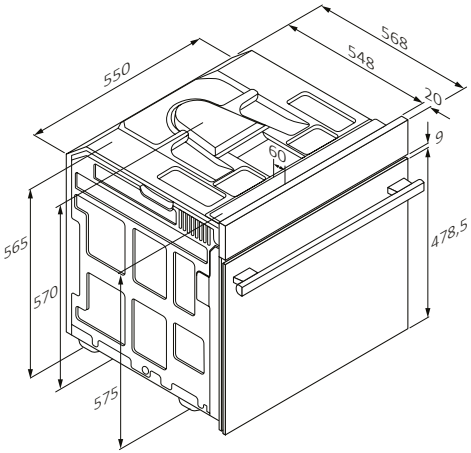
Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť.
Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká z vnútra teplo. S cieľom výrazne ušetriť energiu, vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej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

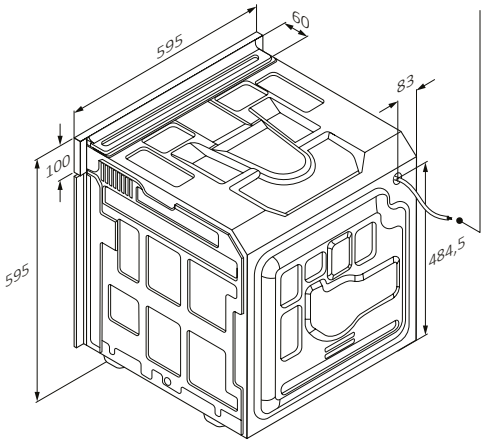
9. INŠTALÁCIA

Inštalačné video výrobku si môžete pozrieť naskenovaním Qr kódu.

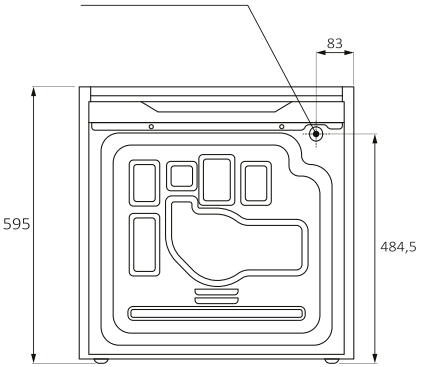
alebo kliknutím na toto **link**

Kábel 1100

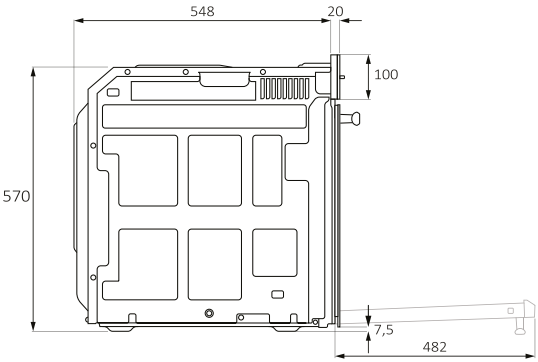




Kábel 1100

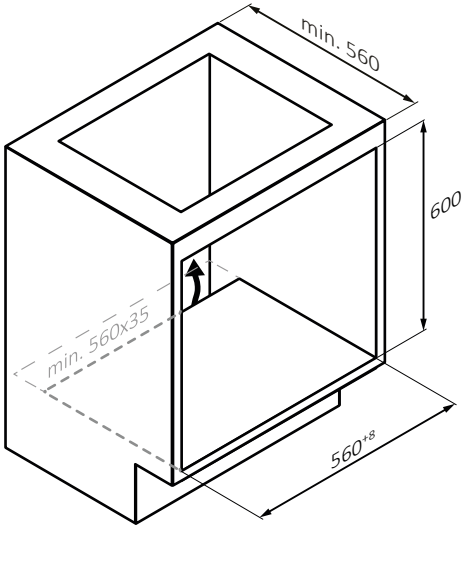


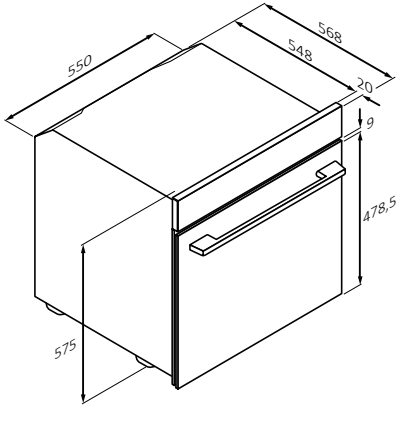
Pohľad zozadu

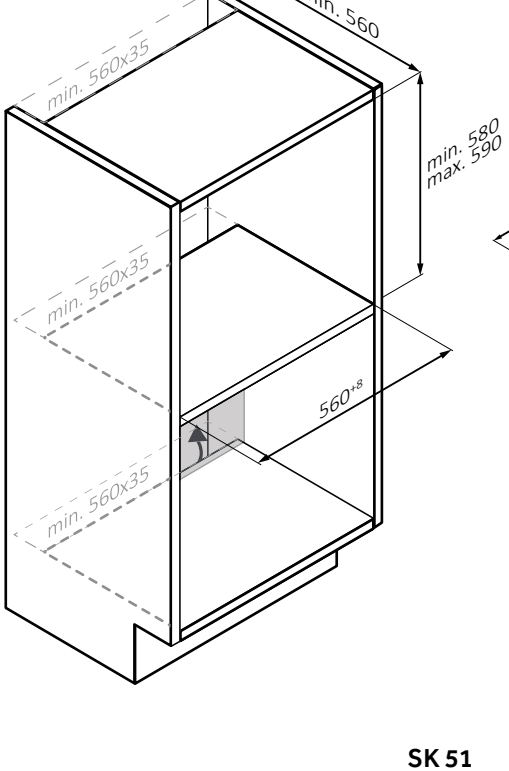


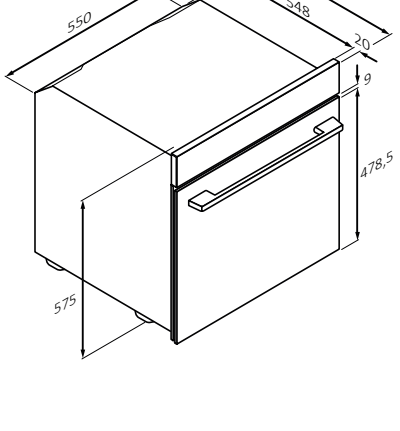
Pohľad zboku

mm

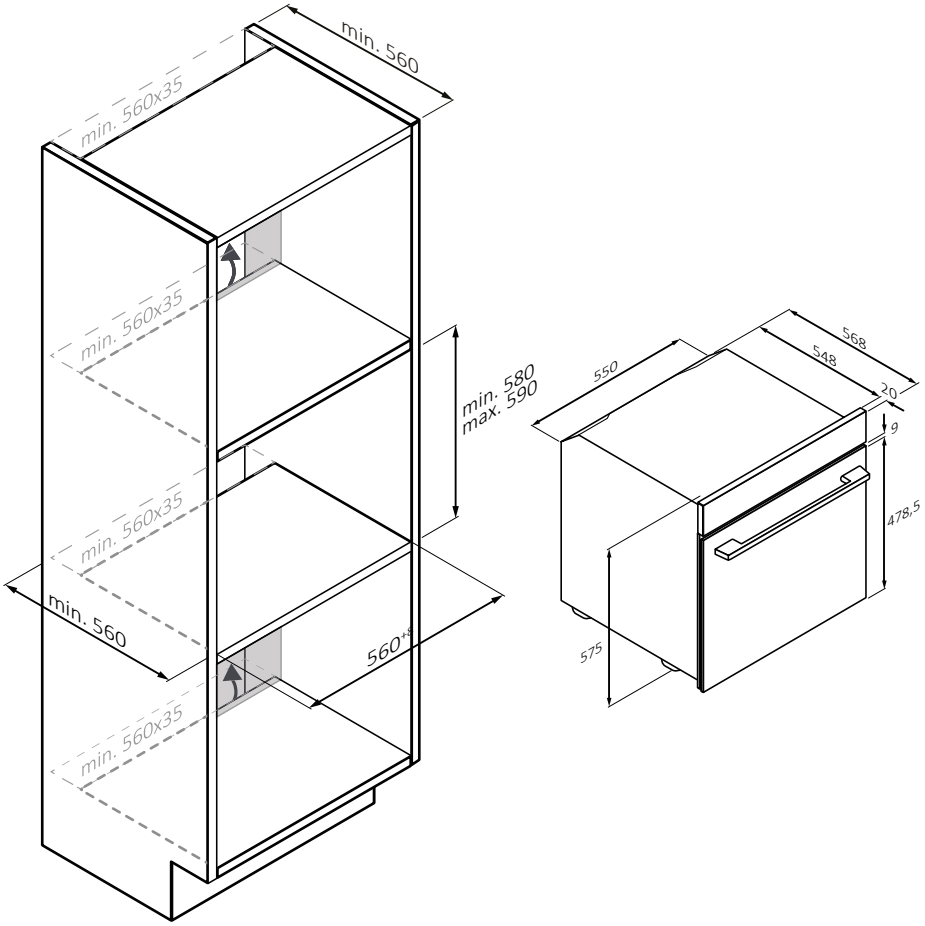

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

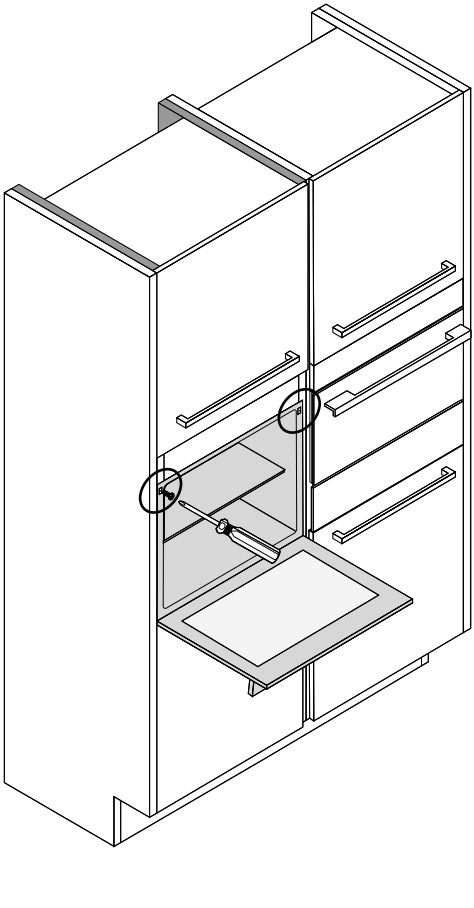

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

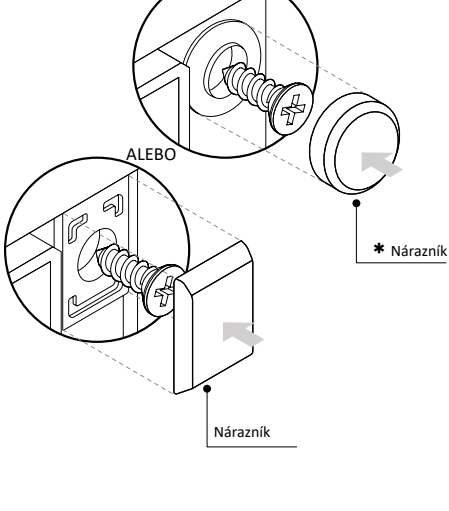

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
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. Funkcja Wieloetapowa

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA
5.1. Ogólna Tabela Gotowania
5.2. Tabela Everyday Cooking

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE
6.1. Zalecenia Ogólne
6.2. Czyszczenie Piekarnika
6.2.1. Wewnątrz Piekarnika: Funkcje Czyszczenia
6.2.2. Poza Piekarnikiem: Wyjmowanie I Czyszczenie Szklanych Drzwiczek
6.3. Czyszczenie Akcesoriów
6.4. Konserwacja

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW
8.1. Utylizacja Urządzenia
8.2. Ochrona I Poszanowanie Środowiska Naturalnego

9. MONTAŻ

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

Stosować zgodnie z przeznaczeniem

- Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użytkowania.

Ograniczenia użytkowania

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- ⚠**OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny mieć dostępu do urządzenia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Wykonaj otwory wskazane na ilustracjach zgodnie z rodzajem okucia. Piekarnik należy zawsze mocować do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie

przegrzało.

- Podczas instalacji piekarnik powinien być odłączony od sieci elektrycznej.
- Jeśli usunięcie usterek wynikających z nieprawidłowego montażu wymaga skorzystania z pomocy producenta, pomoc ta nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących instalacji przeznaczonych dla wykwalifikowanych specjalistów.
- Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia lub urazy u ludzi, zwierząt bądź uszkodzenie mienia. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika, który musi znać i przestrzegać przepisów obowiązujących w kraju instalacji oraz instrukcji producenta.
- Po rozpakowaniu urządzenia zawsze sprawdź, czy nie jest uszkodzone, w razie problemów przed instalacją skontaktuj się z obsługą klienta i nie podłączaj do prądu.
- Przed uruchomieniem urządzenia usuń opakowanie.
- Podczas instalacji nie używaj uchwytu drzwiczek piekarnika do podnoszenia i przenoszenia piekarnika.
- Meble instalacyjne i meble sąsiadujące muszą wytrzymywać temperaturę 95°C
- Podczas montażu zaleca się noszenie rękawic ochronnych, aby uniknąć skaleczeń.
- Nie instaluj produktu w otwartych przestrzeniach narażonych na działanie czynników atmosferycznych.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokościach poniżej 2000 m.
- Aby usunąć folie ochronne i naklejki reklamowe z przedniej powierzchni piekarnika przed pierwszym użyciem

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

- Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami.
- Podłączenie do źródła prądu można wykonać za pomocą wtyczki lub za pomocą stałego okablowania, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii przepięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem prądu, które może wytrzymać maksymalne podłączone obciążenie i jest zgodne z obowiązującym ustawodawstwem.

  W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym od-

powiednim 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 wyłącza-

ny 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 pirolizera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.

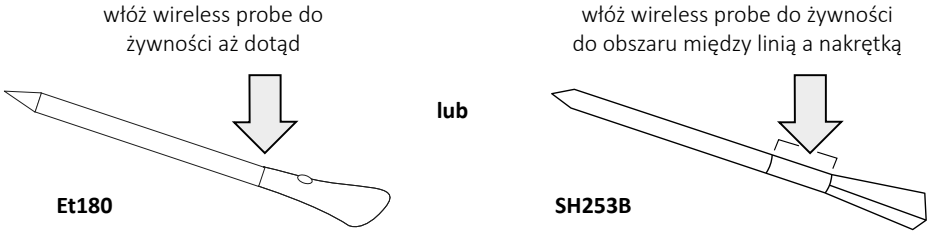
OSTRZEŻENIA (DOT. STEAM PLUS ADVANCED)

- Podczas napełniania zbiornika pary poziom wody nie może przekraczać maksymalnego poziomu wskazanego na zbiorniku.
- Do napełniania zbiornika należy używać tylko wody pitnej.
- Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy opróżnić zbiornik pary. Nie wkładać zbiornika pary podczas funkcji czyszczenia pirolitycznego.

* Zależy od modelu piekarnika.

OSTRZEŻENIA dotyczące BEZPRZEWODOWEJ SONDY TEMPERATURY

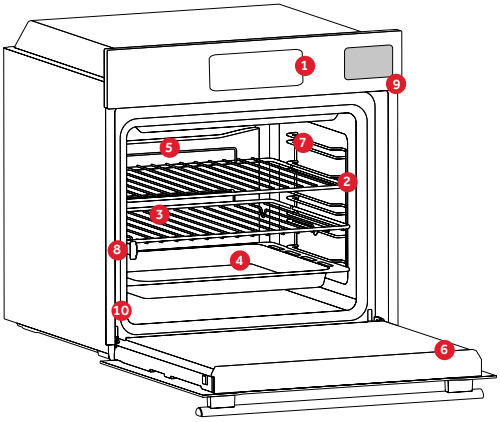
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z piekarnikiem. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- NIE DOTYKAĆ czujnika Heat Feel DŁONIĄ TUŻ PO GOTOWANIU. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby wyjąć czujnik Heat Feel z żywności po gotowaniu.



- Nie wystawiaj metalowej części czujnika Heat Feel bezpośrednio na ciepło wytwarzane przez piekarnik.
- Nie używaj czujnika Heat Feel w innym urządzeniu niż piekarnik do zabudowy.
- Nie używaj czujnika Heat Feel w kuchence mikrofalowej.
- Czujnik Heat Feel można czyścić i myć, ale nie należy zanurzać go na długo w wodzie.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.
- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia czujnika Heat Feel spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Wyczyść czujnik Heat Feel przed użyciem.
- Sonda może pracować w tym zakresie temperatur: 10°C do maksymalnej temperatury wewnętrznej 100°C części metalowej. W przypadku wybrania programu pieczenia na wyświet laczu pojawia się domyślna temperatura, ale nigdy nie jest ona wyższa niż 250°C: możliwa do wybrania temperatura również jest ograniczona do the 250°C.
- Jeśli temperatura czujnika Heat Feel przekroczy 100°C, gotowanie zostanie zatrzymane, a czujnik Heat Feel należy jak najszybciej wyjąć z piekarnika w rękawiczkach, aby uniknąć uszkodzenia sondy.

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU

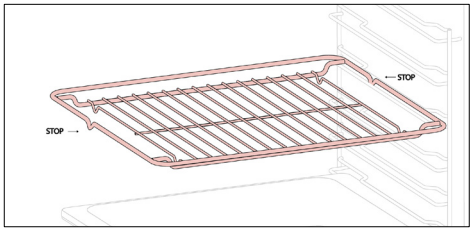


1. **Panel sterowania**
2. **Numery pozycji na półkach**
3. **Siatki metalowe**
4. **Tace**
5. **Osłona wentylatora**
6. **Drzwiczki piekarnika**
7. **Boczne siatki** (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. **Prowadnice teleskopowe**
9. **Zbiornik pary**
10. **Numer seryjny i kod QR**

Write here your serial number for future reference.

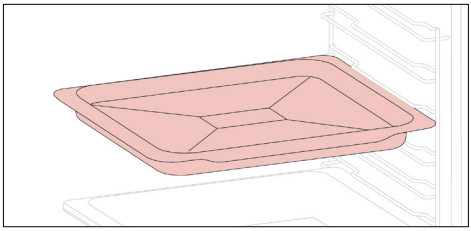
2.2. AKCESORIA

Kratka metalowa



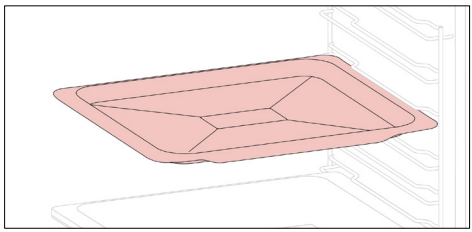
Ruszt w piekarniku to wyjmowana i regulowana półka, na której można ustawiać naczynia kuchenne. Można ją regulować na różnych wysokościach, dostosowując do różnych potrzeb. Nie należy umieszczać potraw bezpośrednio na ruszcie; zamiast tego należy użyć papieru pergaminowego lub odpowiednich blach do pieczenia.

Głębsza taca



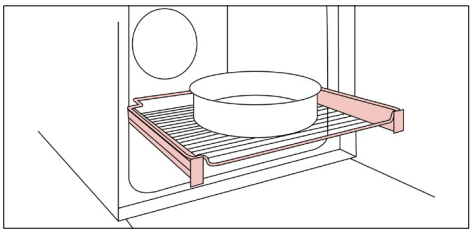
Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

Blacha do pieczenia (tylko jeśli jest dostępna*)



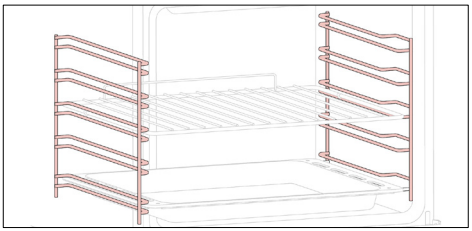
Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytką, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu skroplin i zapobiegnięciu ubrudzenia piekarniku.

Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli jest dostępna*)



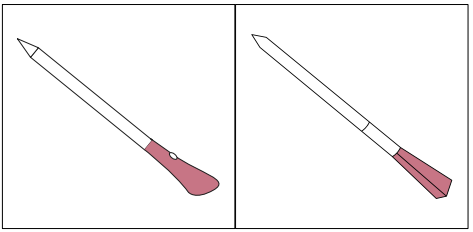
Teleskopowe szyny piekarnika to półki, które można wysuwać, co ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, bez konieczności sięgania do wnętrza gorącego piekarnika. Poprawiają bezpieczeństwo, stabilność i można je regulować na różnych poziomach.

Boczne siatki druciane (tylko jeśli jest dostępna*)



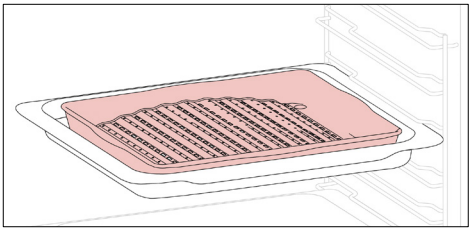
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.

Heat Feel Sensor (tylko jeśli jest dostępna*)



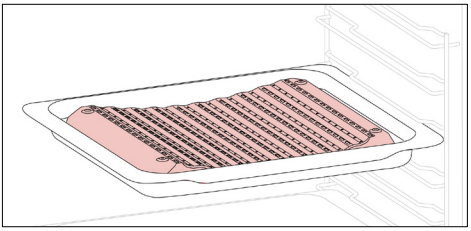
Sonda do mięsa to czujnik temperatury, który po włożeniu do potrawy i podłączeniu do piekarnika za pomocą kabla umożliwia kontrolowanie wewnętrznej temperatury potrawy podczas gotowania. Jest głównie używana do ryb i mięsa.

H-Lab Tray – tryb grillowania
(tylko jeśli jest dostępna*)



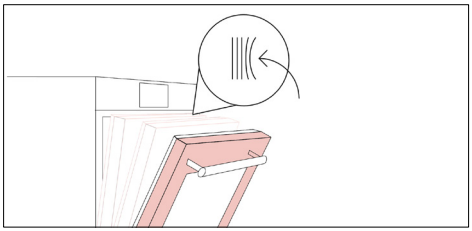
Wypukły kształt nadaje się do grillowania w piekarniku w wysokiej temperaturze (220°), umożliwiając efekt grillowania nawet w domu przy niewielkiej ilości dymu dzięki działaniu odprowadzającemu tłuszcz z dna blachy.

H-Lab Tray – tryb PARA
(tylko jeśli jest dostępna*)



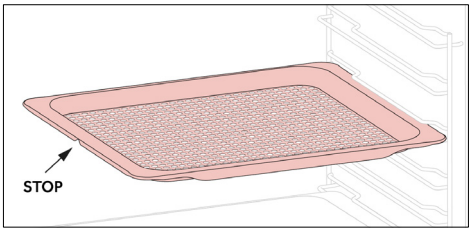
Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności. W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre" potrawy.

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



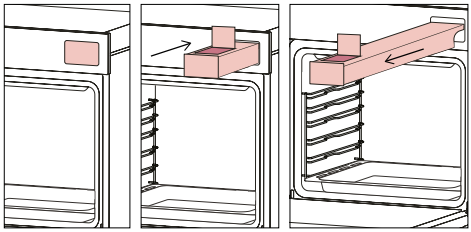
Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając ich płynny i zapobiegając trzaskaniu.

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.

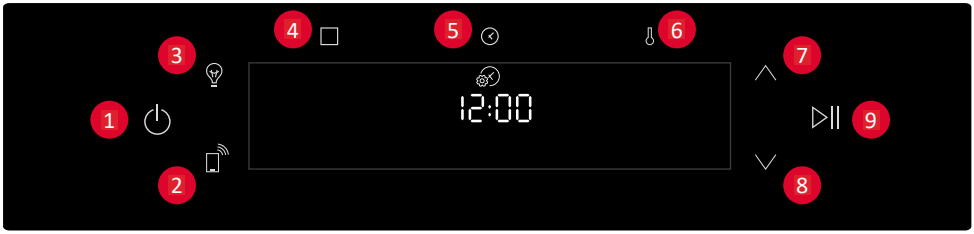
Zbiornik pary



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. Wł./Wył.
2. Zdalne sterowanie
3. Lampa
4. Funkcje
5. Godzina
6. Temperatura
7/8. Przyciski nawigacyjne
9. Uruchom/Wstrzymaj

GŁÓWNE FUNKCJE

Panel sterowania oferuje następujące główne funkcje:

Symbol	Funkcja	Opis
	Wł./Wył	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik
	Zdalne sterowanie Wł./WYŁ.	Naciśnij przycisk, aby włączyć zdalne sterowanie, po sparowaniu piekarnika z aplikacją hOn (poprzez aplikację).
	Oświetlenie	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory piekarnika
	Funkcje	Naciśnij raz, aby uzyskać dostęp do funkcji ręcznych, dwa razy, aby włączyć programy Everyday Cooking, trzy razy, aby wyświetlić menu Czyszczenie i cztery razy, aby wyświetlić menu Wi-Fi.
	Godzina	Naciśnij raz, aby ustawić czas gotowania, dwa razy, aby włączyć minutnik (dostępny w trybie gotowości), trzy razy, aby włączyć opóźnienie startu. W trybie gotowości dostępny jest minutnik kuchenny oraz, po naciśnięciu przez 3 sekundy, godzina.
	Temperatura	Naciśnij raz, aby sprawdzić temperaturę w komorze, dwa razy, aby aktywować opcję szybkiego nagrzewania (dostępną tylko podczas fazy nagrzewania piekarnika).
	Przyciski nawigacyjne	Za pomocą przycisków nawigacji można przełączać funkcje i regulować parametry.
	Uruchom/ Wstrzymaj	Naciśnij, aby rozpocząć/wstrzymać gotowanie lub zatwierdzić funkcje

WYŚWIETLANIE INFORMACJI ZWROTNEJN (widoczne tylko wtedy, gdy jest aktywne)

Symbol	Informacja zwrotna	Opis
	**Brak zbiornika**	Ikona pojawia się, gdy brakuje zbiornika pary.
	**Napełnij zbiornik**	Ikona pojawia się, gdy trzeba dolać wody do zbiornika pary.
	**Opróżnianie w toku**	Ikona pojawia się podczas procesu opróżniania.
	**Zbiornik pusty**	Ikona pojawia się, gdy w zbiorniku pary nie ma wody.
	**Opróżnij zbiornik**	Pojawia się ikona informująca o konieczności opróżnienia zbiornika pary.
	**Informacja zwrotna o poziomie wody**	Paski obok ikony przedstawiają ilość wody dostępnej w zbiorniku pary

2.4. ŁĄCZNOŚĆ

Parametry sieci bezprzewodowej

Technologia	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Pasmo(-a) częstotliwości [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Moc maksymalna [mW]	100	10

Parametry bezprzewodowej sondy bezprzewodowej

* Model	Et180	SH253B
Technologia	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Pasmo(-a) częstotliwości [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Moc maksymalna [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) Znak i logo Bluetooth® są zastrzeżonymi znakami towarowymi należącymi do Bluetooth SIG, Inc., a ich używanie przez Candy Hoover Group SRL odbywa się na podstawie licencji. Pozostałe znaki towarowe i nazwy handlowe należą do ich odpowiednich właścicieli.

* Zależy od modelu piekarnika.

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 włącza się natychmiast po naciśnięciu przycisku włączania.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:
Moduł Wi-Fi dezaktywuje się, gdy tylko użytkownik naciśnie przycisk wyłączania. Wi-Fi można również wyłączyć, gdy piekarnik jest włączony, wybierając opcję „wyłączone” w menu ustawień Wi-Fi.

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymogami ustawowymi obowiązującymi na rynku brytyjskim. Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: www.candy-group.com

JAK KORZYSTAĆ Z APLIKACJI

Twoje urządzenie może być podłączone do domowej sieci bezprzewodowej i sterowane zdalnie za pomocą aplikacji. Podłącz swoje urządzenie, aby zapewnić aktualne oprogramowanie i funkcje.

UWAGA:

- Po włączeniu piekarnika ikony WIFI migają przez 30 minut. W tym 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.

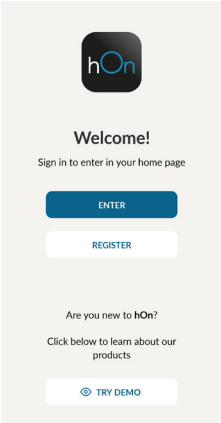
Available on the App Store

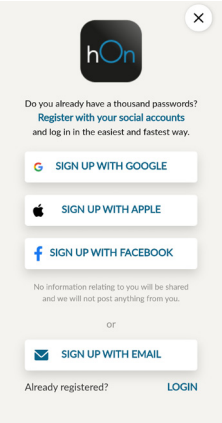
GET IT ON Google Play

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

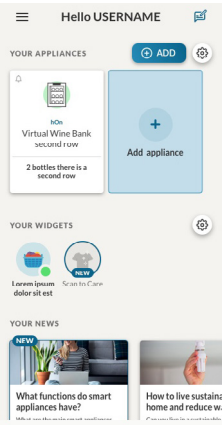




SZYBKA REJESTRACJA PAROWANIA

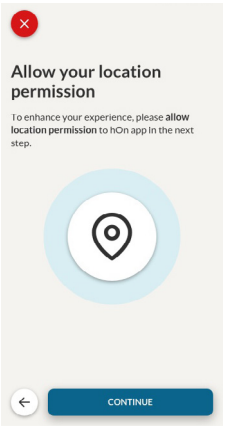
Krok 1

- Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”.



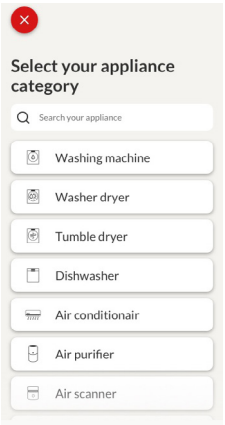
Krok 2

- Zezwól na lokalizację.



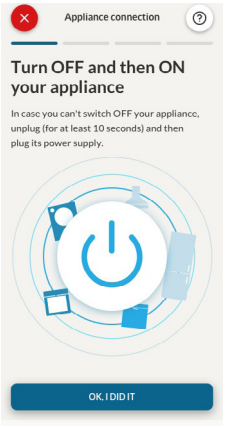
Krok 3

- Wybierz piekarnik z kategorii urządzeń.



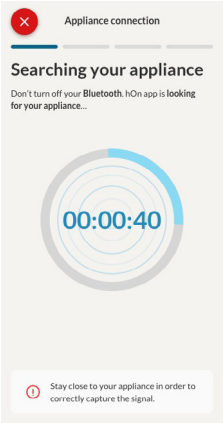
Krok 4

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



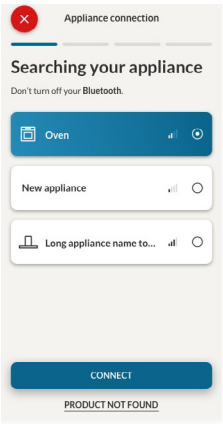
Krok 5

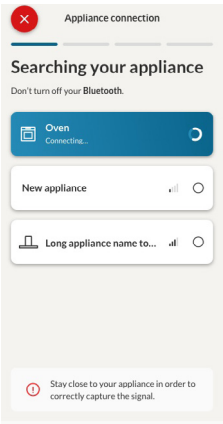
- Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.



Krok 6.1-6.2

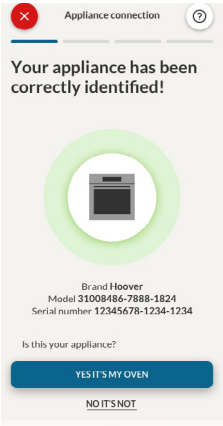
- Wybierz swoje urządzenie gospodarstwa domowego, kliknij „Połącz” i poczekaj kilka sekund.





Krok 7

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

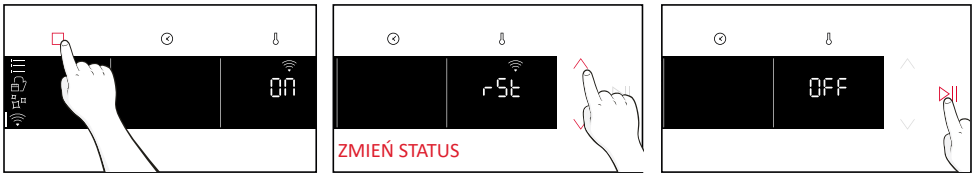


JAK ZMIENIĆ USTAWIENIA WIFI

Po zarejestrowaniu urządzenia użytkownik może zmieniać ustawienia Wi-Fi pomiędzy:

- **WŁĄCZONE WIFI:** Stan pieca można monitorować tylko za pomocą aplikacji.
- **WiFi hOn:** Piekarnik może być używany wyłącznie przez aplikację.
- **WiFi WYŁ.:** Piekarnik nie jest podłączony, ale nadal jest zarejestrowany z zapisanymi danymi uwierzytelniającymi sieć.
- **RESET WIFI:** Połączenie zostanie zresetowane i możliwa jest nowa rejestracja.

1. Kliknij ☐ i otwórz menu WIFI. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
2. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
3. Używaj strzałek, aż wyświetli się „Wył.” lub ustawienie resetowania „rSt”.



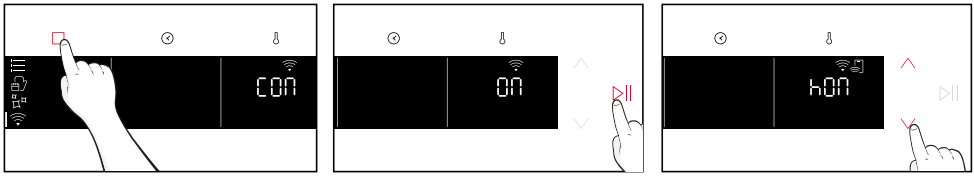
ZDALNE STEROWANIE

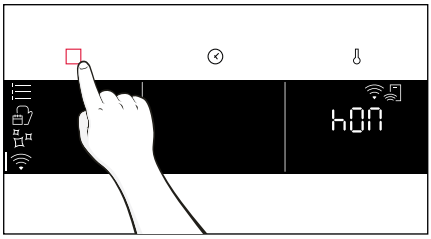
Zdalne sterowanie oferuje użytkownikom liczne korzyści, zwiększając wygodę, wydajność i ogólne wrażenia z gotowania, umożliwiając sterowanie produktem bezpośrednio z urządzenia i aplikacji hOn Ta funkcja umożliwia korzystanie za pośrednictwem urządzenia z różnych funkcji, takich jak: natychmiastowe lub zaplanowane uruchamianie przepisów lub programów gotowania dostępnych już w aplikacji, monitorowanie w czasie rzeczywistym postępu. 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.

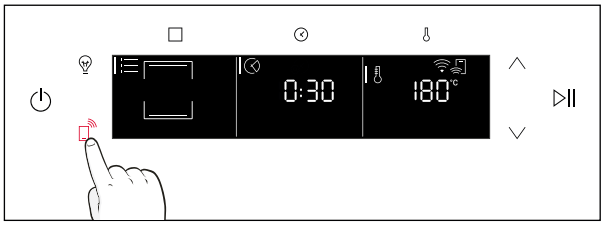
Jak aktywować zdalne sterowanie:

1. Kliknij ☐ , aby wybrać tryb Wi-Fi.
2. Na wyświetlaczu pojawi się opcja „połącz”. Naciśnij ▷II . „On” zacznie migać.
3. Dotknij ⋁, aby wybrać tryb, „hOn” i dotknij , ▷II aby aktywować zdalne sterowanie.
4. Naciśnij ☐ , aby wyjść z trybu „hOn”.
5. Uzyskaj dostęp do aplikacji, wybierz program i rozpocznij gotowanie. W trakcie procesu można kontrolować i zmieniać parametry programu zarówno z poziomu produktu, jak i aplikacji.



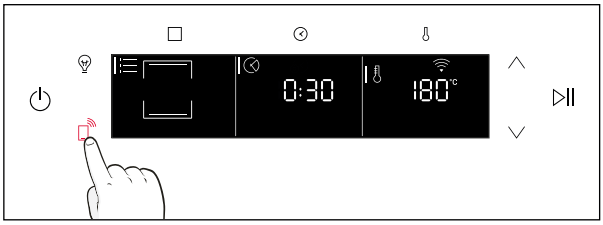


Możliwe jest także aktywowanie zdalnego sterowania podczas procesu gotowania poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku



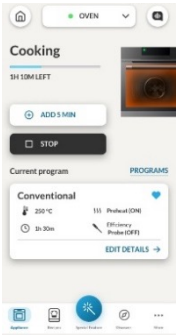
Jak zatrzymać zdalne sterowanie:

Program można zatrzymać bezpośrednio z poziomu produktu, naciskając odpowiedni przycisk na pilocie dołączonym do urządzenia.



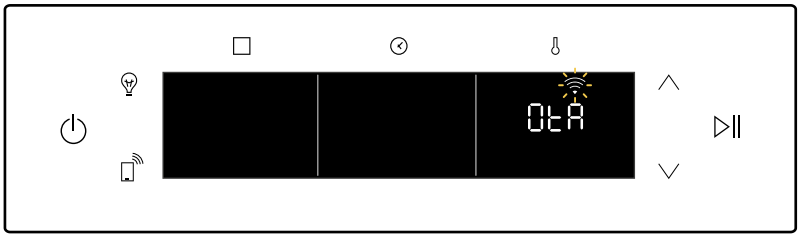
Możesz także zdalnie zatrzymać program gotowania za pomocą aplikacji, klikając przycisk „STOP” na urządzeniu wyświetlającym. Piekarnik automatycznie zatrzyma pieczenie.

UWAGA: Jeśli użytkownik zatrzyma trwające gotowanie w piekarniku, jednocześnie zatrzymane gotowanie będzie widoczne w aplikacji.



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

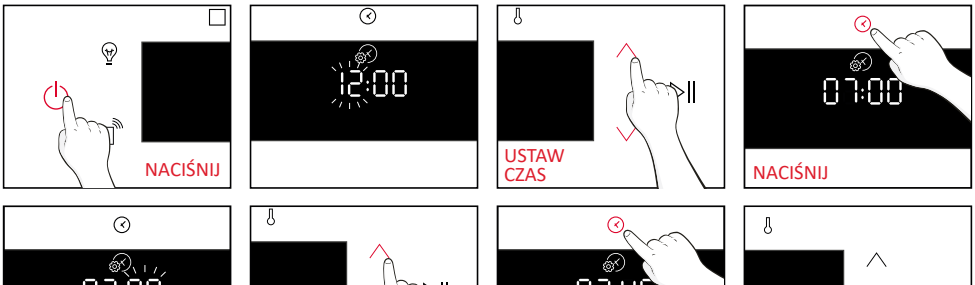
Wentylator chłodzący odpowiada za odprowadzanie ciepła, zapobieganie nadmiernemu nagrzaniu piekarnika i jego otoczenia oraz ochronę urządzeń kuchennych przed działaniem wysokich temperatur. Z tego powodu wentylator chłodzący pozostaje słyszalny przez pewien czas nawet po wyłączeniu piekarnika.
Działa 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)

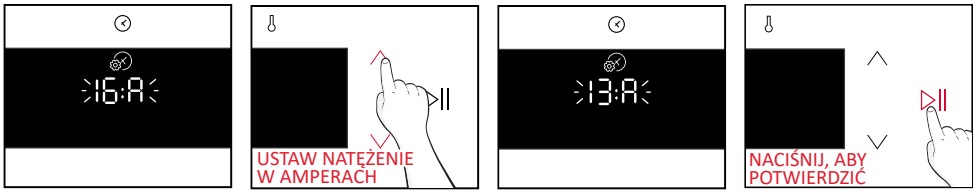
3.2. PIERWSZE UŻYCIE

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 zmienić godzinę, przytrzymaj ⏻ i za pomocą strzałek ustaw aktualną godzinę. Naciśnij ⏲, aby potwierdzić ustawioną godzinę. Wykonaj tę samą procedurę, aby ustawić minuty. Aby potwierdzić, naciśnij ▷II .

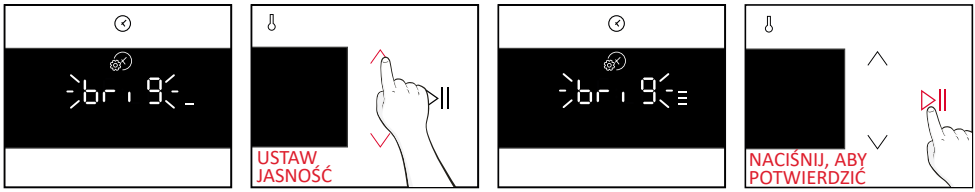


- **NATĘŻENIE W AMPERACH:** Domyślnie piekarnik ustawiony jest na pracę z większą mocą, odpowiednią dla gospodarstw domowych o mocy powyżej 3 kW (16 A). Jeśli instalacja w Twoim domu ma mniejszą moc, możesz zmienić to ustawienie na ▷II 13 A. To ustawienie wpływa na szybkość nagrzewania się piekarnika. Wybranie wyższej opcji (16 A) oznacza, że nagrzewa się szybciej (ponieważ zwiększa się pobór mocy). Na wyświetlaczu zobaczysz dwie możliwości: 13A i 16A. Wybierz preferowane ustawienie, korzystając ze strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ▷II.

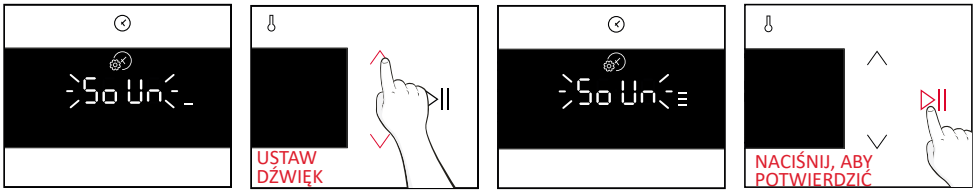


UWAGA: Opcja ustawienia natężenia prądu jest dostępna tylko podczas pierwszej instalacji. Aby zmodyfikować ustawione natężenie prądu, należy zapoznać się z instrukcjami poinstalacyjnymi.

- **JASNOŚĆ:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „brig". Liczby oznaczają poziom intensywności jasności, który można zmienić za pomocą strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ▷II

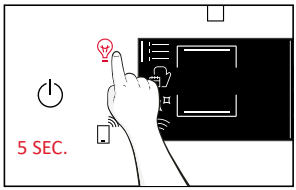


- **DŹWIĘK:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „Soun”. Liczby oznaczają poziom natężenia dźwięku, który można zmienić za pomocą strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ▷||



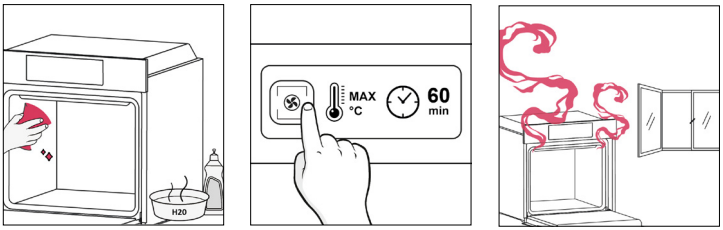
- **INSTRUKCJE MONTAŻU PO INSTALACJI**

Aby przywrócić ustawienia początkowe, naciśnij i przytrzymaj przycisk żarówki przez 5 sekund



3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

Przed użyciem po raz pierwszy wyczyścić piekarnik. Przetrzeć zewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną, miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć wnętrze piekarnika płynem do mycia naczyń wymieszanym z gorącą wodą. Nastawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony na około 1 godzinę, co pozwoli na usunięcie wszelkich utrzymujących się zapachów nowości.

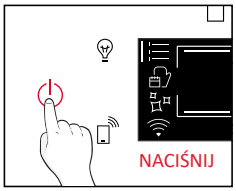


4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

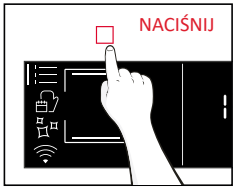
WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik, przytrzymaj ⏻



MENU FUNKCJI

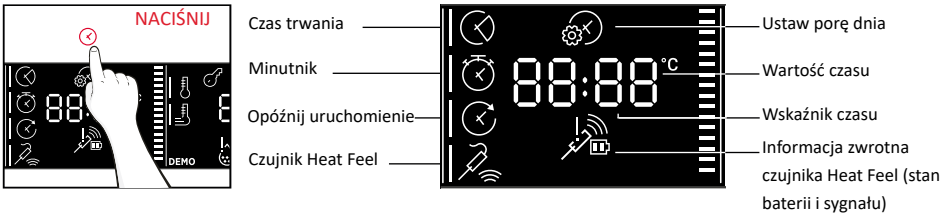
Aby otworzyć menu funkcji, naciśnij ☐.
Aby wybrać odpowiednią funkcję, naciśnij przycisk tyle razy, ile potrzeba, aby otworzyć poniższe ustawienia:



Symbol	Funkcja	Opis
	Główne Funkcje	Ta funkcja umożliwia wybór żądanego programu za pomocą strzałek. Dotknij ⏲ i 🌡 aby ustawić czas i temperaturę. Naciśnij ▷II aby uruchomić funkcję. Aby wstrzymać program, kliknij ponownie.
	Kategoria Żywności	W tym menu możesz uzyskać dostęp do 4 kategorii żywności, które są już zintegrowane z piekarnikiem, za pomocą strzałek. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas i temperatura.
	Wifi	W tym trybie można podłączyć piekarnik do sieci i zarejestrować go za pomocą aplikacji hOn.
	Funkcje Czyszczenia	Ta funkcja pozwala wybrać system czyszczenia dostępny dla Twojego piekarnika.

MENU CZASU

Po wybraniu programu przejdź do menu Czas, naciskając ⏲.
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.

Symbol	Funkcja	Opis
	A) Czas Gotowania	Umożliwia ustawienie czasu gotowania wymaganego dla wybranego przepisu. Naciśnij ⏲ aby otworzyć menu Czas. Kliknij ⏲ tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Czas gotowania”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ▷| aby potwierdzić. Odliczanie rozpoczyna się po zakończeniu nagrzewania (jeśli występuje). Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania za pomocą strzałek po naciśnięciu ⏲. Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec” i gotowanie zostanie zatrzymane.
	B) Minutnik	Pozwala używać piekarnika jako budzika. Naciśnij ⏲ aby otworzyć menu Czas. Dotknij ⏲ tyle razy, ile to konieczne, aby wybrać funkcję „Minutnik”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ▷|| aby potwierdzić. Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania za pomocą strzałek po naciśnięciu ⏲ Następnie naciśnij ▷|| , aby wznowić gotowanie. Po upływie czasu proces gotowania będzie kontynuowany, dopóki nie zostanie przerwany ręcznie. Funkcję tę można ustawić także wtedy, gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, naciskając przycisk ⏲. Po włączeniu minutnik działa niezależnie od funkcji gotowania piekarnika.
	C) Opóźnienie Uruchomienia	Umożliwia wybór czasu rozpoczęcia gotowania. Naciśnij ⏲ , aby otworzyć menu Czas. Stuknij ⏲ tyle razy,ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Opóźnienie startu”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ▷|| aby potwierdzić. UWAGA: Opóźnienie startu można włączyć dopiero po ustawieniu czasu gotowania i nie jest ono dostępne w przypadku funkcji grilla.

a. Czas Gotowania



b. Minutnik

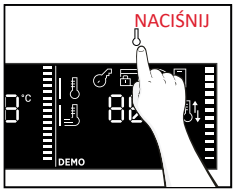


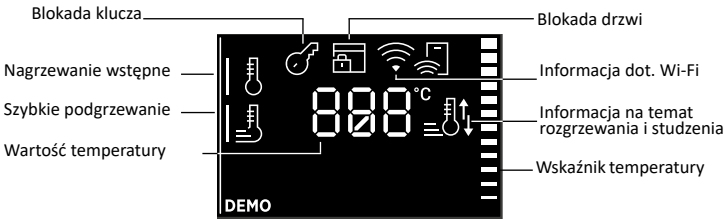
c. Opóźnienie Uruchomienia



TEMPERATURA

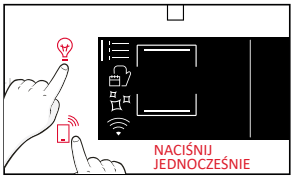
Po wybraniu programu przejdź do menu Temperatura, naciskając . Aby przejść do opcji tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:





Symbol	Funkcja	Opis
	Temperatura	Naciśnij , aby ustawić temperaturę i użyj strzałek, aby wybrać wartość.
	Szybkie Nagrzewanie	Naciśnij dwukrotnie , aby ustawić szybką temperaturę.

ADDITIONAL FUNCTION

Symbol	Funkcja	Opis
	Blokada Rodzicielska	 Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu,aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie. Aby ją aktywować, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski lampy i zdalnego sterowania przez 3 sekundy. W interfejsie użytkownika wyświetli się ikona z kluczem. Oznacza to, że interfejs użytkownika piekarnika jest zablokowany i nie można wprowadzać żadnych zmian w ustawieniach. Aby dezaktywować blokadę rodzicielską, ponownie naciśnij i przytrzymaj przyciski lampy i zdalnego sterowania przez 3 sekundy (ikona z kluczem zniknie).

4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

OPCJA SZYBKIEGO NAGRZEWANIA

Aby przyspieszyć fazę nagrzewania, można wybrać opcję szybkiego nagrzewania, naciskając ikonę temperatury przez 3 sekundy po wybraniu programu gotowania i temperatury. Ta opcja aktywuje kombinację wentylatora i elementów grzejnych, niezależnie od wybranej funkcji gotowania.
Aby oszczędzać energię, po włączeniu szybkiego nagrzewania lampa zostanie WYŁĄCZONA do czasu osiągnięcia przez piekarnik żądanej temperatury.

4.2.1. STANDARDOWE FUNKCJE

UWAGA:w przypadku funkcji wymagających wstępnego nagrzania należy na tym etapie zdjąć wszystkie akcesoria. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli dotyczącymi nagrzewania wstępnego. „TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE" oznacza, że wymagane jest nagrzewanie wstępne i dostępna jest opcja szybkiego podgrzewania; „NIE" oznacza, że nagrzewanie wstępne nie jest dostępne i żywność należy wkładać do zimnego piekarnika.

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Dostępny czujnik Heat Feel	Sugestie
	*Tradycyjny	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Tak/ Szybkie Nagrzewanie	Tak	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/L4	Tak/ Szybkie Nagrzewanie	Tak	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 dla jednego poziomu L2+L5 dla podwójnego poziomu L2+L4+L6 dla potrójnego poziomu	Tak/ Szybkie Nagrzewanie	Tak	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw.
	Grzanie dolne	170°C 50-230°C	L2	Tak/ Szybkie Nagrzewanie	Tak	IDEALNE DO: kremu karmelowego, puddin-gów i bemaru na jednym poziomie. Funkcji tej można również użyć do wykończenia.
	Grzanie dolne + termoobieg	170°C 50-230°C	L2	Tak/ Szybkie Nagrzewanie	Tak	IDEALNE DO: pizzy, słonych ciast, tart oraz potraw z płynnymi dodatkami na jednym poziomie. Może być używany z czujnikiem Heat Feel.
	**Grill	05 01-05	L6 do cieńszych potraw L5 dla grubszych potraw	Nie	Tak	IDEALNE DO: zapiekanek, mięsa z grilla,ryb, warzyw. Ta funkcja wykorzystuje wyłącznie górną grzałkę. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Umieść pod spodem tacę, aby zebrać soki.
	**Supergrill	05 01-05	L6	Nie	Tak	IDEALNE DO: dużych ilości kiełbas, steków i pieczywa tostowego. Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania.

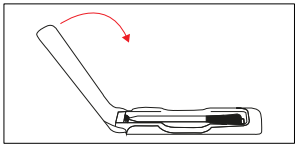
Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Dostępny czujnik Heat Feel	Sugestie
	**Zapiekanka	200°C 150-250°C	L4/L5	TAK/ SZYBKIE NAGRZEWANIE		IDEALNY DO: całych kawałków mięsa (pieczeni) lub potraw zapiekanych. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania.
	Wielopoziomowo +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	TAK/ SZYBKIE NAGRZEWANIE		IDEALNY DO: gotowania pełnego menu bez mieszania zapachów. Potrawy nie muszą być wyjmowane w tym samym czasie.
	*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.
	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.
	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
	Gentle Cooking (na parze)	70°C 50-90°C	L3	NIE		IDEALNE DO: powolnego gotowania z efektem sous-vide. Do mięsa, ryb i warzyw.Można używać z czujnikiem Heat Feel.

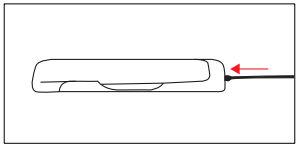
*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.
**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.
*** Zależy od modelu piekarnika.

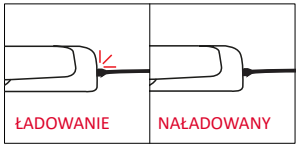
CZUJNIK HEAT FEEL

Przed użyciem sprawdź stan naładowania czujnika Heat Feel:

1. Umieść czujnik Heat Feel w ładowarce i zamknij pokrywę.
2. Podłącz ładowarkę do źródła zasilania USB, takiego jak adapter USB lub gniazdo USB komputera/ notebooka za pomocą kabla USB. Ładowarka może nie działać prawidłowo z powerbankiem ze względu na funkcję automatycznego wyłączania.
3. Dioda ładowarki włączy się i będzie migać podczas ładowania. Wyłączy się, gdy czujnik Heat Feel zostanie w pełni naładowany.

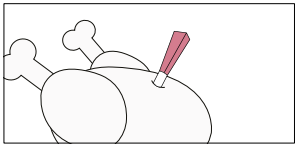


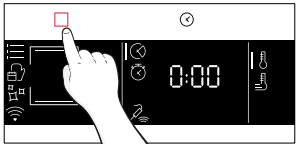


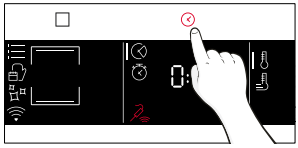


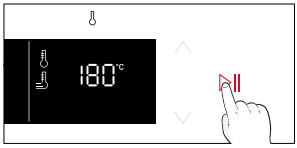
How to enroll and use Heat Feel Sensor:

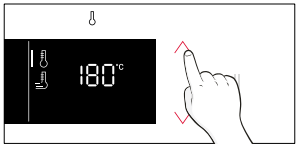
1. Włóż sondę do potrawy.
2. Dotknij ☐ , aby wybrać żądaną funkcję, a następnie dotknij ⏲ tyle razy, ile to koniczne, aby wybrać ikonę sondy
3. Po chwili piekarnik rozpozna kod sondy. Dotknij ▷||, i użyj strzałek, aby ustawić temperaturę docelową.
4. Dotknij ▷||, aby potwierdzić. Od tego momentu piekarnik będzie wykorzystywał dane z sondy do monitorowania wewnętrznej temperatury potrawy.
5. Po osiągnięciu żądanej temperatury wewnętrznej rozlegnie się dźwięk alarmu i piekarnik wyłączy się. Ostrożnie wysuń sondę z potrawy.

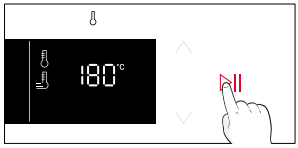






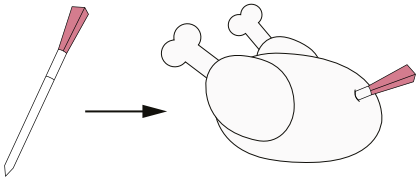






Porady dotyczące gotowania

Sonda wyposażona jest w jeden punkt pomiarowy. Włóż go całkowicie do potrawy, tak aby metalowa końcówka znajdowała się pośrodku potrawy. Punkt ten powinien znajdować się jak najbliżej najgrubszej (najzimniejszej) części potrawy, aby dokładnie monitorować proces gotowania.



Sondy można użyć z funkcjami ręcznymi (statyczny, termoobieg + fan, grill, super grill, zapiekanka i wielopoziomowy), z KATEGORIAMI GOTOWANIA ŻYWNOŚCI (mięso, ryby i warzywa) oraz opcją Gentle cooking.

Kategoria żywności	Sugerowana wewnętrzna T°C	Sugerowane umiejscowienie
Pieczeń wołowa	45°C	Po przekątnej w najgrubszej części. W przypadku potraw o cylindrycznym kształcie (np. pieczeń wołowa) umieść końcówkę jak najbliżej środka geometrycznego
Pieczone mięsa	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Drób	83-85°C	W najgrubszej części piersi
Ryba (cała/steki)	65°C	Po przekątnej w najgrubszej części
Chleb/zapiekanki	90°C	Blisko geometrycznego środka potrawy

4.2.2. Funkcja Wielokrotowa

Funkcja Multi Step pozwala zachować wcześniej ustawione parametry gotowania (temperaturę i czas) przy jednoczesnej zmianie funkcji w trakcie gotowania, poprzez naciśnięcie ☐ przycisku.

Funkcja ta jest dostępna dla wszystkich FUNKCJI GŁÓWNYCH ☰ z wyjątkiem programów ECO.

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	175°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-25
		2	Wielopoziomowo	180°C		Głębsze+ Blachy do pieczenia	L2+L5	25-35
		3	Wielopoziomowo	160°C		Blacha do pieczenias	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, mrożony	1	Tradycyjny	210°C	T	Blacha do pieczenia	L3	30-45
Chleby i podpłomyki	Chleb tostowy	1	Supergrill	05	N	Kratka metalowa	L6	4-6
	Focaccia	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L2 or L3	25-35
	Chleb, cały	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	35-50

Kategoria	Przepis	Liczba po-ziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewa-nie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Pikantne ciasta i zapiekan-ki	Słone ciasta / Quiche (26 cm Ø)	1	Termoobieg + fan Pizza	180°C 200°C	T N	Kratka meta-lowa + Forma do quiche	L2	30-50
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Kratka meta-lowa + Forma do quiche	L1+L4	50-70
	Suflet serowy	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-35
	Lasagne, świeża	1	Termoobieg + fan	200°C	T	Kratka meta-lowa +naczynie żaroodporne	L3	40-60
	Lasagne, mrożona	1	Tradycyjny	180°C	T	Kratka meta-lowa +naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Zapiekany makaron	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka meta-lowa +naczynie żaroodporne	L4	20-30
	Cannelloni, mrożone	1	Tradycyjny	180°C	T	Kratka meta-lowa +naczynie żaroodporne	L3	45-55
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Tradycyjny Pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Deeper+ Blacha do pieczenias	L2+L5	25-35
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Tradycyjny Pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Głębsze+ Blacha do pieczenias	L2+L5	30-40
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Tradycyjny Pizza	220°C 200°C	T N	Kratka meta-lowa	L2	10-15
		2	Wielopoziomowo	200°C	T	Kratka meta-lowa	L2+L5	15-25
		3	Wielopoziomowo	180°C		Kratka meta-lowa	L2+L4+L6	25-35
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak (1-1,2 kg)	1	Wielopoziomowo Zapiekanka	220°C	T	Metalowa kratka Umieść blachę do pieczenia na L1 z 150 ml wody	L4	40-60
	Udka kurczaka	1	Air Fry	220°C	N	Taca AirFry	L4	30-50
	Pieczona kaczka	1	Wielopoziomowo Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + Naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Kogut	1	Wielopoziomowo Zapiekanka	220°C	T	Ruszt meta-lowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-40
	Pieczony indyk	1	Wielopoziomowo Zapiekanka	200°C	T	Kratka meta-lowa + Naczynie żaroodporne	L3	50-60

Kategoria	Przepis	Liczba po-ziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewa-nie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
	Żeberka wieprzowe (1000-1200 g)	1	Tradycyjny	200°C	T	Kratka meta-lowa +Naczynie żaroodporne	L3	80-100
	Kiełbaski	1	Supergrill	04	T	Kratka meta-lowa	L5	40-50
	Filet wołowy (1000-1500g)	1	Gentle cooking	60°C	N	Kratka meta-lowa +Naczynie żaroodporne	L3	60-80
	Pieczeń wołowa (500 g)	1	Wielopoziomowo	220°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-40
	Pieczeń mięsna (1000 1500 g)	1	Tradycyjny	180°C	T	Blacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	Tradycyjny	200°C	T	Głębszetray	L4	45-60
Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Supergrill	04	N	Kratka meta-lowa	L5	15-30
	Mrożone paluszki rybne	1	Air Fry	200°C	N	Taca AirFry	L4	20-25
	Pieczona ryba	1	ECO	200°C	N	Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L3	40-60
Warzywa	Warzywa Zapiekanka	1	ECO	200°C	N	Kratka meta-lowa + Naczynie żaroodporne	L3	80-90
	Mrożone frytki (300-500 g)	1	Air Fry	220°C	N	Taca AirFry	L4	18-25
	Pieczone ziemniaki	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L4	30-50

Czas gotowania może się różnić w zależności od przepisu konsumenta i składników.
*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie
** Zależy od modelu piekarnika.

5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

Menu kategorii żywności pozwala na gotowanie różnorodnych przepisów bez podgrzewania piekarnika, dzięki dedykowanym programom gotowania dostosowanym do potrzeb każdej kategorii.
Po wybraniu programu gotowania wyświetli się domyślny czas, który można edytować obracając prawe pokrętło; temperaturę gotowania można zmienić naciskając dedykowaną ikonę. Obydwa parametry można ustawić w ograniczonym zakresie, jak pokazano w poniższej tabeli.
Podczas nawigacji w funkcjach gotowania codziennego, menu kategorii potraw z funkcją gotowania na parze można aktywować, naciskając ikonę temperatury, aż pojawi się ikona pary. Potwierdź wybór, naciskając przycisk Start.

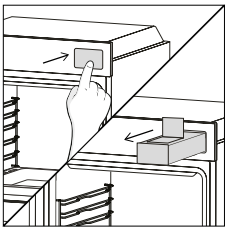
Symbol	Opis	Wstępne nagrzewanie	Położenie półek	Zakres temperatury (°C)	Zakres czasu (min)	Temperatura sondy do mięsa (jeśli jest dostępna)	Opis
	Mięso	NIE	L3	180-220	20-120	55-85°C	Do pieczeni wołowej, cielęcej i wieprzowej, drobiu i kawałków mięsa.
	Ryby	NIE	L3	150-180	15-60	55-65°C	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa	NIE	L3	150-200	30-90	70-90°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków
	Wypieki	NIE	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Do produktów piekarniczych, takich jak ciasta i pieczywo
	Mięso	NIE	L3	180-220	20-120	55-85°C	Do pieczeni wołowej, cielęcej i wieprzowej, drobiu i kawałków mięsa.
	Ryby	NIE	L3	150-180	15-60	55-65°C	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa	NIE	L3	150-200	30-90	70-90°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków
	Wypieki	NIE	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Do produktów piekarniczych, takich jak ciasta i pieczywo

UWAGA: jeśli po wyłączeniu piekarnika zajdzie potrzeba kontynuowania gotowania, zaleca się rezygnację z programów Everyday Cooking i zamiast tego korzystanie zfunkcji standardowych.

Jak korzystać ze zbiornika pary w programach gotowania na parze

Jeśli po wybraniu programu gotowania na parze zbiornik pary jest pusty, na wyświetlaczu pojawi się ikona informująca o konieczności napełnienia go wodą. Postępować w następujący sposób:

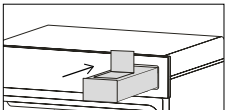
1. Lekko naciśnij zbiornik pary, aby go otworzyć.

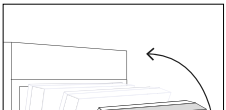


2. Dodaj wodę pitną do zbiornika pary za pomocą dzbanka lub bezpośrednio ze zlewu. Nie przekraczać maksymalnego poziomu wody wskazanego w zbiorniku.

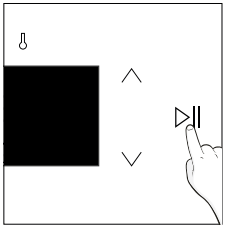


3. Naciśnij zbiornik pary, aby go zamknąć, i zamknij drzwiczki piekarnika.





4. Naciśnij przycisk Start, aby potwierdzić i rozpocząć gotowanie.



Jeśli ilość dolanej wody nie jest wystarczająca do uruchomienia programu gotowania, na wyświetlaczu pojawi się ikona informująca o konieczności uzupełnienia wody w zbiorniku.

Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Pieczeń wołowa	500-800g	Mięso (Para)	180°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Polędwiczka wołowa	200g	Mięso (Para)	200°C	Kratka metalowa	L3	20-25
Pieczeń mięsna	1000-1500g	Mięso (Para)	200°C	Kratka metalowa	L3	40-50
Filetwołowy alla Wellington	500g	Mięso (Para)	210°C	Kratka metalowa	L3	50-80
Schab	800-1000g	Mięso (Para)	180°C	Kratka metalowa	L3	40-70
Żeberka wieprzowe	1000-1200g	Mięso (Para)	200°C	Kratka metalowa	L3	80
Stojak jagnięcy	800-1000g	Mięso (Para)	190°C	Kratka metalowa	L3	60-80
Noga jagnięca	1500-2000g	Mięso (Para)	200°C	Kratka metalowa	L3	80
Filety z łososia	200-600g	Ryby (Para)	170°C	Blacha do pieczenia	L3	20-35
Stek z tuńczyka	600g (ok. 4 szt.)	Ryby (Para)	180°C	Kratka metalowa	L3	15-20
Steki z miecznika	700g (ok. 4 szt.)	Ryby (Para)	180°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Filet z dorsza	600g (ok. 4 szt.)	Ryby (Para)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Dorada, cała	1	Ryby (Para)	170°C	Blacha do pieczenia	L3	35-45
Filety z dorady	600g (ok. 4 szt.)	Ryby (Para)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Filet z okonia morskiego	600g (ok. 4 szt.)	Ryby (Para)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Szaszłyki rybne	8 sztuki	Ryby (Para)	150°C	Kratka metalowa	L3	20-30
Faszerowane kalmary	4 sztuki	Ryby (Para)	180°C	Blacha do pieczenia	L3	25-40
Pełnoziarnisty chleb	1	Wypieki (Para)	200°C	Kratka metalowa	L3	42-50
Chleb żytni	1	Wypieki (Para)	190°C	Kratka metalowa	L3	42-50
Bochenek kanapkowy	1	Wypieki (Para)	200°C	Kratka metalowa	L3	42-50

Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Koper włoski	1 taca	Warzywa (Para)	200°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Mieszane warzywa	1 taca	Warzywa (Para)	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Kalafiory	1 taca	Warzywa (Para)	150°C	Kratka metalowa	L3	40-50
Dynie, pokrojone w kostkę	1 taca	Warzywa (Para)	160°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Nadziewana papryka	1 taca	Warzywa (Para)	180°C	Kratka metalowa	L3	70-80
Nadziewana cukinia	1 taca	Warzywa (Para)	190°C	Kratka metalowa	L3	35-45
Paluszki marchewkowe	1 taca	Warzywa (Para)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	35-40
brokuł	1 taca	Warzywa (Para)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	30-40
Ratatouille	1 taca	Warzywa (Para)	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Flan warzywny	6 ramekinów	Warzywa (Para)	180°C	Blacha do pieczenia +formy	L3	25-35

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. ZALECENIA OGÓLNE

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

- Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
- Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią grozi stopieniem i zniszczeniem emalii od wewnątrz.
- Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy, aby nie używać piekarnika przy bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem zalecamy używanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

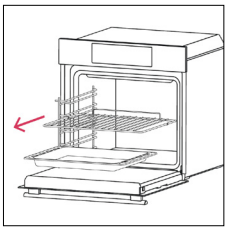
6.2.1. WEWNĄTRZ PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia

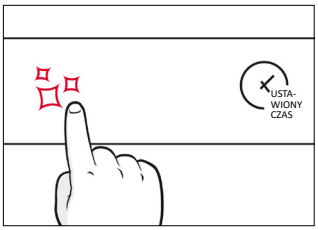
Czyszczenie pirolityczne (*w zależności od modelu piekarnika)
Proces ten opiera się na procesie chemicznym o tej samej nazwie, który polega na rozkładzie substancji złożonych poprzez zastosowanie obróbki cieplnej.

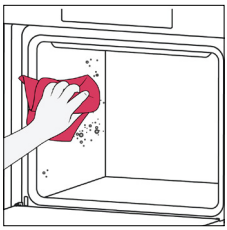
Po uruchomieniu automatycznie blokuje drzwi piekarnika i szybko podnosi temperaturę do 410°C. Pod koniec cyklu czyszczenia resztki jedzenia pozostawią białą powłokę na emaliowanych powierzchniach. Aby usunąć te cząstki, przetrzyj szmatką zamoczoną w gorącej wodzie z mydłem i użyj szczotki lub wełny stalowej. Odpowiednie środki czyszczące to gorąca woda z mydłem lub środek do czyszczenia piekarników.

Jak to działa:

1. Wyjmij z piekarnika wszelkie akcesoria, takie jak ruszty, prowadnice boczne i śruba półek bocznych (*);
2. Włącz pokrętło funkcji na . Obróć pokrętło, aby ustawić program pirolizy;
   Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas. Podczas tego procesu i następnej fazy chłodzenia drzwiczki piekarnika pozostaną zamknięte.
3. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
   ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.
   Używaj wody destylowanej lub pitnej.





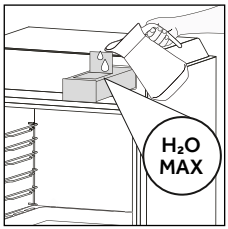


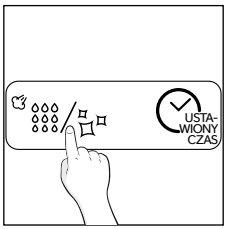
Hydroeasy Steam

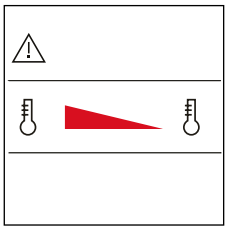
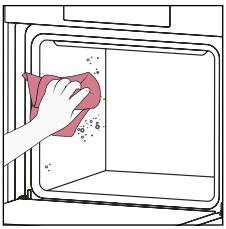
Funkcja czyszczenia Hydroeasy Steam została zaprojektowana tak, aby bez wysiłku usuwać lekkie zabrudzenia i zapewniać szybkie i przyjazne dla środowiska rozwiązanie do czyszczenia komory piekarnika za pomocą siły pary.

Jak to działa:

1. Wlej wodę do zbiornika pary, aż osiągnie maksymalny poziom wskazany na zbiorniku.
2. Wybierz program czyszczenia Hydroeasy Steam. Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
4. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
5. ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej.





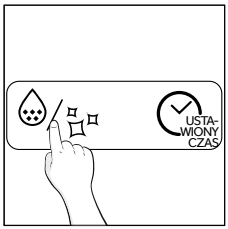
CZYSZCZENIE UKŁADU PAROWEGO

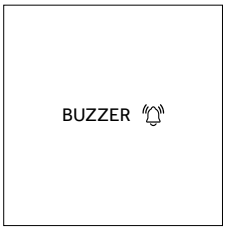
Odkamienianie

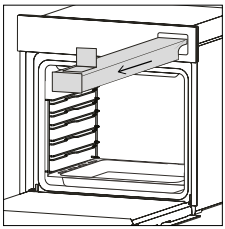
Ta funkcja jest sugerowana po 25 cyklach i będzie obowiązkowa po 40 cyklach. Piekarnik wyświetli ikonę na końcu każdego cyklu parowego, począwszy od 25. cyklu, jeśli użytkownicy nie przeprowadzili jeszcze odkamieniania. Po 40 cyklach parowych żaden z programów gotowania na parze nie zostanie uruchomiony, jeśli użytkownik nie wykona programu odkamieniania. Obejmuje to trzy etapy:

Krok 1 (Usuwanie resztek wody z parownika):

i. Wybierz tryb odkamieniania, a następnie naciśnij przycisk Start.
ii. Gdy brzęczyk wyemituje sygnał dźwiękowy, aby przejść do drugiego kroku, wyjmij zbiornik na wodę.

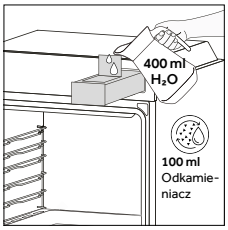


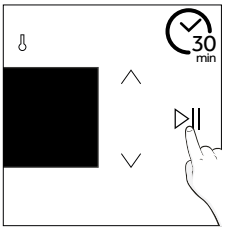


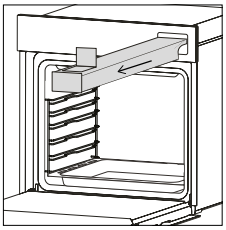


Krok 2 (Odkamienianie):

i. Dodaj 400 ml wody z kranu i 100 ml odkamieniacza do zbiornika pary. Następnie naciśnij przycisk start.
ii. Ten krok zajmie 30 minut, po czym, aby przejść do trzeciego etapu, należy ponownie wyjąć zbiornik pary.

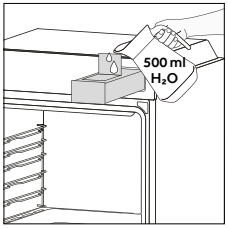


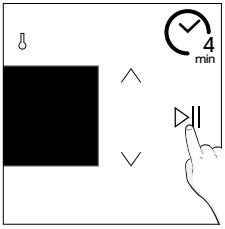


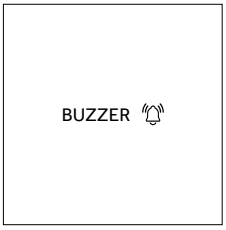


Krok 3 (Płukanie):

i. Dodaj 500 ml wody z kranu do zbiornika pary. Następnie naciśnij przycisk start.
ii. Ten krok zajmie 4 minuty. Na koniec procesu rozlegnie się sygnał dźwiękowy







UWAGA: Jeżeli program odkamieniania zostanie przerwany lub nie zostanie ukończony, na wyświetlaczu pojawi się symbol, z prośbą o powtórzenie i dokończenie procedury.

Opróżnianie

Po każdym cyklu gotowania na parze woda pozostająca w parowarze zostanie automatycznie spuszczona z powrotem do zbiornika pary.
Podczas tego procesu na wyświetlaczu zostanie wyświetlona ikona

Jeżeli zbiornik pary jest już pełny, na wyświetlaczu pojawi się ikona informująca o konieczności opróżnienia zbiornika, aby umożliwić rozpoczęcie procesu odprowadzania wody.

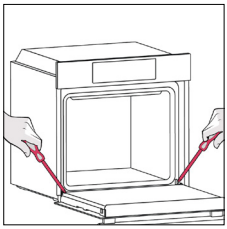
Czyszczenie katalityczne (*w zależności od modelu piekarnika)

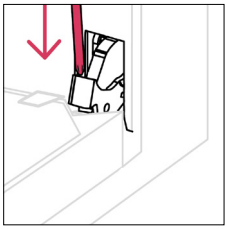
Panele katalityczne wyścielają komorę piekarnika i zapewniają luksus braku konieczności zmagania się z brudnym piekarnikiem.
Panele pokryte są specjalistyczną emalią o mikroporowatej strukturze, która doskonale pochłania tłuszcz powstający w wyniku rozprysków.
Poprzez katalityczną reakcję chemiczną skutecznie 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.

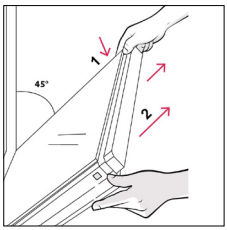
6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

1. Ustawić drzwi pod kątem 90°. Obrócić zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.

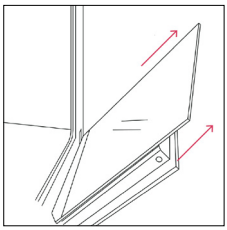




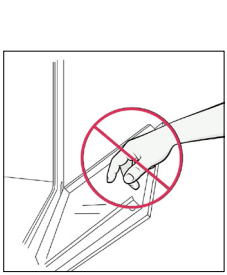
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych drzwiczek szyb.



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).



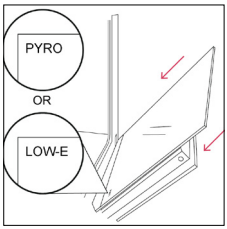
4. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.



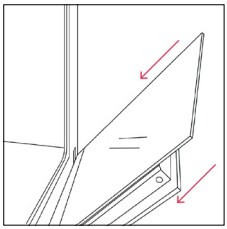
5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.



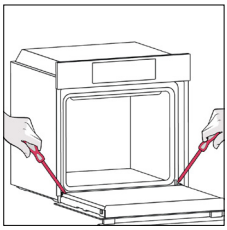
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „LOW-E / PYRO” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwi, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwi.

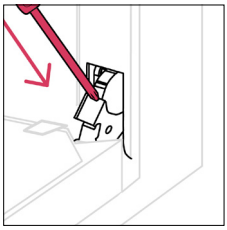


7. Załóż ponownie pokrywę drzwiczek górnej szyby, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków.



8. Następnie ustaw drzwiczki z powrotem na 90° i obróć zatrzaski zawiasów do wewnątrz, w stronę wnętrza piekarnika.





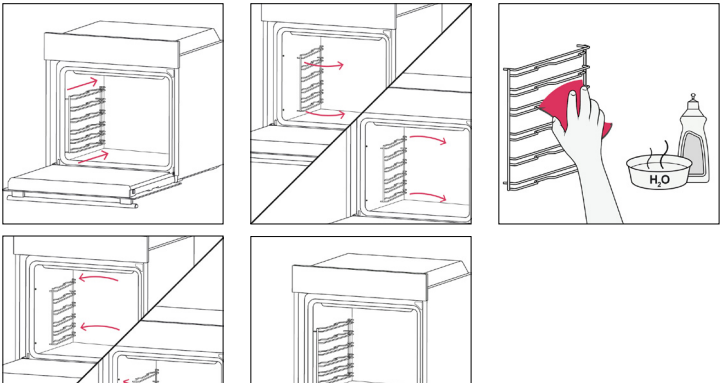
6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

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:** Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

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.



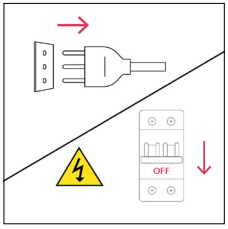
6.4. KONSERWACJA

WYMIANA KOMPONENTÓW

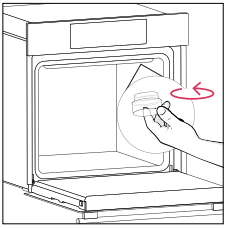
Wymiana żarówki na górze:

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.

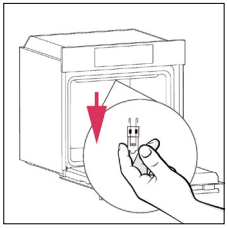
Krok 1



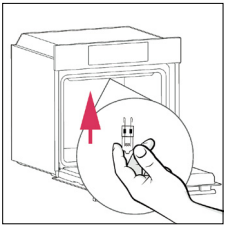
Krok 2



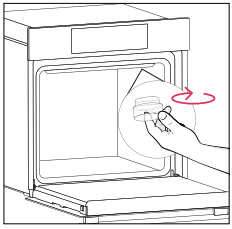
Krok 3



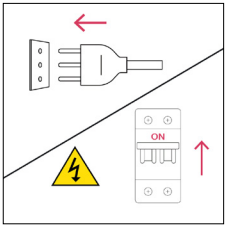
Krok 4

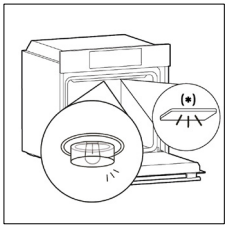


Krok 5



Krok 6



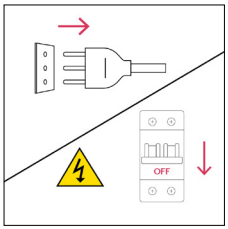


Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)
*W przypadku problemów z tą lampą skontaktuj się z obsługą klienta.

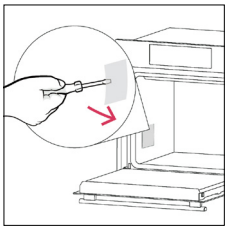
Wymiana żarówki bocznej:

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.

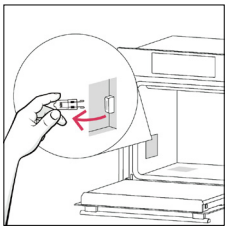
Krok 1



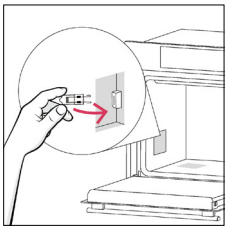
Krok 2



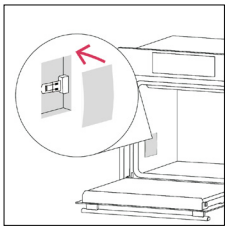
Krok 3



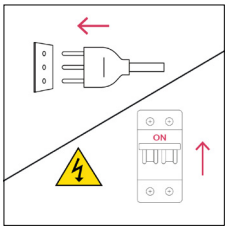
Krok 4



Krok 5



Krok 6



Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

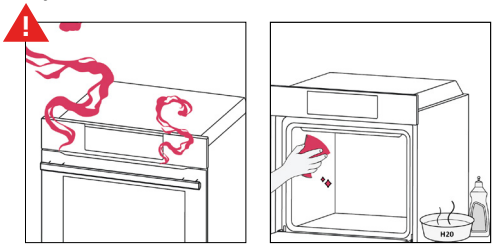
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

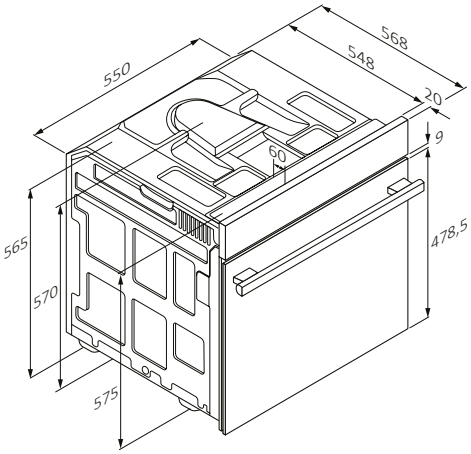
O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić.
Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia 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.

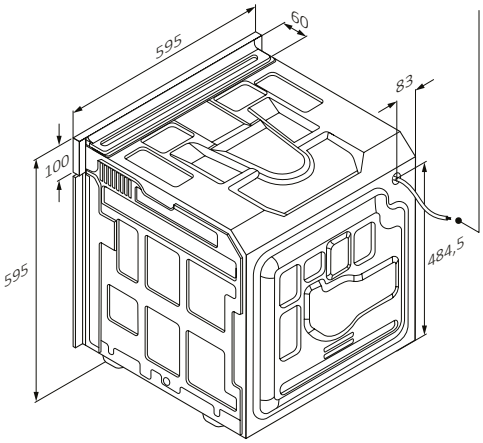
9. MONTAŻ

Możesz obejrzeć film instalacyjny produktu, skanując kod QR.

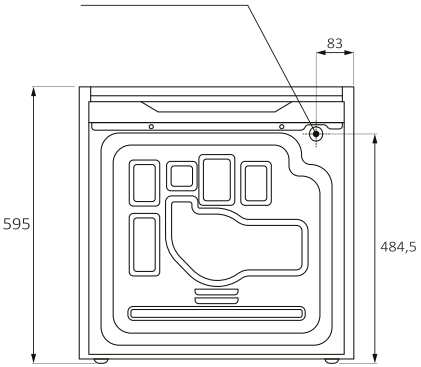
lub klikając tutaj **link**

Kabel 1100

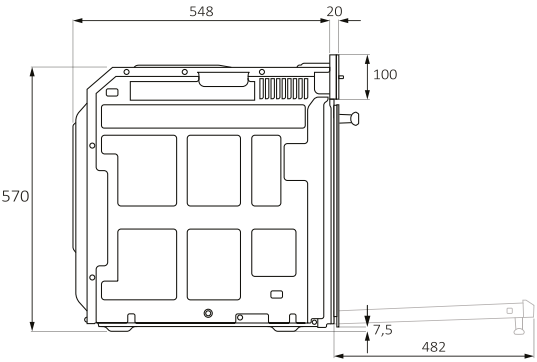




Kabel 1100

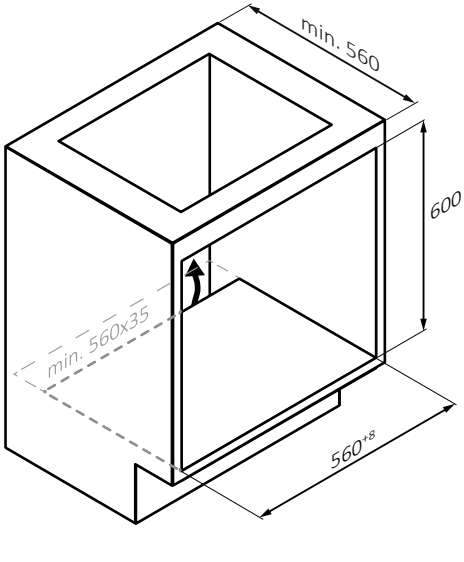


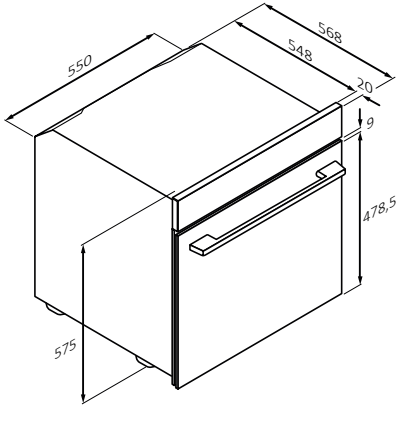
Widok tylny

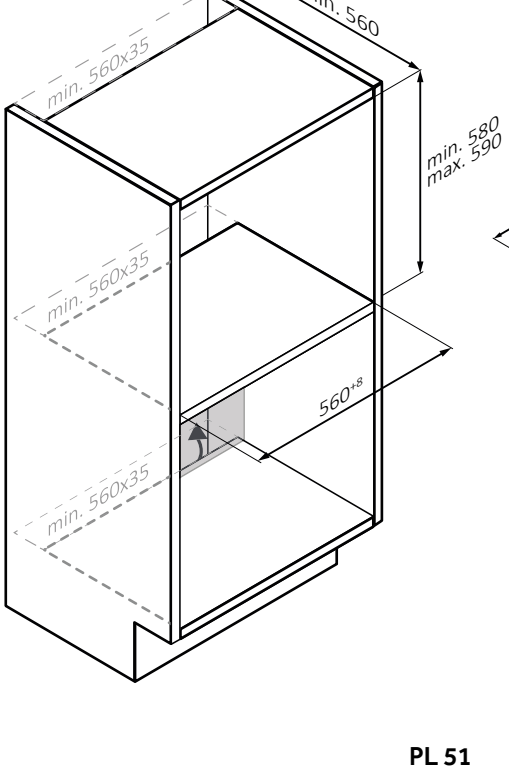


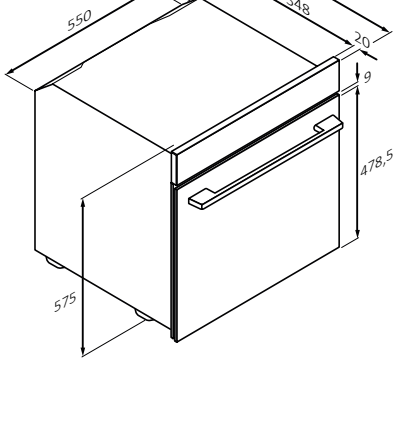
Widok boczny

mm

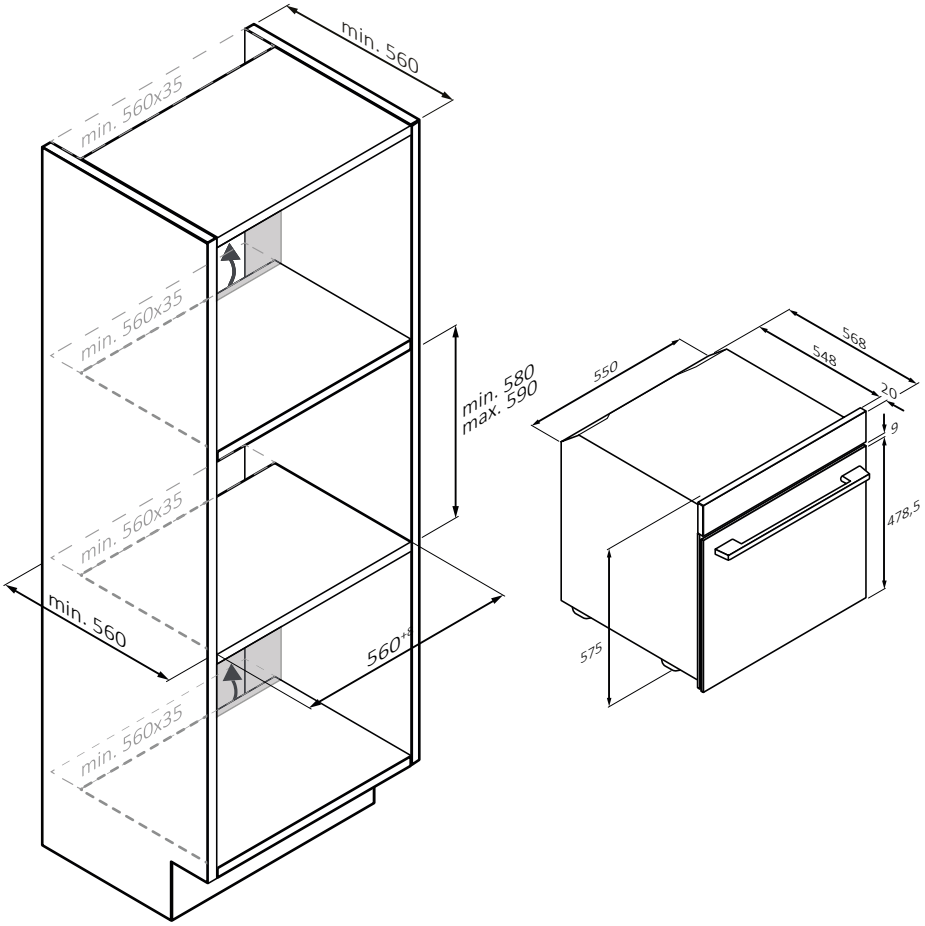

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

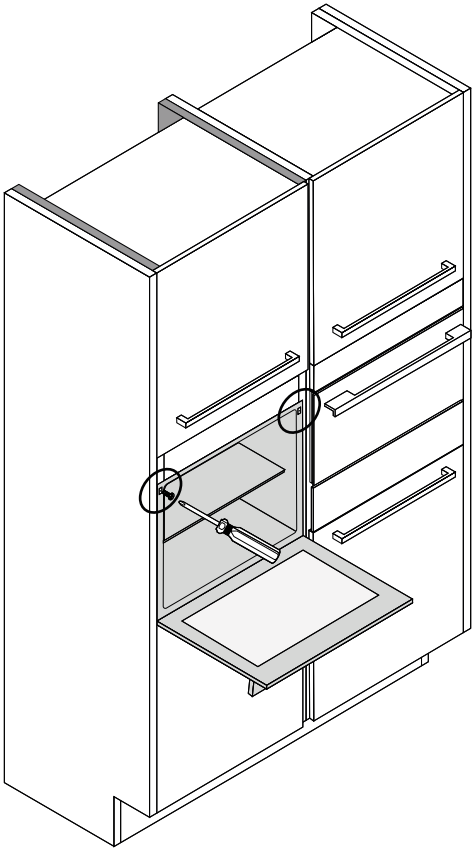

min. 560
min. 560x35
min. 560
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

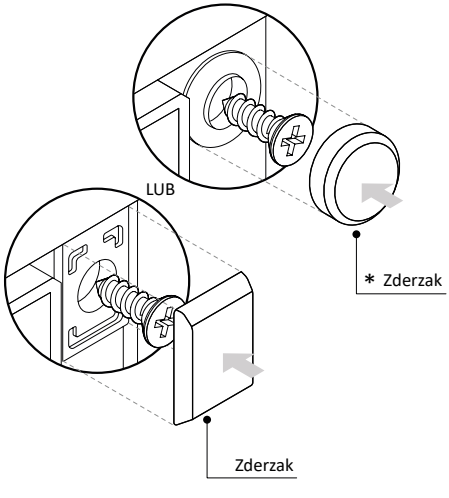

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
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. Funkce Více Kroků

5. POKYNY PRO PEČENÍ
5.1. Všeobecná Tabulka Pečení
5.2. Tabulka Everyday Cooking

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
6.1. Všeobecná Doporučení
6.2. Čištění Trouby
6.2.1. Vnitřek Trouby: Funkce Čištění
6.2.2. Vnější Povrch Trouby: Demontáž A Čištění Skleněných Dvířek
6.3. Čištění Příslušenství
6.4. Údržba

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE
8.1. Likvidace Spotřebiče
8.2. Šetrnost A Ohleduplnost K Životnímu Prostředí

9. INSTALACE

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

OBECNÁ VAROVÁNÍ

- K čištění nepoužívejte parní čistič.
- Během používání je spotřebič uvnitř horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby.

Použití v souladu se stanovenými účely

- Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení pokrmů; jakékoli jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nenese odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

Omezení použití

- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a údržbu bez dozoru.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- ⚠**VAROVÁNÍ**: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Přístupné součásti mohou být během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.

UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Vždy řádně instalována v souladu s instalačním návodem. Před instalací je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu určeném tak, aby bylo zajištěna které řádná cirkulace čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na obrázcích. Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí vrutů dodaných se spotřebičem.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.

- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání.
- Během instalace musí být trouba odpojena od síťového napájení.
- Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky.
- Nesprávná instalace může způsobit zranění osob a zvířat nebo škodu na majetku. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.
- Instalaci musí provést kvalifikovaný a oprávněný technik, který musí znát a dodržovat zákonné normy platné v zemi instalace a pokyny výrobce.
- Po vybalení vždy zkontrolujte spotřebič, zda není poškozený; v případě problémů kontaktujte zákaznický servis ještě před instalací a nepřipojujte spotřebič k síťovému napájení.
- Než začnete spotřebič používat, odstraňte obalový materiál, včetně vložených návodů.
- Během instalace nepoužívejte madlo dvířek ke zdvihání a přemisťování trouby.
- Instalační a sousední nábytek musí odolat teplotám do 95 °C.
- Během instalace se doporučuje nosit ochranné rukavice, aby se zamezilo řezným zraněním.
- Neinstalujte výrobek do otevřeného prostředí vystaveného působení povětrnostních vlivů.
- Tento spotřebič je určen k používání v nadmořské výšce nižší než 2000 m.
- Na odstranění ochranných fólií a reklamních nálepek z předního povrchu trouby před prvním použitím

VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY

- Zásuvka, nebo přípojné místo musí odpovídat všem parametrům uvedeným na štítku spotřebiče a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Veškeré úkony související s připojením spotřebiče k elektrické síti a její kontrole musí provést odborník s předepsanou kvalifikací dle norem platných v zemi instalace spotřebiče.
- Připojení ke zdroji energie lze provést pomocí zástrčky nebo pevné kabeláže a vícepólového jističe se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy.
- V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného odborníka s předepsanou kvalifikací dle norem platných v zemi instalace spotřebiče o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem.

- Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace Žlutozelený zemnicí kabel nesmí být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo kvalifikovaný odborník s předepsanou kvalifikací dle norem platných v zemi instalace spotřebiče, aby se vyloučilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů.
- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje síťového napětí, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
- Před odstraněním odnímatelných součástí je nutné troubu vypnout a odpojit od zdroje síťového napětí. Po vyčištění je namontujte zpět podle pokynů.
- Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:
  - Netahejte za napájecí kabel, abyste spotřebič odpojili od zdroje napájení.
  - Nedotýkejte se spotřebiče mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
  - Používání adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů se všeobecně zakazuje.
  - V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič, zajistěte jeho odpojení od zdroje síťového napětí odpojením zástrčky ze zásuvky, nebo na jistících prvcích a nemanipulujte s ním.
- ⓘ **POZNÁMKA**: protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována.
- Každá nesprávně provedená oprava, instalace a údržba může vážně ohrozit uživatele.
- Výrobce tímto prohlašuje, že nezaručuje žádnou odpovědnost za přímé nebo nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, údržbou nebo opravou. Dále není odpovědný za škody způsobené nepřítomností nebo přerušením uzemňovací soustavy (např. za úraz elektrickým proudem).
- ⚠ **POZOR**: aby se vyloučilo riziko vzniklé v důsledku neúmyslného re-

setování jističe s tepelnou ochranou, tento spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, například přes časovač, ani nesmí být připojen k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem elektrické energie.

- Tento spotřebič není určen k aktivaci externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

- V odkapávacím plechu se hromadí zbytky, které odkapávají během pečení.
- Při umisťování Airfry plechu nebo roštu na bočnice se ujistěte, že kratší boční část (mezi zarážkou a vzdáleným koncem) je obrácen dovnitř trouby. Pokud má rošt ozdobnou kovovou lištu, věnujte pozornost jejímu umístění na vnější stranu trouby, aby bylo viditelné a čitelné logo značky. Správné umístění naleznete také na obrázku v části Příslušenství této uživatelské příručky.
- K čištění skel ve dvířkách trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky s brusným účinkem ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztříštění skla.
- Používejte pouze takovou teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu.
- Během pečení může dojít ke kondenzaci vlhkosti uvnitř vnitřního prostoru nebo na skle dvířek trouby. Jedná se o normální stav. Aby se tento jev omezil, po zapnutí trouby počkejte 10–15 minut, než do ní vložíte pokrm. V každém případě kondenzace zmizí, až trouba dosáhne teploty pečení.
- Zeleninu nepřipravujte v otevřeném pekáči, ale v nádobě s víkem.
- Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15–20 minut.
- Dlouhý výpadek napájení během probíhající fáze pečení může způsobit selhání monitoru. V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Nikdy neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- ⚠ **POZOR**: Během pečení, nebo když je trouba horká, nedoplňujte vodu do spodní části vnitřního prostoru.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**:Nepokládejte potraviny přímo na rošty trouby. Vždy používejte pečicí papír a/nebo vhodné plechy či formy.
- Před prvním použitím umyjte veškeré příslušenství roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí.

VAROVÁNÍ (*PRO PYROLYTICKÉ TROUBY)

- Před čištěním musí být odstraněny vylité tekutiny.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: před spuštění cyklu automatického čištění:
  - Vyčistěte dvířka trouby.
  - Vlhkou houbou odstraňte velké nebo hrubé zbytky jídla z vnitřku trouby. Nepoužívejte čisticí prostředky.
  - Vyjměte veškeré příslušenství a výsuvný rošt (pokud se používá).
  - Nepoužívejte utěrky.
- U trub se sondou do masa je nezbytné před prováděním čištění uzavřít otvor pomocí dodané matice. Otvor mějte uzavřený vždy, když sondu do masa nepoužíváte.
- Během pyrolytického čištění (pokud je k dispozici) mohou mít povrchy vyšší teplotu než obvykle a mělo by se zabránit přístupu dětí ke spotřebiči.
- Pokud je nad troubou varná deska, nikdy ji nepoužívejte během pyrolytického čištění; zabráníte tím přehřívání varné desky.

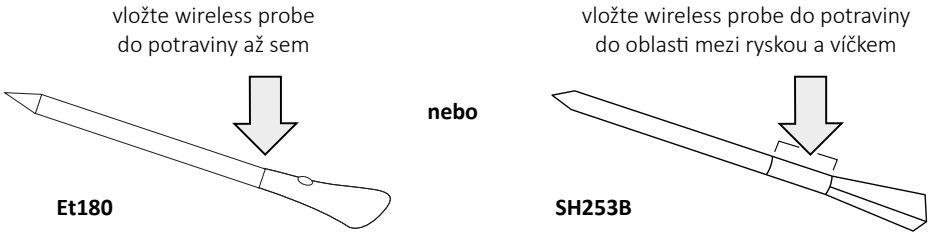
VAROVÁNÍ (PRO TROUBY S FUNKCÍ STEAM PLUS ADVANCED)

- Při plnění parního zásobníku nesmí hladina vody překročit maximální hladinu vyznačenou na zásobníku.
- K plnění nádrže používejte pouze pitnou vodu.
- Před spuštěním funkce pyrolytického čištění je nutné parní zásobník vyjmout. Nevkládejte parní zásobník během pyrolytického čištění.

* Závisí na modelu trouby.

VAROVÁNÍ týkající se BEZDRÁTOVÉ TEPLOTNÍ SONDY

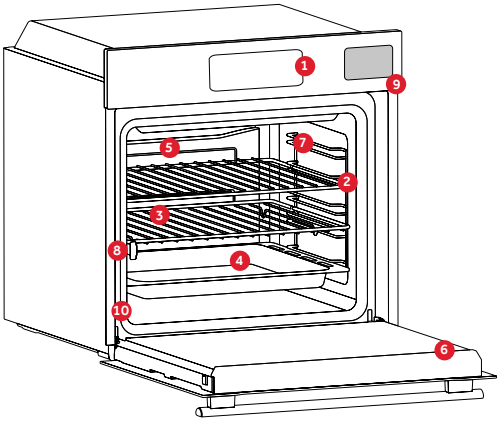
- Tento výrobek je určen výhradně pro trouby. Měl by se používat tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze.
- NEDOTÝKEJTE se zařízení Heat Feel Sensor HOLÝMA RUKAMA HNED PO VAŘENÍ. K vyjímání zařízení Heat Feel Sensor z pokrmu po uvaření vždy používejte kuchyňské rukavice.



- Nevystavujte kovovou část snímače Heat Feel Sensor teplu vytvářenému přímo troubou.
- Nepoužívejte zařízení Heat Feel Sensor v jiném spotřebiči než ve vestavné troubě.
- Heat Feel Sensor nepoužívejte v mikrovlnné troubě.
- Heat Feel Sensor lze čistit a mýt, ale neponořujte jej na delší dobu do vody.
- Tento výrobek není určen k používání osobami ve věku do 12 let.
- Dodavatel neponese odpovědnost za žádné poškození zařízení Heat Feel Sensor v důsledku nesprávného použití.
- Před použitím vyčistěte zařízení Heat Feel Sensor.
- Sonda může pracovat v tomto rozsahu teplot: 10 °C až vnitřní maximální teplota kovové části 100 °C. Po navolení programu pečení se na displeji zobrazí výchozí teplota, ale nikdy ne vyšší než 250 °C: volitelná teplota je také omezena na 250 °C.
- Pokud teplota sondy Heat Feel překročí 100 °C, pečení se zastaví a sondu je nutné co nejdříve vyjmout z trouby v rukavicích, aby se nepoškodila.

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

2.1. PŘEHLED VÝROBKU

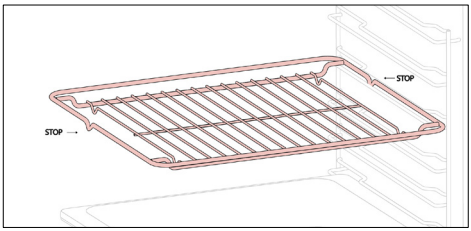


1. **Ovládací panel**
2. **Čísla pozic police**
3. **Kovová mřížka**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátoru**
6. **Porta do forno**
7. **Boční drátěné rošty** (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. **Teleskopické vodicí lišt**
9. **Parní zásobník**
10. **Sériové číslo a QR kód**

Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.

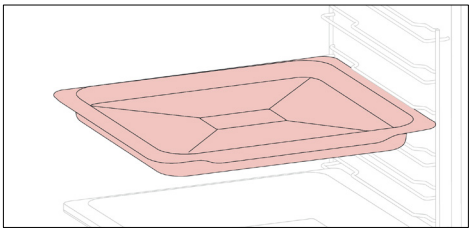
2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ

Kovový rošt



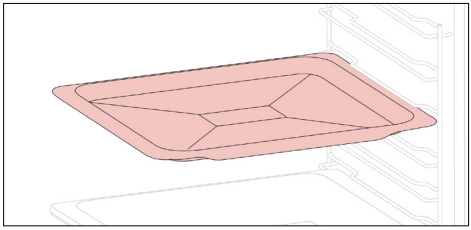
Drátěný rošt v troubě je vyjímatelný a nastavitelný rošt, který slouží k uložení kuchyňského náčiní a lze jej nastavit do různých výšek pro různé potřeby vaření. Nepokládejte jídlo přímo na něj; místo toho použijte pečicí papír nebo vhodné plechy na pečení.

Hlubší plech



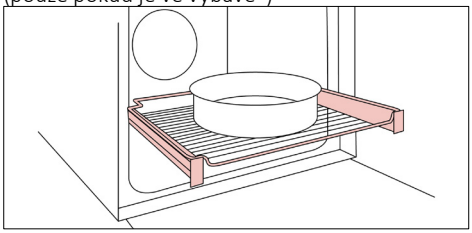
Hlubší plech je ideální pro recepty s doplňováním tekutin nebo vrstvami, například casserole nebo pečeně. Jeho hloubka je speciálně navržena tak, aby zajistila požadovanou konzistenci připravovaného pokrmu.

Plech (pouze pokud je ve výbavě*)



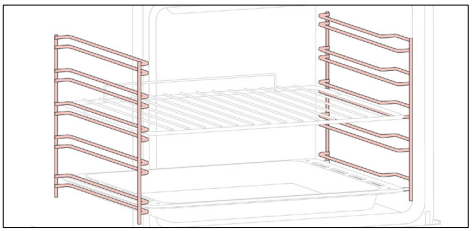
Plech je ideální k dosažení rovnoměrného propečení spodní strany a díky mělkému, lochému provedení se výborně hodí pro sušenky sladké pečivo. Když se navíc umístí pod rošt, může pomoci zachytávat odkapávající šťávy, aby se trouba neznečistila.

Teleskopické vodicí lišty
(pouze pokud je ve výbavě*)



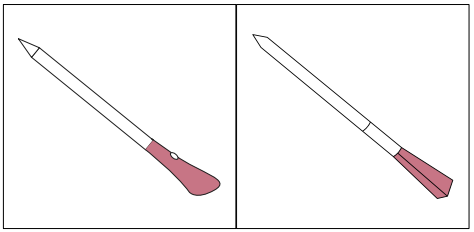
Teleskopické vodicí lišty jsou rošty, které lze roztahovat, což usnadňuje vkládání nebo vyjímání pokrmů bez nutnosti sahat hluboko dovnitř horké trouby. Zlepšují bezpečnost, stabilitu a lze je umisťovat do různých výškových pozic.

Boční drátěné rošty (pouze pokud je ve výbavě*)



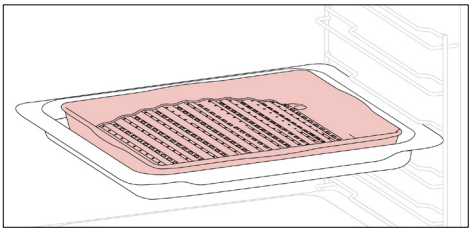
Bočnice umístěné po obou stranách vnitřního prostoru trouby jsou určeny k vkládání plechů a roštů během pečení.

Heat Feel Sensor (pouze pokud je ve výbavě*)



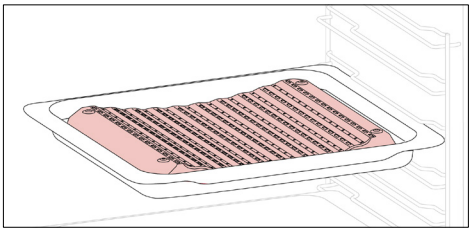
This Heat Feel Sensor is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via cable, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for Ryby and Maso.

H-Lab Tray – režim GRILOVÁNÍ
(pouze pokud je ve výbavě*)



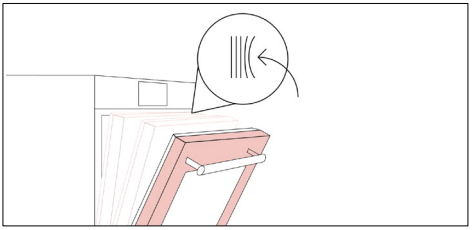
Vydutý tvar je vhodný pro grilování v troubě při vysoké teplotě (220°), což umožňuje grilovat i doma s minimem kouře díky odvádění tuků na dně plechu.

H-Lab Tray – režim PÁRA
(pouze pokud je ve výbavě*)



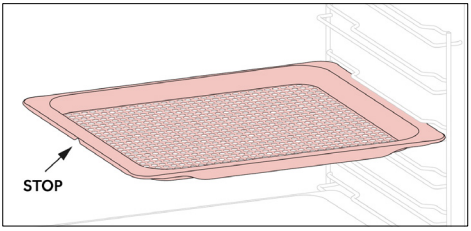
Vydutý tvar umožňuje správnou cirkulaci vlhkosti vznikající při pečení, což udržuje vysoké procento vlhkosti v pokrmech. Podle množství vody nalité na plech se dosáhne suššího nebo „vlhčího“ pečení.

Závěsy pro tlumené zavírání/otvírání
(pouze pokud je ve výbavě*)



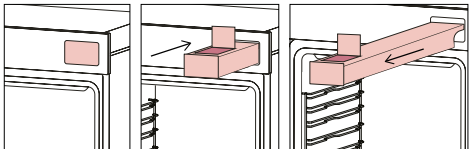
Závěsy pro tlumené zavírání a otvírání řídí pohyb dvířek, aby byl vyrovnaný a nedocházelo k přibouchnutí.

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.

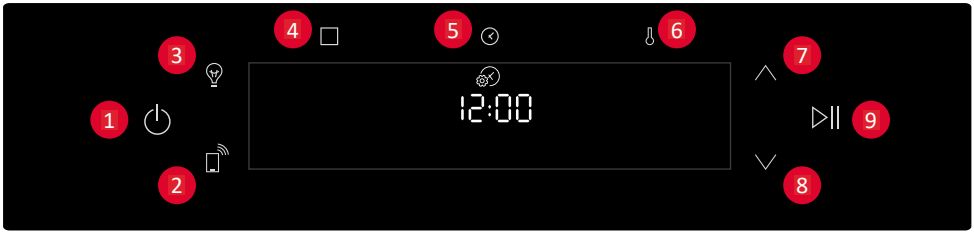
Parní zásobník



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. Vypínač
2. Dálkové ovládání
3. Světlo
4. Funkce
5. Čas
6. Teplota

7/8. Navigační tlačítka

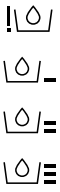
9. Spustit/Pozastavit

HLAVNÍ FUNKCE

Ovládací panel má následující hlavní funkce:

Symbol	Funkce	Popis
	Vypínač	Stisknutím zapněte/vypněte troubu.
	Dálkové ovládání zapnuto/vypnuto	Po spárování trouby s aplikací hOn aktivujte stisknutím tlačítka dálkové ovládání (prostřednictvím aplikace).
	Světlo	Stisknutím zapněte/vypněte osvětlení vnitřního prostoru trouby
	Funkce	Stiskněte jednou pro přístup k ručním funkcím, dvakrát pro programy Everyday Cooking, třikrát pro nabídku Čištění a čtyřikrát pro nabídku Wi-Fi.
	Čas	Stiskněte jednou pro dobu pečení, dvakrát pro minutku (k dispozici pouze v pohotovostním režimu) a třikrát pro odložené spuštění. V pohotovostním režimu jsou k dispozici funkce minutky a po stisknutí na 3 s funkce Denní čas.
	Teplota	Jedním stisknutím zkontrolujte teplotu vnitřního prostoru a dvojím stisknutím aktivujte možnost rychlého předehřevu (k dispozici pouze během fáze předehřevu trouby).
	Navigační tlačítka	Pomocí navigačních tlačítek přecházejte mezi funkcemi a upravujte parametry.
	Spustit/Pozastavit	Stisknutím spusťte/pozastavte pečení nebo potvrďte funkce.

ZPĚTNÁ VAZBA NA DISPLEJI (viditelná pouze v aktivním stavu)

Symbol	Zpětná vazba	Popis
	**Chybí zásobník**	Tato ikona se zobrazuje, když chybí parní zásobník.
	**Naplňte zásobník**	Tato ikona se zobrazuje, když je nutné doplnit vodu do parního zásobníku.
	**Probíhá vypouštění**	Tato ikona se zobrazuje během vypouštění.
	Prázdný zásobník	Tato ikona se zobrazuje, když v parním zásobníku není žádná voda.
	**Vyprázdněte zásobník**	Tato ikona se zobrazuje jako výzva pro uživatele, aby vyprázdnil parní zásobník.
	**Zpětná vazba k hladině vody**	Čárky vedle ikony představují dostupné množství vody v parním zásobníku.

2.4 PŘIPOJENÍ

Parametry bezdrátového přenosu

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Norma	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Frekvenční pásmo [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximální výkon [mW]	100	10

Bezdrátové parametry bezdrátové sondy

* Model	Et180	SH253B
Technologie	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Norma	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Frekvenční pásmo [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maximální výkon [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) Ochranná známka a loga Bluetooth® jsou registrované ochranné známky společnosti Bluetooth SIG, Inc. a jakékoli použití těchto známek společností Candy Hoover Group SRL podléhá licenci. Ostatní ochranné známky a obchodní názvy jsou majetkem příslušných vlastníků.

* Závisí na modelu trouby.

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:

Jakmile uživatel stiskne tlačítko zapnutí napájení, zapne se modul Wi-Fi.

Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:

Jakmile uživatel stiskne tlačítko vypnutí napájení, modul Wi-Fi se deaktivuje. Wi-Fi lze také deaktivovat výběrem možnosti „Vypnout“ v nabídce nastavení Wi-Fi, když je trouba zapnutá.

Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky pro trh ve Velké Británii. Úplný text prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com

JAK KOMUNIKOVAT S APLIKACÍ

Spotřebič lze připojit k domácí bezdrátové síti a ovládat na dálku pomocí aplikace. Připojte spotřebič, aby byl stále aktualizován nejnovějším softwarem a funkcemi.

POZNÁMKA:

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

Stáhněte si aplikaci na chytrém telefonu.

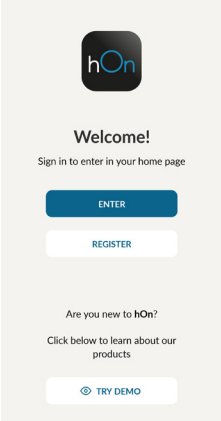
Available on the App Store

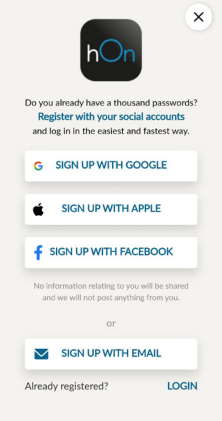
GET IT ON Google Play

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

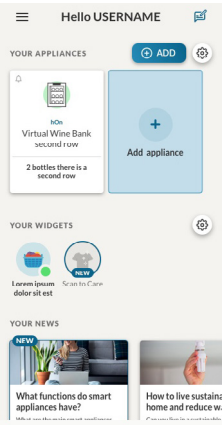




RYCHLÉ PÁROVÁNÍ S REGISTRACÍ

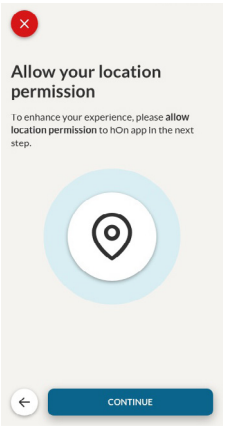
Krok 1

- Vyberte „Přidat spotřebič“.



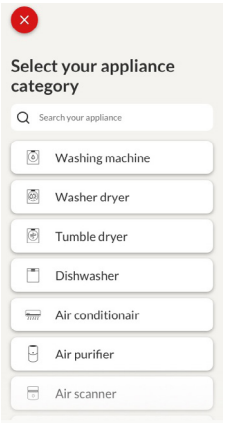
Krok 2

- Udělte oprávnění ke zjišťování polohy.



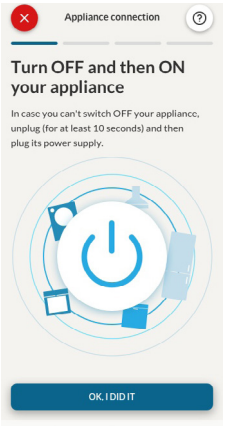
Krok 3

- V kategorii spotřebičů vyberte troubu.



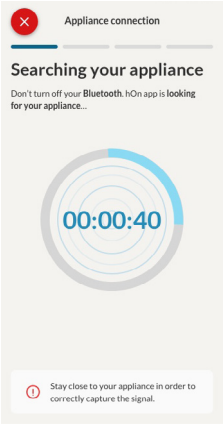
Krok 4

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



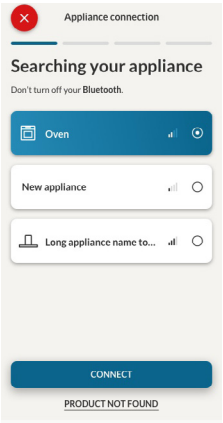
Krok 5

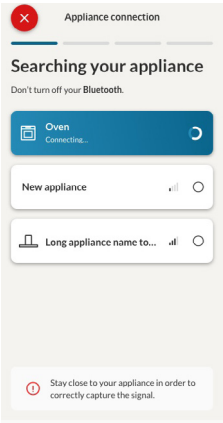
- Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat vaše domácí spotřebiče.



Krok 6.1-6.2

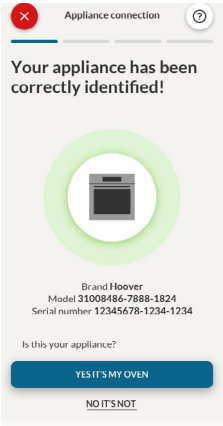
- Vyberte domácí spotřebič, klepněte na „Připojit“ a počkejte několik sekund.





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.
- • **WIFI hOn:** Trouba může být používána výhradně aplikací.
- **VYPNOUT WIFI:** Trouba není připojena, ale je stále zaregistrována s uloženými přihlašovacími údaji k síti.
- **RESETOVAT WIFI:** Připojení se resetuje a je možné provést novou registraci

1. Klepněte ☐ na a vstupte do nabídky WIFI. Na displeji se zobrazí „Zapnuto“.
2. Na displeji se zobrazí „Zapnuto“.
3. Opakovaně stiskněte šipky, dokud se nezobrazí „Vypnuto“ nebo nastavení resetu „rSt“.



DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

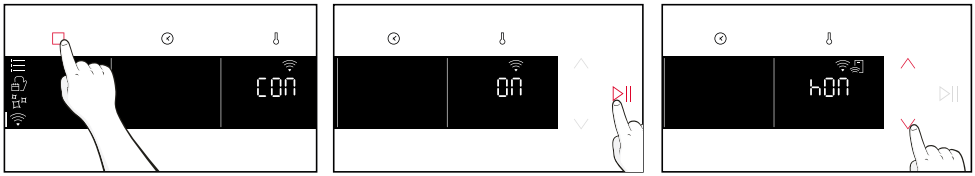
Dálkové ovládání umožňuje ovládat spotřebič přímo z panelu a z aplikace hOn, což nabízí uživatelům řadu výhod zlepšujících pohodlí, účinnost a celkový přístup k pečení.

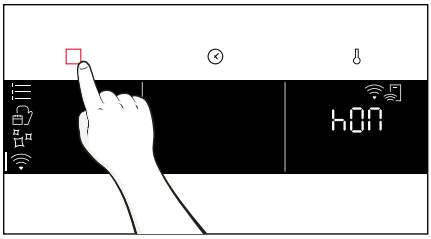
Tato funkce umožňuje využívat různé možnosti pomocí vašeho zařízení, například: okamžité nebo plánované spouštění receptů nebo programů přípravy pokrmů, které jsou již v aplikaci, sledování průběhu přípravy receptů v reálném čase, upravování použitých parametrů pečení. Navíc je možné dostávat oznámení 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.

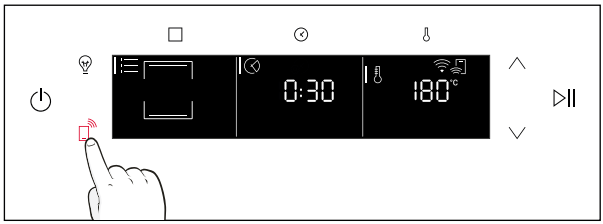
Jak aktivovat dálkové ovládání:

1. Klepnutím ☐ na vyberte režim WIFI.
2. Na displeji se zobrazí „Připojit“. Klepněte ▷II na . Začne blikat „Zapnuto“.
3. Klepnutím ∨ na vyberte režim „hOn“ a klepnutím ▷II na aktivujte dálkové ovládání.
4. Stisknutím☐ ukončete režim „hOn“.
5. Vstupte do aplikace, vyberte program a nechte spustit pečení. V průběhu pečení je možné ovládat a měnit parametry programu jak ze spotřebiče, tak z aplikace.



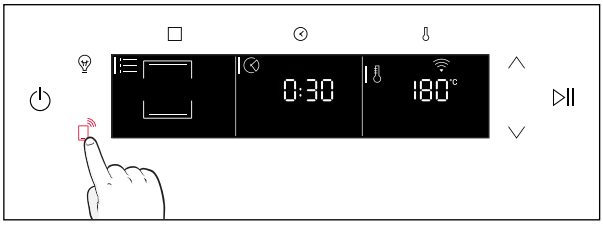


Dálkové ovládání lze aktivovat také v průběhu pečení stisknutím příslušného tlačítka.



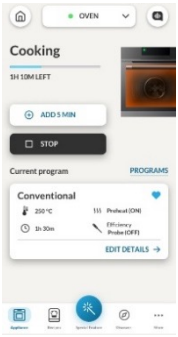
Jak zastavit dálkové ovládání:

V průběhu programu přípravy pokrmu je možné provést zastavení přímo na spotřebiči stisknutím odpovídajícího tlačítka dálkového ovládání, které se dodává se spotřebičem.



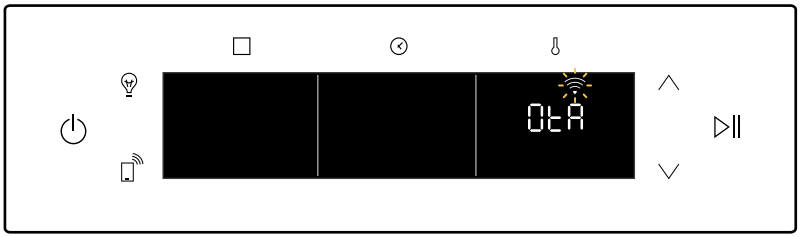
Program přípravy pokrmu je možné zastavit také na dálku pomocí aplikace, ve které klepnete na tlačítko „ZASTAVIT“ na displeji. Trouba automaticky zastaví pečení.

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



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)

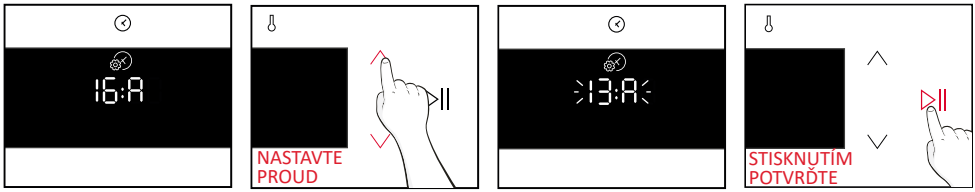
3.2. PRVNÍ POUŽITÍ

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 sa zobrazí blikajúci prednastavený čas „12:00“. Ak ju chcete upraviť, podržte ⏻ a pomocou šípok nastavte hodinu presného času 🕒 Stlačením potvrďte hodiny. Rovnakým postupom nastavte minúty. Potvrďte stlačením ⏯ .

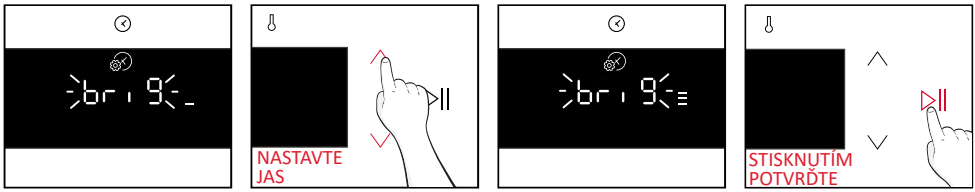


- **PROUD:** V predvolenom nastavení je rúra nastavená na prácu s vyšším výkonom vhodným pre domácnosti s výkonom viac ako 3 kW (16 A). Ak má vaša domácnosť nižšiu spotrebu energie, môžete toto nastavenie zmeniť na ⏯ 13 A. Toto nastavenie ovplyvňuje rýchlosť ohrevu rúry. Výber vyššej hodnoty (16A) znamená, že sa rúra zohrieva rýchlejšie (pretože sa zvyšuje príkon). Na displeji uvidíte dve možnosti: 13A a 16A. Pomocou šípok vyberte požadovanú možnosť. Potvrďte stlačením ⏯.

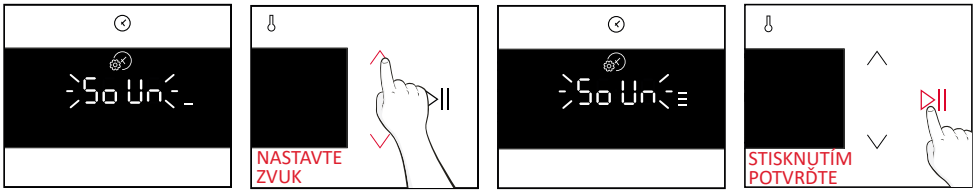


POZNÁMKA: Možnost nastavení proudu je k dispozici pouze během počáteční instalace. Chcete-li změnit nastavený proud, viz pokyny pro činnosti po instalaci.

- **JAS:** Na displeji sa zobrazí symbol „brig“. Čísla predstavujú úroveň intenzity jasu, hodnota sa dá upraviť šípkami. Potvrďte stlačením ⏯

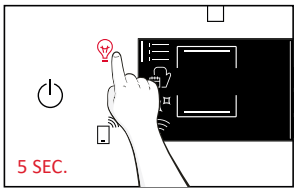


- **ZVUK:** Na displeji sa zobrazí symbol „Soun“ (Zvuk). Čísla predstavujú úroveň zvuku, hodnota sa dá upraviť šípkami. Potvrďte stlačením ▷||



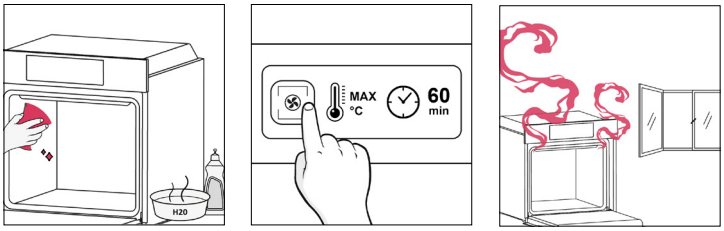
POKYNY PRO ČINNOSTI PO INSTALACI

Stisknutím tlačítka Světlo na 5 s je možné vrátit se k výchozímu nastavení.



3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

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

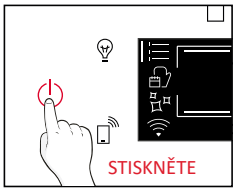


4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

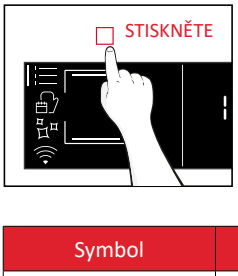
ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ TROUBY

Podržením tlačítka ⏻ zapněte/vypněte troubu



NABÍDKA FUNKCÍ

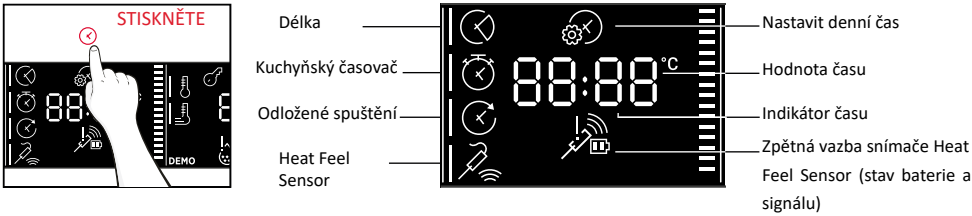
Stisknutím tlačítka ☐ vstupte do nabídky Funkce.
Opakováním klepnutím procházejte nabídku pro zadání následujících nastavení:



Symbol	Funkce	Popis
	Hlavní Funkce	Tato funkce umožňuje vybrat požadovaný program přípravy pokrmu šipkami. Klepnutím na ⏲ a 🌡 nastavte čas a teplotu. Stisknutím tlačítka ▷II spusťte funkci. Chcete-li pozastavit program, znovu stiskněte tlačítko.
	Kategorie Pokrmů	V této nabídce můžete šipkami přistupovat ke čtyřem kategoriím přípravy pokrmů, které jsou již vestavěné v troubě. Na displeji se zobrazí výchozí čas a teplota.
	Wifi	V tomto režimu můžete připojit troubu k síti a zaregistrovat ji v aplikaci hOn.
	Funkce Čištění	Tato funkce umožňuje zvolit systém čištění, který je k dispozici ve vaší troubě.

NABÍDKA ČAS

Až vyberete program přípravy pokrmu, stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas.
Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka ⏲ pro zadání následujících nastavení:



POZNÁMKA: Současně nelze nastavovat více parametrů, proto zůstane v paměti pouze naposledy nastavený parametr, zatímco předchozí se odstraní.

Symbol	Function	Description
	A) Doba Pečení	Umožňuje nastavit požadovanou dobu pečení pro zvolený recept. Stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka ⏲ vyberte funkci „Doba pečení“. Potom šipkami upravte hodnotu a potvrďte ji stisknutím tlačítka ▷‖ Odpočet se spustí na konci předehřevu (pokud se používá). V průběhu pečení je možné měnit hodnotu času stisknutím tlačítka ⏲ a šipkami. Po uplynutí daného času se na displeji zobrazí „Konec“ a pečení se zastaví.
	B) Minutka	Umožňuje používat troubu jako budík. Stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka ⏲ vyberte funkci „Minutka“. Potom šipkami upravte hodnotu a potvrďte ji stisknutím tlačítka ▷‖ V průběhu pečení je možné měnit hodnotu času stisknutím tlačítka ⏲ a šipkami. Potom znovu spusťte pečení stisknutím tlačítka ▷‖ Po uplynutí daného času bude pečení pokračovat, dokud nebude ručně přerušeno. Tuto funkci lze také nastavit stisknutím tlačítka ⏲. i když je trouba v pohotovostním režimu. Po aktivaci funguje minutka nezávisle na funkcích trouby pro pečení.
	C) Odložené Spuštění	Umožňuje zvolit čas spuštění pečení. Stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas. Opakovaným klepnutím na ⏲ vyberte funkci „Odložené spuštění“. Potom šipkami upravte hodnotu a potvrďte ji stisknutím tlačítka ▷‖ POZNÁMKA: Odložené spuštění lze aktivovat pouze po nastavení doby pečení a není k dispozici s funkcemi grilu.

a. Doba Pečení



b. Minutka

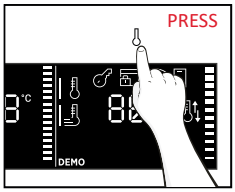


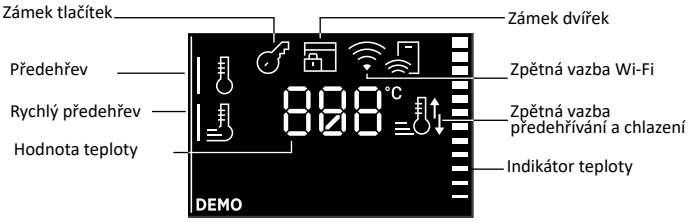
c. Odložené



NABÍDKA TEPLOTA

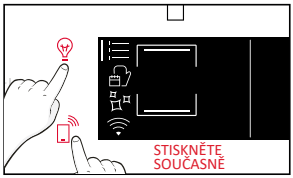
Až vyberete program přípravy pokrmu, stisknutím tlačítka .vstupte do nabídky Teplota.
Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka pro zadání následujících nastavení:





Symbol	Funkce	Popis
	Teplota	Stisknutím tlačítka nastavte teplotu a šipkami upravte hodnotu.
	Rychlý Předehřev	Dvojím stisknutím tlačítka nastavte rychlou teplotu.

DALŠÍ FUNKCE

Symbol	Funkce	Popis
	DĚTSKÝ ZÁMEK	 Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi. Chcete-li ji aktivovat, na 3 sekundy současně stiskněte tlačítka Světlo a Dálkové ovládání. Na uživatelském rozhraní se zobrazí ikona s klíčem. V tomto stavu je uživatelské rozhraní trouby zamčené a nelze měnit žádná nastavení. Chcete-li deaktivovat dětský zámek, opět na 3 sekundy stiskněte tlačítka Světlo a Dálkové ovládání (ikona s klíčem zmizí).

4.2. FUNKCE PEČENÍ

MOŽNOST RYCHLÉHO PŘEDEHŘEVU

Po vybrání programu přípravy pokrmu a teploty lze vybrat možnost předehřevu stisknutím ikony teploty na 3 s, aby se urychlila fáze předehřívání. Tato možnost aktivuje kombinaci ventilátoru a topných těles bez ohledu na zvolenou funkci pečení. Když je aktivován rychlý předehřev, světlo se vypne, dokud trouba nedosáhne požadované teploty, aby se šetřila energie.

4.2.1. STANDARDNÍ FUNKCE

POZNÁMKA: Při používání funkcí vyžadujících předehřev je nutné během této fáze vyjmout veškeré příslušenství. Pokud jde o předehřev, řiďte se pokyny v následující tabulce. „ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV“ znamená, že se vyžaduje předehřev a je k dispozici možnost rychlého předehřevu, „NE“ znamená, že předehřev není k dispozici a pokrmy se musí vkládat do studené trouby.

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Snímač Heat Feel Sensor k dispozici	Doporučení
	*Konvenční	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	ANO/ RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: koláče, chléb, sušenky, quiche na jedné úrovni s použitím horního i spodního ohřevu.
	Konvekce + ventilátor	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	ANO/ RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: pečeně, dušené maso, zeleninu a koláče s vlhkými náplněmi v jednom patře. Ideální pro pečení potravin s vysokým obsahem vody.
	Víceúrovňový	160°C 50-250/300°C ***	L4 pro jednu úroveň L2+L5 pro dvojí úroveň L2+L4+L6 pro trojí úroveň	ANO/ RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: dorty, sušenky a pizzu v jednom nebo více patrech. Ideální pro přípravu různých pokrmů.
	Spodní ohřev	170°C 50-230°C	L2	ANO/ RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: karamelový krém,pudinky a vodní lázeň na jedné úrovni. Tuto funkci lze použít i pro dokončení přípravy.
	Spodní ohřev + ventilátor	170°C 50-230°C	L2	ANO/ RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: pizzy, slané koláče, dorty a jídla s tekutými polevami na jedné úrovni.
	**Grill	05 01-05	L6 pro tenké pokrmy L5 pro silnější pokrmy	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: gratinování, grilování masa, ryby, zeleninu. Tato funkce využívá pouze vnitřní horní topné těleso. Používejte se zavřenými dvířky. Dospodu vložte plech na zachycení šťáv.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: velké množství klobás, steaků a toastového chleba. Celá plocha pod grilovacím tělesem se zahřívá. Používejte se zavřenými dvířky. Ve dvou třetinách pečení pokrm obraťte (je-li to nutné).

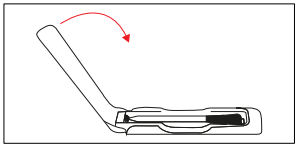
Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Snímač Heat Feel Sensor k dispozici	Doporučení
	**Gratinování	200°C 150-250°C	L4/L5	ANO/ RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: celé kusy masa (pečeně) nebo gratinované pokrmy. Používejte se zavřenými dvířky. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm.
	Víceúrovňový+	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	ANO/ RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: přípravu celého menu bez míchání vůní. Pokrmy není nutné vyjímat ve stejném okamžiku během přípravy.
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NE	NE	IDEÁLNÍ PRO: grilované maso, ryby nebo zeleninuTato funkce umožňuje šetřit energii během pečení a zachovat vlhkost a křehkost pokrmu. Světlo ve vnitřním prostoru je vypnuté.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NE	NE	IDEÁLNÍ PRO: přípravu mražených potravin nebo předpečených potravin, které se obvykle smaží. Díky vyhrazenému plechu může horký vzduch rovnoměrně proudit nad pokrmy.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NE	NE	IDEÁLNÍ PRO: všechny druhypizzy bez předehřevu trouby.Používejte nižší teploty pro mražené potraviny a 300 °C pro domácí recepty.
	Gentle Cooking (pára)	70°C 50-90°C	L3	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: pomalé pečení s výsledkem podobným sous-vide. Používejte pro maso, ryby a zeleninu.

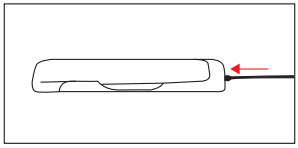
* Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.
**Používejte se zavřenými dvířky.
*** Závisí na modelu trouby.

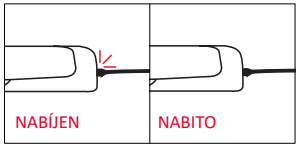
Heat Feel Sensor

Před použitím ověřte nabití zařízení Heat Feel Sensor:

1. Vložte zařízení Heat Feel Sensor do nabíječky a zavřete kryt.
2. Připojte nabíječku kabelem USB k napájecímu zdroji USB, například k adaptéru USB nebo portu USB v počítači/notebooku. Nabíječka nemůže správně fungovat s powerbankou kvůli funkci automatického vypínání.
3. Rozsvítí se indikátor na nabíječce a během nabíjení bude blikat. Až bude zařízení Heat Feel Sensor úplně nabito, indikátor zhasne.

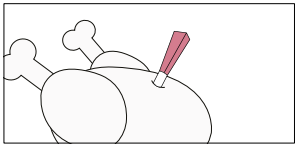


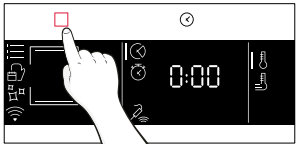


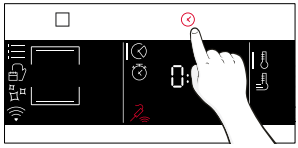


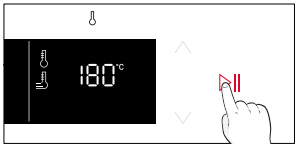
Jak registrovat a používat snímač Heat Feel Sensor:

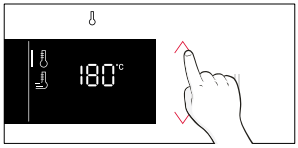
1. Zasuňte sondu do pokrmu.
2. Klepnutím na ☐ vyberte požadovanou funkci a opakovaným klepnutím na ⏲ vyberte ikonu Sonda.
3. Za chvíli rozpozná trouba kód sondy. Klepněte na ▷||, a šipkami nastavte cílovou teplotu.
4. Potvrďte nastavení klepnutím na ▷|| tOd tohoto okamžiku bude trouba využívat údaje ze sondy ke sledování vnitřní teploty pokrmu.
5. Jakmile je dosaženo požadované teploty, ozve se alarm a trouba se vypne. Opatrně vyjměte sondu z pokrmu.

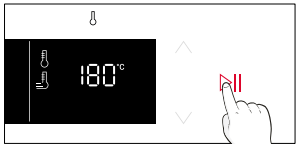






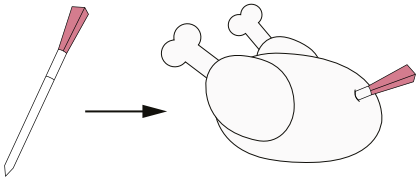






Tipy pro přípravu pokrmů

Sonda má jeden měřicí bod. Zasuňte do pokrmu celou sondu s kovovou špičkou umístěnou ve středu pokrmu. Umístěte tento bod co nejblíže nejsilnější (nejchladnější) části pokrmu, aby mohla přesně monitorovat průběh pečení.



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

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

4.2.2. Vícekroková Funkce

Funkce Multi Step umožňuje zachovat dříve nastavené parametry vaření (teplotu a čas) a zároveň měnit funkci během vaření stisknutím ☐ tlačítka.

Tato funkce je k dispozici pro všechny HLAVNÍ FUNKCE ☰ kromě programů ECO a JOLLY.

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	175°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	180°C 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	Gratinování	200°C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	20-30
	Zapečené těstoviny	1	Konvenční	180°C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	45-55
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Konvenční Pizza	250°C 300°C	A N	Plech/pekáč	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Víceúrovňový	180°C	A	Hlubší+ Plech/pekáčs	L2+L5	25-35
	Pizza, čerstvá (kruhová)	1	Konvenční Pizza	250°C 300°C	A N	Plech/pekáč	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Víceúrovňový	180°C	A	Hlubší+ Plech/pekáčs	L2+L5	30-40
	Pizza, mražená (tenká kůrka)	1	Konvenční Pizza	220°C 200°C	A N	Kovový rošt	L2	10-15
		2	Víceúrovňový	200°C	A	Kovový rošt	L2+L5	15-25
		3	Víceúrovňový	180°C		Kovový rošt	L2+L4+L6	25-35
Maso a drůbež	Celé pečené kuře (1–1,2 kg)	1	Víceúrovňový Gratinování	220°C	A	Kovový rošt Place Plech/ pekáč misku umístěte na úroveň L1 se 150 ml vody.	L4	40-60
	Kuřecí stehna	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry tray	L4	30-50
	Pečená kachna	1	Víceúrovňový Gratinování	200°C	A	Kovový rošt + Žáruvzdorná mísa	L3	50-60
	Kohout	1	Víceúrovňový Gratinování	220°C	A	Kovový rošt Umístěte plech na pečení do úrovně L1.	L4	20-40
	Pečený krocan	1	Víceúrovňový Gratinování	200°C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50-60

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T°C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
	Vepřová žebírka (1000–1200 g)	1	Konvenční	200°C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80-100
	Klobásy	1	Supergrill	04	A	Kovový rošt	L5	40-50
	Hovězí filet (1000–1500 g)	1	Gentle cooking	60°C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	60-80
	Hovězí pečeně (500 g)	1	Víceúrovňový	220°C	A	Plech/pekáč	L3	20-40
	Sekaná (1000–1500 g)	1	Konvenční	180°C	A	Plech/pekáč	L3	40-50
	Pečené kuře s bramborem	1	Konvenční	200°C	A	Hlubší tray	L4	45-60
Ryby a mořské plody	Grilované mořské plody	1	Supergrill	04	N	Kovový rošt	L5	15-30
	Mražené rybí prsty	1	Air Fry	200°C	N	Air Fry tray	L4	20-25
	Pečená ryba	1	ECO	200°C	N	Kovový rošt Umístěte plech na pečení do úrovně L1.	L3	40-60
Zelenina	Gratinovaná zelenina	1	ECO	200°C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80-90
	Mražené hranolky (300–500 g)	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry tray	L4	18-25
	Pečené brambory	1	Konvenční	200°C	A	Plech/pekáč	L4	30-50

Doba pečení se může lišit podle vlastního receptu a ingrediencí.
* Pokud je nutný předehřev
** Závisí na modelu trouby.

5.2. TABULKA EVERYDAY COOKING

Nabídka kategorií potravin umožňuje připravovat různé recepty bez předehřívání trouby díky určeným programům přípravy pokrmů přizpůsobeným potřebám jednotlivých kategorií.

Po výběru programu přípravy pokrmu se zobrazí výchozí hodnoty času a teploty. Oba parametry lze nastavovat v rámci omezeného rozsahu, jak je uvedeno v tabulce níže.

Během procházení funkcí Každodenní vaření lze aktivovat menu kategorií jídel s párou stisknutím ikony Teplota, dokud se nezobrazí ikona Pára. Potvrďte svou volbu stisknutím tlačítka Start.

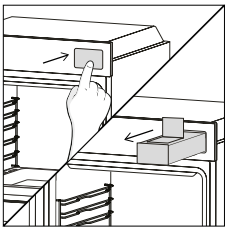
Symbol	Popis	Přede-hřev	Pozice	Rozsah teplot (°C)	Časový rozsah (min)	Teplota sondy do masa (je-li k dispozici)	Popis
	Maso	NE	L3	180-220	20-120	55-85°C	Pro drůbež a kusy bílého masa
	Ryby	NE	L3	150-180	15-60	55-65°C	U celých ryb a filet
	Zelenina	NE	L3	150-200	30-90	70-90°C	Pro pečenou zeleninu a brambory.
	Pečivo	NE	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Pro pečivo, například koláče a chléb
	Maso (pára)	NE	L3	180-220	20-120	55-85°C	Pro drůbež a kusy bílého masa
	Ryby (pára)	NE	L3	150-180	15-60	55-65°C	U celých ryb a filet
	Zelenina (pára)	NE	L3	150-200	30-90	70-90°C	Pro pečenou zeleninu a brambory.
	Pečivo (pára)	NE	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Pro pečivo, například koláče a chléb

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

Jak používat parní zásobník pro programy pečení v páře

Jestliže je parní zásobník prázdný, po výběru programu pečení v páře se na displeji zobrazí ikona aby vás upozornila, že máte naplnit zásobník vodou. Postupujte takto:

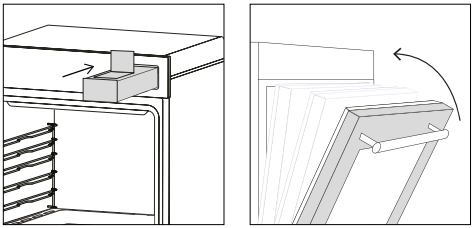
1. Lehce stiskněte parní zásobník, aby se otevřel



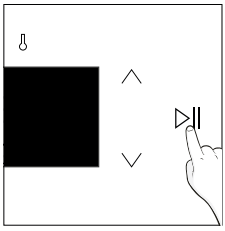
2. Naplňte parní zásobník pitnou vodou pomocí konvice nebo přímo z umyvadla. Nepřekračujte maximální hladinu vody vyznačenou uvnitř zásobníku.



3. Zatlačením zavřete parní zásobník a zavřete dvířka trouby.



4. Stisknutím tlačítka Start potvrďte provedení a spusťte pečení.



V případě, že množství vody nepostačuje k provedení celého programu přípravy pokrmu, se na displeji zobrazí ikona , aby vás upozornila, že máte doplnit zásobník.

Recept	Velikost porcí	Program přípravy pokrmu	T°C	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba přípravy (min)
Hovězí pečeně	500-800g	Maso (Steam)	180°C	Kovový rošt	L3	30-40
Hovězí filet	200g	Maso (Steam)	200°C	Kovový rošt	L3	20-25
Sekaná	1000-1500g	Maso (Steam)	200°C	Kovový rošt	L3	40-50
Hovězí Wellington	500g	Maso (Steam)	210°C	Kovový rošt	L3	50-80
Vepřová pečeně	800-1000g	Maso (Steam)	180°C	Kovový rošt	L3	40-70
Vepřová žebírka	1000-1200g	Maso (Steam)	200°C	Kovový rošt	L3	80
Jehněčí žebra	800-1000g	Maso (Steam)	190°C	Kovový rošt	L3	60-80
Jehněčí kýta	1500-2000g	Maso (Steam)	200°C	Kovový rošt	L3	80
Filety z lososa	200-600g	Ryby (Steam)	170°C	Plech/pekáč	L3	20-35
Tuňákové steaky	600g (přibl. 4 ks)	Ryby (Steam)	180°C	Kovový rošt	L3	15-20
Steaky z mečouna	700g (přibl. 4 ks)	Ryby (Steam)	180°C	Plech/pekáč	L3	15-20
Filet z tresky	600g (přibl. 4 ks)	Ryby (Steam)	150°C	Plech/pekáč	L3	15-20
Pražma, celá	1	Ryby (Steam)	170°C	Plech/pekáč	L3	35-45
Pražma, filety	600g (přibl. 4 ks)	Ryby (Steam)	150°C	Plech/pekáč	L3	15-20
Filety z mořského okouna	600g (přibl. 4 ks)	Ryby (Steam)	150°C	Plech/pekáč	L3	15-20
Rybí špízy	8 kusů	Ryby (Steam)	150°C	Kovový rošt	L3	20-30
Plněná oliheň	4 kusy	Ryby (Steam)	180°C	Plech/pekáč	L3	25-40
Celozrnný chléb	1	Pečivo (Steam)	200°C	Kovový rošt	L3	42-50
Žitný chléb	1	Pečivo (Steam)	190°C	Kovový rošt	L3	42-50
Sendvičový bochník	1	Pečivo (Steam)	200°C	Kovový rošt	L3	42-50

Recept	Velikost porcí	Program přípravy pokrmu	T°C	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba přípravy (min)
Fenykl	1 plech	Zelenina (Steam)	200°C	Kovový rošt	L3	30-40
Zeleninová směs	1 plech	Zelenina (Steam)	190°C	Kovový rošt	L3	40-45
Květák	1 plech	Zelenina (Steam)	150°C	Kovový rošt	L3	40-50
Dýně, nakrájená na kostky	1 plech	Zelenina (Steam)	160°C	Kovový rošt	L3	30-40
Plněné papriky	1 plech	Zelenina (Steam)	180°C	Kovový rošt	L3	70-80
Plněné cukety	1 plech	Zelenina (Steam)	190°C	Kovový rošt	L3	35-45
Mrkvové tyčinky	1 plech	Zelenina (Steam)	150°C	Plech/pekáč	L3	35-40
Brokolice	1 plech	Zelenina (Steam)	150°C	Plech/pekáč	L3	30-40
Ratatouille	1 plech	Zelenina (Steam)	190°C	Kovový rošt	L3	40-45
Zeleninový koláč	6 forem	Zelenina (Steam)	180°C	Plech/pekáč + formy	L3	25-35

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

6.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

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

- Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.
- Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem rizika tavení a poškození vnitřního smaltu.
- Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.
- Kromě příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádobí a pečicí formy
- odolné proti velmi vysokým teplotám.

6.2. ČIŠTĚNÍ TROUBY

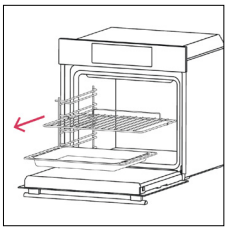
6.2.1. VNITŘEK TROUBY: funkce čištění

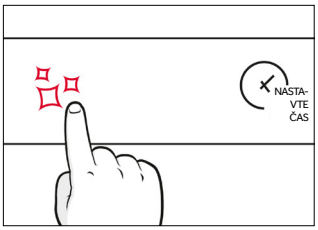
Pyrolytické čištění (*v závislosti na modelu trouby)
Tento postup spoléhá na stejnojmenný chemický proces, který zahrnuje rozklad složitých látek prostřednictvím tepelného zpracování.

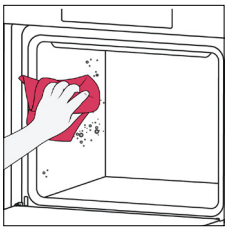
Jakmile je spuštěn, dvířka trouby se automaticky zamknou a teplota rychle vzroste na žhavých 410 °C. Na konci cyklu čištění zanechají zbytky pokrmů bílý povlak na smaltovaném povrchu. Chcete-li tyto částečky odstranit, otřete povrch látkou namočenou v horké mýdlové vodě a použijte kartáček nebo drátěnku.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

Jak to funguje:

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





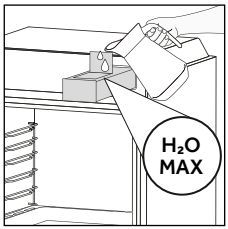


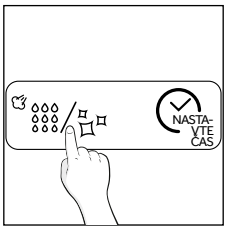
Hydroeasy Steam

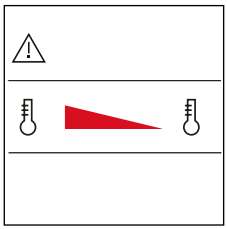
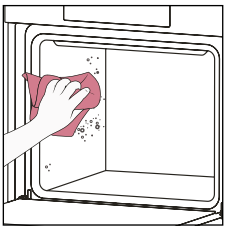
Funkce parního čištění Hydroeasy Steam je určena k bezpracnému odstraňování lehkého znečištění a představuje rychlé a ekologické řešení pro čištění vnitřního prostoru trouby působením páry.

Jak to funguje:

1. Naplňte parní zásobník vodou až po maximální hladinu vyznačenou na zásobníku.
2. Vyberte čisticí program Hydroeasy Steam. Nechte funkci probíhat po přednastavenou dobu.
3. Na konci čištění nechte troubu vychladnout.
4. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.
5. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený. U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.





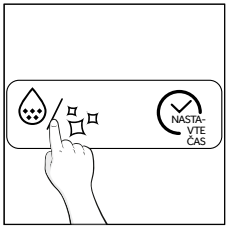
ČIŠTĚNÍ PARNÍHO SYSTÉMU

Odstranění vodního kamene

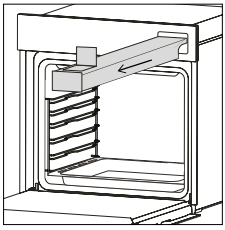
Tato funkce se doporučuje po 25 cyklech a bude povinná po 40 cyklech. Pokud uživatelé dosud neprovedli odstranění vodního kamene, od 25. cyklu se bude na troubě na konci každého parního cyklu zobrazovat ikona Po 40 parních cyklech se nespustí žádný z programů pečení v páře, dokud uživatelé nespustí program odstranění vodního kamene. Je rozdělen do tří kroků:

Krok 1 (Odstranění zbytkové vody z parního hrnce):

i. Vyberte režim odstranění vodního kamene a stiskněte tlačítko Start
ii. Jakmile se ozve zvukový signál pro pokračování v druhém kroku, vyjměte nádržku na vodu.

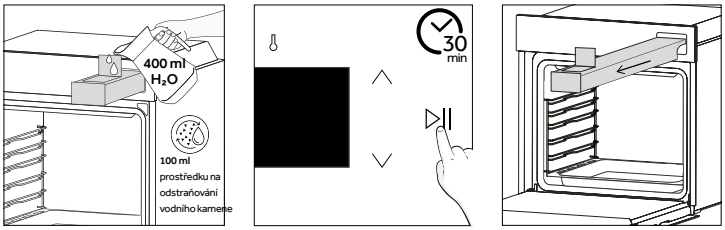






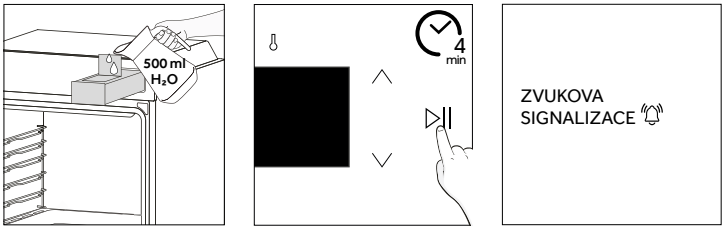
Krok 2 (odstranění vodního kamene):

i. Naplňte parní zásobník 400 ml vody z vodovodu a přidejte 100 ml prostředku na odstraňování vodního kamene. Potom stiskněte tlačítko Start.
ii. Tento krok potrvá 30 minut, potom je nutné znovu vyjmout parní zásobník, abyste přistoup ke třetí fázi.



Krok 3 (oplachování):

i. Naplňte parní zásobník 500 ml vody z vodovodu. Potom stiskněte tlačítko Start..
ii. Tento krok potrvá 4 minuty, na konci se ozve zvukový signál.



POZNÁMKA: Pokud je program odvápňování přerušen nebo není dokončen, na displeji se zobrazí s výzvou k opakování a dokončení postupu.

Vypouštění

Po každém cyklu pečení v páře se zbývající voda z pařáku automaticky vypustí zpět do parního zásobníku.
V průběhu tohoto procesu se bude na displeji zobrazovat ikona
V případě, že parní zásobník je již plný, se na displeji zobrazí ikona která oznamuje, že máte vyprázdnit zásobník, aby se mohlo spustit vypouštění.

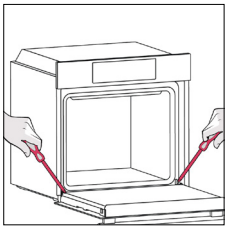
Katalytické čištění (*v závislosti na modelu trouby)

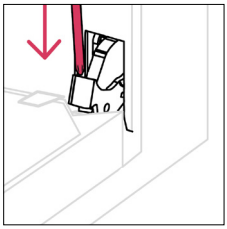
Vnitřní prostor trouby je vyložen katalytickými panely, které zaručují, že se nikdy nebudete muset potýkat se špinavou troubou.
Panely jsou potaženy speciálním smaltem s mikroporézní strukturou, která dokáže dobře absorbovat prskající tuk z pokrmů.
Díky katalytické chemické reakci při působení vysokých 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.

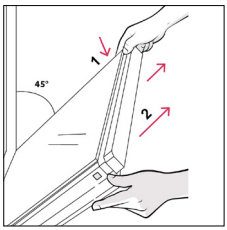
6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: demontáž a čištění skleněných dvířek

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

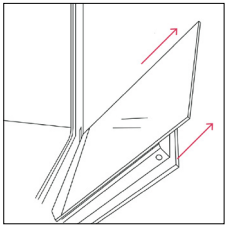




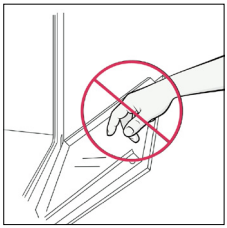
2. Otevřete dvířka v úhlu 45°. Současně stiskněte dvě tlačítka na obou bočních stranách dvířek a zatažením k sobě odstraňte horní kryt skla dvířek.



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).



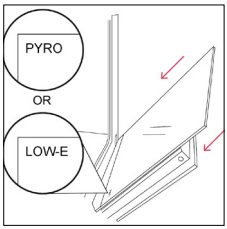
4. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Vnější sklo není odnímatelné.



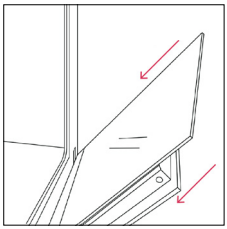
5. Vyčistěte sklo měkkým hadříkem a vhodnými čisticími prostředky.



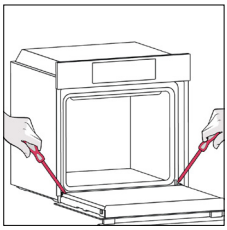
6. Vložte skleněné panely a ujistěte se, že štítek „Low-E/PYRO“ je správně čitelný a nachází se na levé dolní straně dvířek blízko levého závěsu. Pak zůstane natištěný štítek prvního skla na vnitřní straně dvířek.

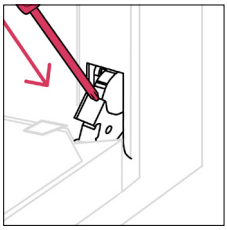


7. Upevněte horní kryt skla dvířek zpět na místo tak, že ho zatlačíte dovnitř, až se ozve cvaknutí obou bočních tlačítek.



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





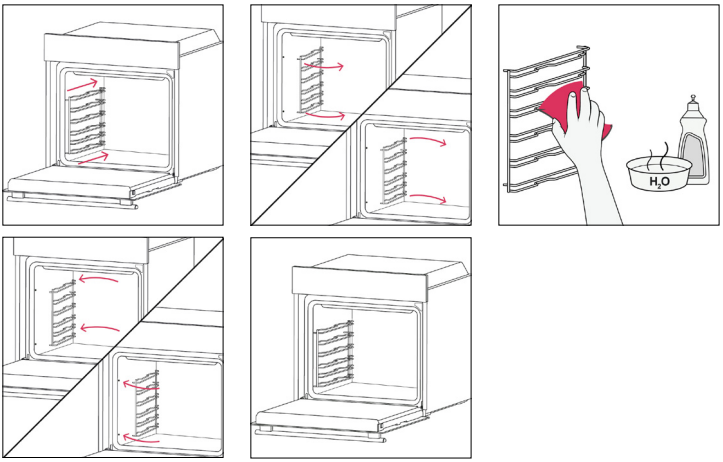
6.3. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

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.



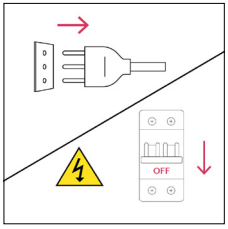
6.4. ÚDRŽBA

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ

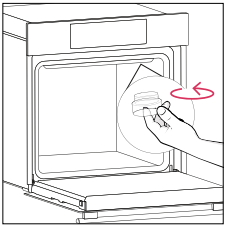
Výměna horní žárovky:

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.

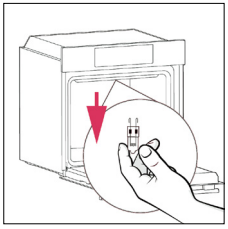
Krok 1



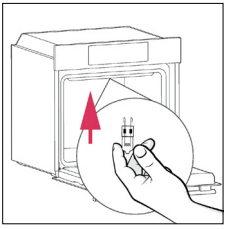
Krok 2



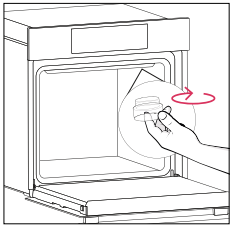
Krok 3



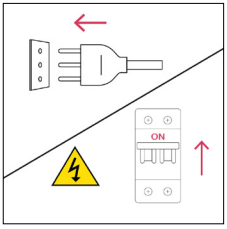
Krok 4

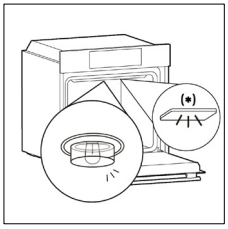


Krok 5



Krok 6



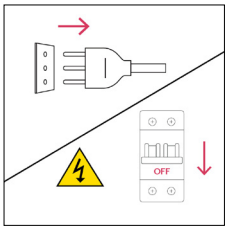


Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)
* V případě problémů s touto lampou kontaktujte zákaznický servis.

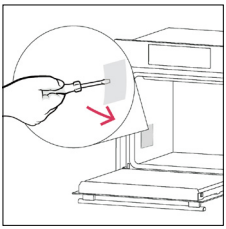
Výměna boční žárovky:

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.

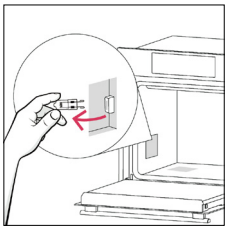
Krok 1



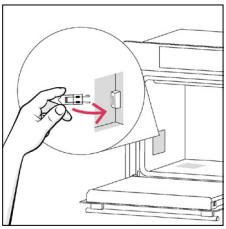
Krok 2



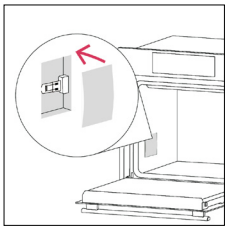
Krok 3



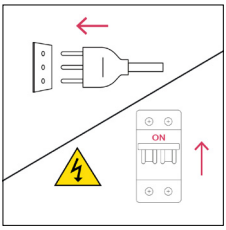
Krok 4



Krok 5



Krok 6



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

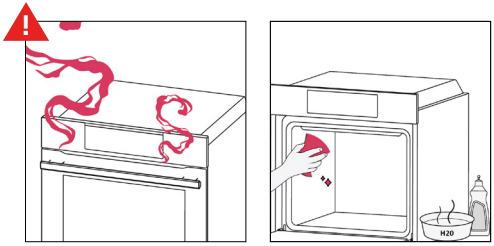
7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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.

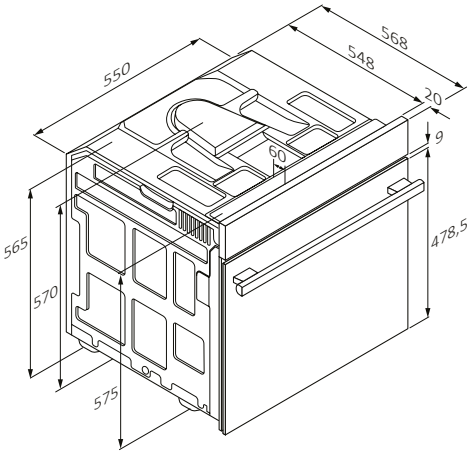
8.2. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

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.

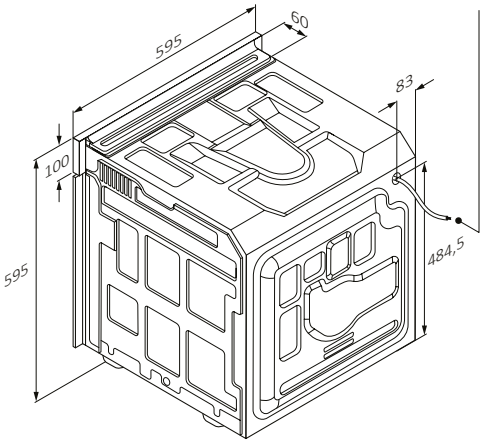
9. INSTALACE

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

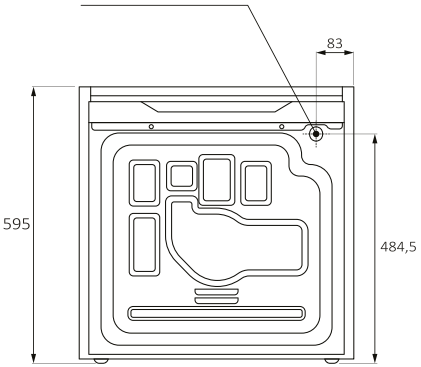
nebo kliknutím na toto **link**



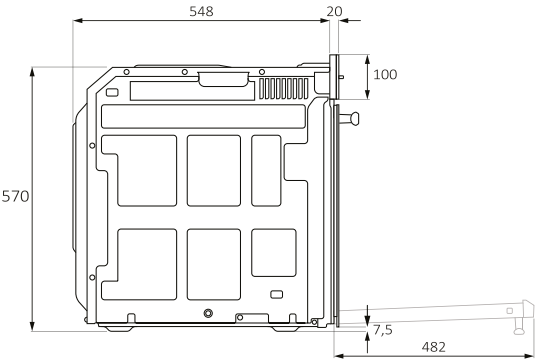
Kabel 1100



Kabel 1100

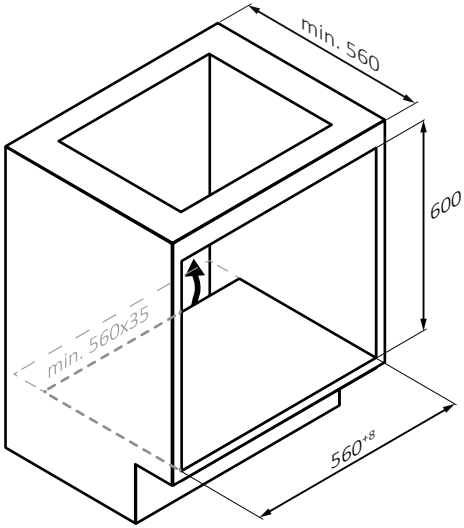


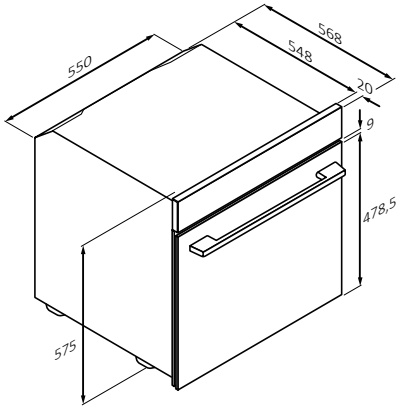
Pohled zezadu

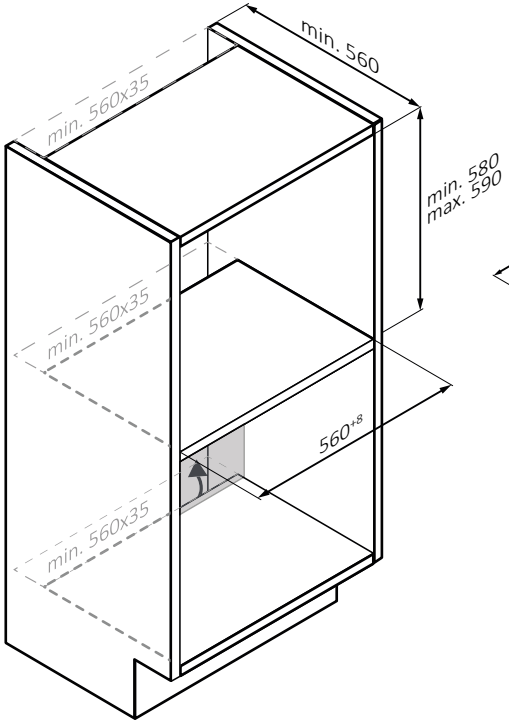


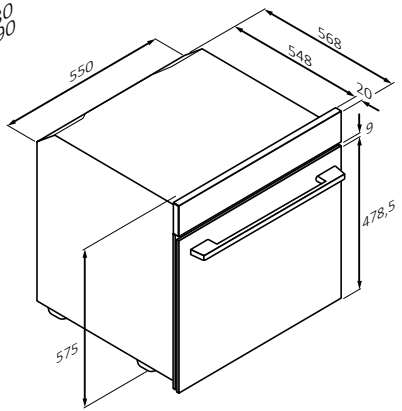
Pohled ze strany

mm

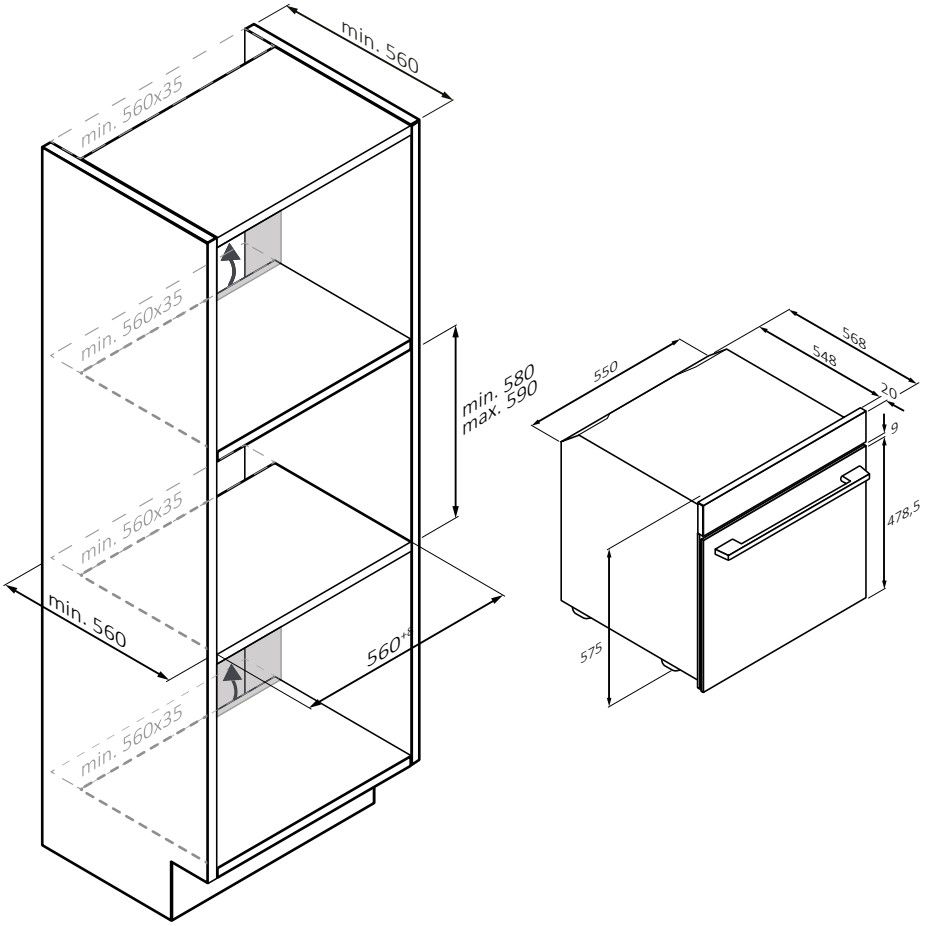

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

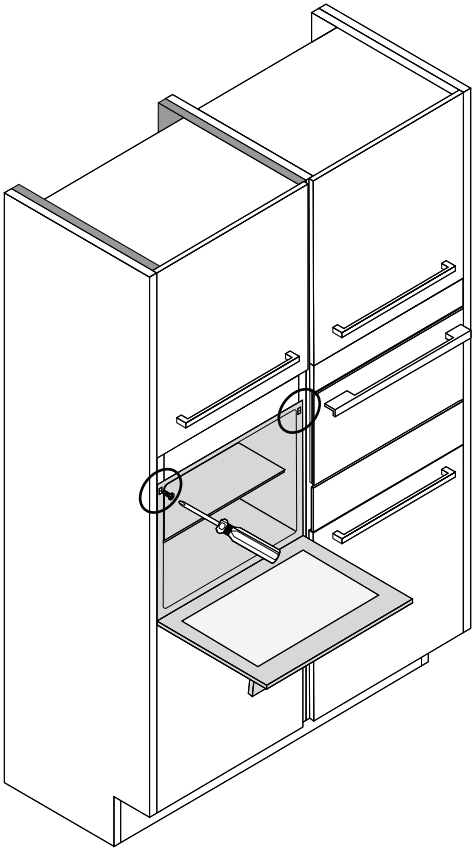

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

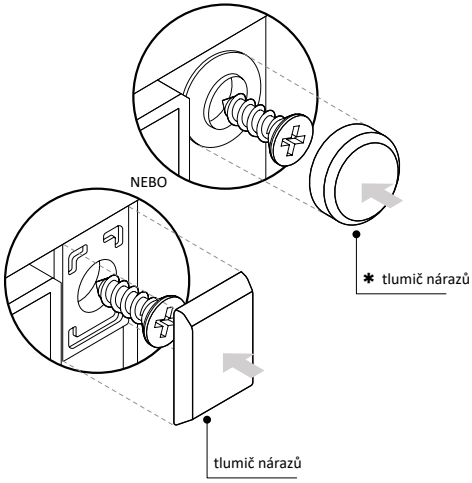

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm





(pouze pokud je ve výbavě*)

mm

BUN VENIT

Vă mulțumim că ați ales produsul nostru. Pentru a vă garanta siguranța și a obține cele mai bune rezultate, citiți cu atenție acest manual, inclusiv instrucțiunile privind siguranța, și păstrați-l pentru consultări viitoare.
Înainte de a instala cuptorul, notați numărul de serie, de care ați putea avea nevoie pentru reparații. Verificați că nu s-au produs deteriorări în timpul transportului și, dacă nu sunteți singur, apelați la un tehnician înainte de a folosi produsul. Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor.

NOTĂ: Aveți în vedere că accesoriile și caracteristicile cuptorului pot varia, în funcție de modelul pe care l-ați achiziționat.

REZUMAT

1. INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

2. PREZENTAREA PRODUSULUI
2.1. Prezentare Generală A Produsului
2.2. Accesorii
2.3. Panou De Comenzi
2.4. Conectivitate

3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE
3.1. Informații Pentru A Începe
3.2. Prima Utilizare
3.3. Curățarea Preliminară

4. UTILIZAREA PRODUSULUI
4.1. Cum Funcționează Produsul
4.2. Funcții De Gătit
4.2.1. Funcții Standard
4.2.2. Funcția Multi Step

5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT
5.1. Tabel General De Gătit
5.2. Tabelul Everyday Cooking

6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE
6.1. Recomandări Generale
6.2. Curățarea Cuptorului
6.2.1. Curățarea Interiorului Cuptorului: Funcții De Curățare
6.2.2. Curățarea Exteriorului Cuptorului: Îndepărtarea Și Curățarea Ușii De Sticlă
6.3. Curățarea Accesoriilor
6.4. Întreținerea

7. DEPANARE

8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI
8.1. Eliminarea Aparatului
8.2. Protecția Și Respectarea Mediului

9. INSTALARE

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

AVERTISMENTE GENERALE

- Pentru curăţare nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi.
- Aparatul se încinge în timpul utilizării. Nu atingeţi elementele de încălzire din interiorul cuptorului.

Utilizaţi în conformitate cu normele prevăzute

- Folosiți cuptorul numai în scopul prevăzut, și anume, numai pentru gătirea alimentelor; orice altă utilizare, de exemplu, ca sursă de căldură, este considerată necorespunzătoare și, prin urmare, periculoasă. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru nicio deteriorare care rezultă în urma utilizării necorespunzătoare, incorecte sau nerezonabile.

Limitări de utilizare

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență şi cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de catre copii fără supraveghere.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate, sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, de către o persoană responsabilă cu siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- ⚠ **AVERTISMENT:** aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să procedați cu atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Părțile accesibile se pot încinge în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuți la distanță.

AVERTISMENTE CU PRIVIRE LA INSTALARE

- Cuptorul poate fi amplasat într-un mobilier de tip ‘’coloană înaltă’’ sau sub blatul de lucru.Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilare a spațiului cuptorului pentru a permite circularea adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele de aerisire specificate pe ilustrații în funcție de tipul de racord. Fixați întotdeauna cuptorul pe mobilă cu șuruburile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu sunt necesare operațiuni/setări suplimentare pentru a utiliza aparatul la

frecvențele nominale.

- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși de decor, pentru a evita supraîncălzirea.
- În timpul instalării, cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică.
- Dacă, pentru rectificarea erorilor care apar ca urmare a instalării incorecte, este necesară asistența producătorului, aceasta nu este acoperită de garanție. Instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional trebuie respectate intocmai.
- Instalarea incorectă poate provoca daune sau vătăma persoanele, animalele sau bunurile. Producătorul nu poate fi responsabil pentru astfel de daune sau vătămări.
- Instalarea trebuie efectuată de un tehnician calificat, care trebuie să cunoască și să respecte legile în vigoare din țara de instalare și instrucțiunile producătorului.
- După ce ați desfacut pachetul, verificați întotdeauna ca aparatul să nu fie deteriorat; în caz de probleme, contactați serviciul clienți înainte de instalare și nu conectați aparatul la sursa de alimentare.
- Îndepărtați materialul de ambalare înainte de a utiliza aparatul.
- În timpul instalării, nu folosiți mânerul ușii cuptorului pentru a ridica și a muta cuptorul.
- Mobilierul pe care se instalează cuptorul, precum și corpurile adiacente de mobilier trebuie să reziste la temperaturi de 95°C
- Se recomandă să purtați mănuși de protecție în timpul instalării pentru a evita rănile provocate de tăieturi.
- Nu instalați produsul în medii deschise, expuse la intemperii.
- Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat la altitudini mai mici de 2000 m.
- Pentru a îndepărta foliile de protecție și autocolantele publicitare de pe suprafața frontală a cuptorului înainte de prima utilizare

AVERTISMENTE CU PRIVIRE LA ALIMENTAREA CU ENERGIE

- Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe eticheta de produs și trebuie să aibă împământarea conectată și în stare de funcționare. Conductorul cu împământare are culoarea galben-verde. Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist, cu calificarea corespunzătoare. Racordarea la sursa de alimentare se poate face prin ștecher sau prin cablare directă prin amplasarea unui disjunctor omnipolar, cu separarea contactelor conform cerințelor pentru categoria III de supratensiune, între aparat si sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care este în conformitate

cu legislația în vigoare.

- În caz de incompatibilitate între priză și ștecherul aparatului, rugați un electrician calificat să înlocuiască priza cu una adecvată. Ștecherul și priza trebuie să fie conforme cu normele din țara de instalare. Cablul cu împământare galben-verde nu trebuie întrerupt de disjunctor. Priza sau disjunctorul omnipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor de accesat la instalarea aparatului.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de către persoane autorizate, pentru a evita orice pericol.
- Pentru orice lucrări de reparații, apelaţi departamentul de relații cu clienții și utilizaţi numai piese de schimb originale.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- ⚠ **AVERTISMENT**: asigurați-vă că aparatul este deconectat de la priză înainte de a înlocui becul, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a îndepărta părțile detașabile. După curățare, reasamblați-le conform instrucțiunilor.
- Utilizarea oricăror aparate electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:
  - Nu trageţi de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul de la curent;
  - Nu atingeți aparatul cand aveţi mâinile sau picioarele umede;
  - În general, utilizarea adaptoarelor, prizelor multiple sau a cablurilor prelungitoare nu este recomandată.
  - În caz de funcționare greșită și/sau performanță slabă, opriți aparatul și nu umblați la el.
- ⓘ **NOTĂ**: întrucât cuptorul poate avea nevoie de lucrări de întreținere, se recomandă să aveți la dispoziție o altă priză, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la aceasta în cazul în care este scos din spațiul în care este instalat.
- Orice reparație, instalare și întreținere neefectuată corect poate pune în pericol grav utilizatorul.
- Producătorul declară prin prezenta că nu își asumă răspunderea pentru daunele directe sau indirecte cauzate de instalarea, întreținerea sau reparațiile incorecte. În plus, nu este răspunzătoare pentru daunele cauzate de absența sau întreruperea circuitului de împământare (de exemplu, electrocutarea).
- ⚠ **ATENȚIE**: pentru a evita pericolul generat de resetarea accidentală a releului termic, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui dispozitiv

extern de pornire, cum ar fi un cronometru, sau conectat la un circuit care, de regulă, este pornit și oprit de compania de utilități. Aparatul nu este conceput pentru a fi activat de un temporizator extern sau de un sistem separat de control la distanță.

UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Tava de picurare colectează reziduurile care se scurg în timpul gătirii.
- Când așezați tava Airfry sau grilajul pe grătarele laterale, asigurați-vă că secțiunea mai scurtă a laturii (între opritor și extremitate) este îndreptată spre interiorul cuptorului. În cazul în care grilajul are o bară metalică decorativă, aveți grijă să o poziționați spre exteriorul cuptorului, astfel încât sigla mărcii să fie vizibilă și lizibilă. Pentru poziționarea corectă, consultați și imaginea din secțiunea Accesorii, din acest manual de utilizare.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive agresive sau dispozitive metalice de răzuire ascuțite, pentru a curăța geamul de pe ușa cuptorului, întrucât acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
- Folosiți numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- În timpul procesului de gătire, umezeala se poate condensa în interiorul cuptorului sau pe sticla ușii. Aceasta este o situatie normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după ce porniți alimentarea înainte de a introduce alimente în cuptor. În orice caz, condensul dispare când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un vas cu capac în locul unei tăvi neacoperite.
- Evitați să lăsați mai mult de 15/20 de minute mâncarea în cuptor după ce ați gătit-o.
- Întreruperea îndelungată a alimentării cu curent în timpul unei faze de gătit poate cauza funcționarea greșită a cuptorului. În acest caz, contactați serviciul de asistență pentru clienți.
- ⚠ **AVERTISMENT**: Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau folie protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte al peretelui, duce la riscul de topire și deteriorare a emailului din interior.
- ⚠ **AVERTISMENT**: Nu scoateți niciodată garnitura ușii cuptorului.
- ⚠ **ATENȚIE**: Nu reumpleți partea inferioară a interiorului/tavitei cu apă în timpul gătirii sau când cuptorul este fierbinte.
- ⚠ **AVERTISMENT**: Nu puneți alimentele direct pe grătarele cuptorului. Folosiți întotdeauna hârtie de copt și/sau tăvi sau forme adecvate.
- Spălați toate accesoriile înainte de prima utilizare, cu o soluție de apă caldă și detergent.

AVERTISMENTE (*PENTRU CUPTOARELE CU FUNCȚIE PIROLITICĂ)

- Reziduurile în exces trebuie eliminate înainte de curățare.
- ⚠ **AVERTISMENT**: înainte de a iniția ciclul de curățare automată:
  - Curățați ușa cuptorului;
  - Îndepărtați reziduurile de mâncare mari sau dure din interiorul cuptorului folosind un burete umed. Nu folosiți detergenți;
  - Scoateți toate accesoriile și kitul cu grilaj glisant (dacă este prezent);
  - Nu amplasați prosoape.
- În cuptoarele cu sondă de temperatură, înainte de a rula ciclul de curățare, trebuie să închideți orificiul cu piulița furnizată. Închideți întotdeauna orificiul cu piulița/capacel atunci când nu folosiți sonda de temperatură.
- În timpul procesului de curățare pirolitică (dacă această funcție este disponibilă), este posibil ca suprafețele să fie mai fierbinți decât de obicei; din acest motiv, copiii trebuie ținuți la distanță.
- Dacă a fost montată o plită deasupra cuptorului, nu utilizați niciodată plita în timp ce funcţia pirolitică este activă, acest lucru va preveni supraîncălzirea plitei.

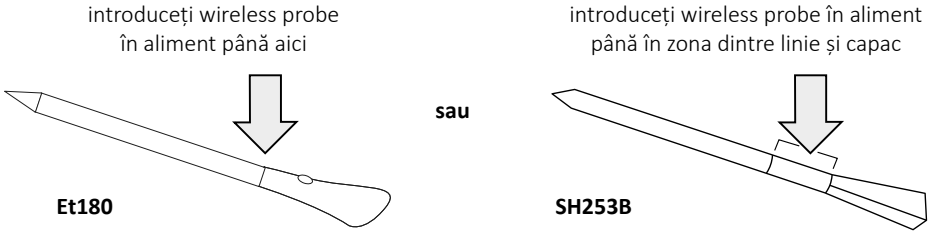
AVERTISMENTE (PENTRU STEAM PLUS ADVANCED)

- La umplerea rezervorului de abur, nivelul apei nu trebuie să depășească nivelul maxim indicat pe rezervor
- Folosiți doar apă potabilă pentru a umple rezervorul.
- Înainte de a începe o funcție de curățare pirolitică, rezervorul de abur trebuie golit. Nu introduceți rezervorul de abur în timpul funcției de curățare pirolitică.

* În funcție de modelul cuptorului.

AVERTISMENTE pentru SONDA DE TEMPERATURĂ FĂRĂ FILET

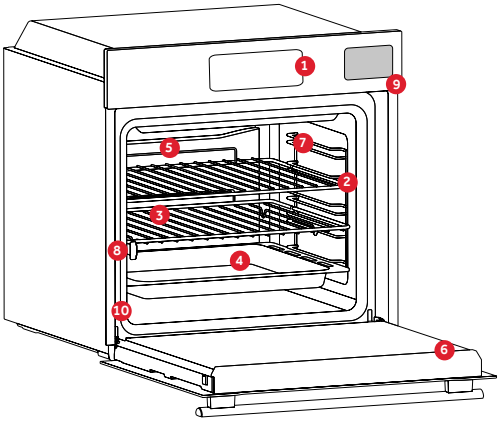
- Acest produs este exclusiv pentru cuptoare. Trebuie utilizat numai așa cum este descris în acest manual de utilizare.
- NU ATINGEȚI SENZORUL HEAT FEEL CU MÂINILE NEPROTEJATE IMEDIAT DUPĂ CE AȚI GĂTIT. Purtați întotdeauna mănuși de protecție pentru cuptor pentru a îndepărta senzorul Heat Feel de pe alimente după ce le gătiți.



- Nu expuneți partea metalică a senzorului Heat Feel la căldura generată direct de cuptor.
- Nu utilizați senzorul Heat Feel în alt aparat, cu excepția cuptorului încorporat.
- Nu utilizați senzorul Heat Feel în cuptorul cu microunde.
- Senzorul Heat Feel poate fi curățat și spălat, dar nu îl scufundați mult timp în apă.
- Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu vârsta sub 12 ani.
- Furnizorul nu va fi responsabil pentru nicio deteriorare a senzorului Heat Feel din cauza utilizării greșite a dispozitivului.
- Curățați senzorul Heat Feel înainte de utilizare.
- Sonda poate funcționa în următorul interval de temperatură: de la 10 °C până la o temperatură internă maximă a piesei metalice de 100 °C. Când este selectat un program de gătit, afișajul arată temperatura implicită, dar nu este niciodată mai mare de 250°C: temperatura selectabilă este, de asemenea, limitată la 250°C
- Dacă temperatura senzorului Heat Feel depășește 100°C, gătitul se va opri și, pentru a evita deteriorarea sondei, puneți-vă mânușile și scoateți cât mai repede senzorul, pentru a evita deteriorarea sondei.

2. PREZENTAREA PRODUSULUI

2.1. PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI

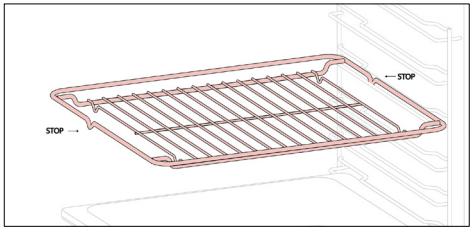


1. **Panou de comenzi**
2. **Numerele de poziții ale raftului**
3. **Grile metalice**
4. **Tavă**
5. **Capac ventilator**
6. **Ușă cuptor**
7. **Grile laterale de sârmă** (dacă există: numai pentru cavitate plană)
8. **Ghidaje telescopice**
9. **Rezervor de abur**
10. **Număr de serie și cod QR**

Ovde napišite svoj serijski broj za buduću referencu.

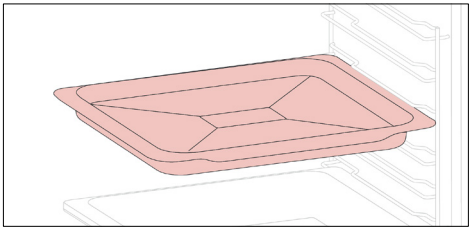
2.2. ACCESORII

Grilaj metalic



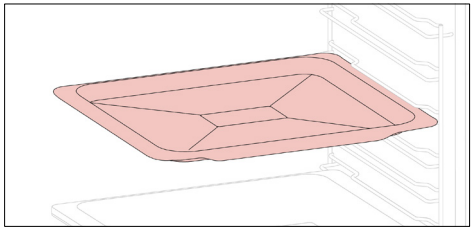
Un grătar de sârmă într-un cuptor este un raft detașabil și reglabil care susține ustensile de gătit și poate fi ajustat la diferite înălțimi pentru diferite nevoi de gătit. Nu așezați alimentele direct pe el; în schimb, folosiți hârtie de copt sau tăvi de copt adecvate.

Tavă adâncă



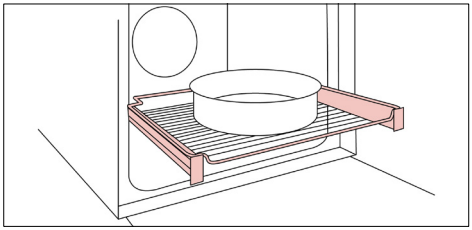
Tava mai adâncă este ideală pentru rețete în care se adaugă lichide sau mai multe straturi, cum ar fi musacaua sau fripturile. Adâncimea acesteia este special concepută pentru a asigura consistența dorită a alimentelor preparate în ea.

Tava de copt (doar dacă există*)



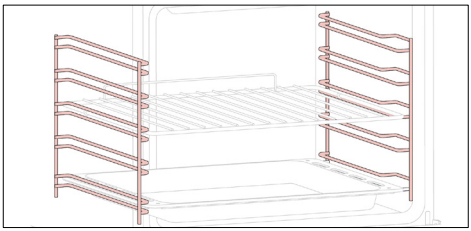
O tavă de copt este ideală pentru a obține o rumenire uniformă la bază, ceea ce o face perfectă pentru prăjituri și produse de patiserie datorită designului său puțin adânc și drept. În plus, plasarea acesteia sub un grilaj de gătit poate ajuta la colectarea picăturilor și la prevenirea murdăriei în cuptor.

Ghidaje telescopice (doar dacă există*)



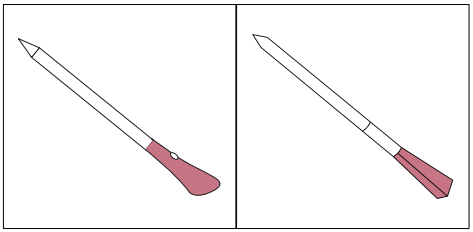
Ghidajele telescopice pentru cuptoare sunt grătare care pot fi extinse, facilitând așezarea sau îndepărtarea obiectelor, fără a fi nevoie să introduceți mâna adânc în interiorul cuptorului încins. Acestea îmbunătățesc siguranța, stabilitatea și pot fi ajustate la diferite poziții de nivel.

Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există*)



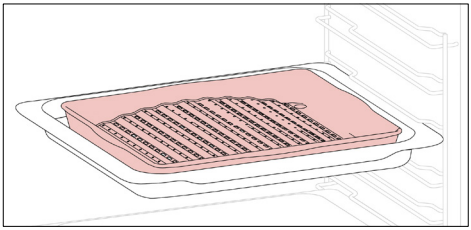
Situate pe ambele părți ale cavității cuptorului, grătarele laterale sunt concepute pentru a plasa tava de copt și grilajele în timpul gătitului.

Heat Feel Sensor (doar dacă există*)



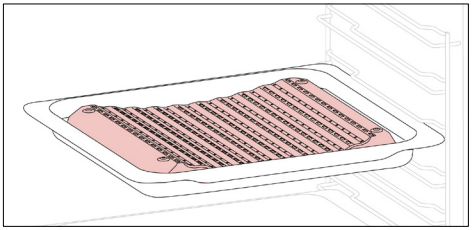
Această sondă pentru carne este un senzor de temperatură care, introdus în alimente și conectat la cuptor prin cablu, permite controlul temperaturii interioare a alimentelor în timpul gătitului. Este folosită în principal pentru pește și carne.

H-Lab Tray - mod BBQ (doar dacă există*)



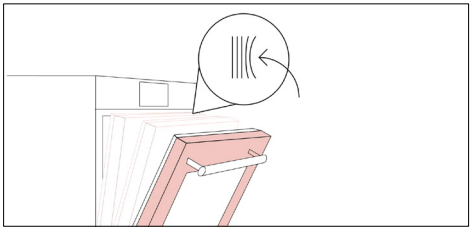
Forma convexă este potrivită pentru gătitul la grătar în cuptor, la temperaturi ridicate (220°), permițând un rezultat asemănător celui obținut pe grătar, chiar și acasă, cu puțin fum, datorită scurgerii grăsimilor pe fundul tăvii.

H-Lab Tray - mod Aburi (doar dacă există*)



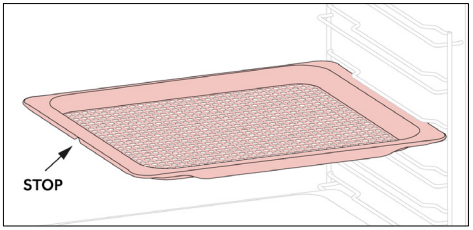
Forma concavă permite o circulație corectă a umidității generate în timpul gătitului, menținând rata de umiditate ridicată a alimentelor. În funcție de cantitatea de apă introdusă în tavă, se va obține o gătire mai uscată sau mai „umedă”.

Balamale cu închidere/deschidere ușoară (doar dacă există*)



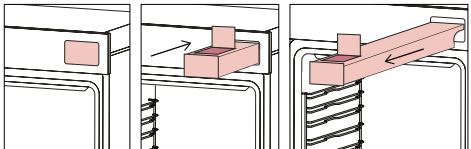
Balamalele cu închidere și deschidere ușoară controlează mișcarea ușii, asigurând o mișcare lină și prevenind trântirea.

Tavă 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.

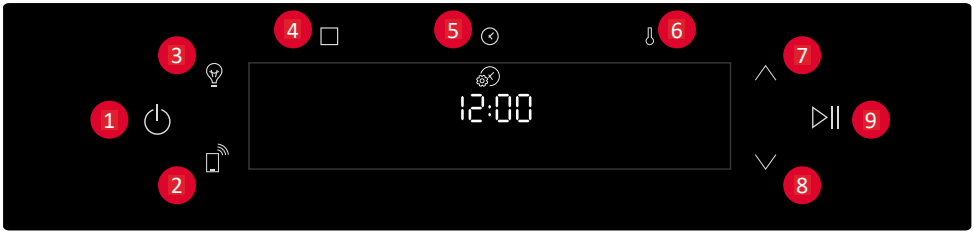
Rezervor de abur



Rezervorul de abur este un sertar care poate fi umplut cu apa necesară pentru realizarea programelor de gătit și curățare asistate de abur.

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. Pornit/Oprit
2. Control la distanță
3. Bec
4. Funcții
5. Oră
6. Temperatură

7/8. Butoane de navigare

9. Start/Pauză

FUNCȚII PRINCIPALE

Panoul de control are următoarele funcții principale:

Simbol	Funcție	Descriere
	Pornit/Oprit	Apăsați pentru a porni/opri cuptorul.
	Oprire/Pornire Control La Distanță	Apăsați butonul pentru a activa controlul la distanță, după asocierea cuptorului cu aplicația hOn (prin intermediul aplicației).
	Lumină	Apăsați butonul de Pornit/Oprit pentru becul din cavitatea cuptorului
	Funcții	Apăsați o dată pentru a accesa funcțiile Manuale, de două ori pentru Programele Everyday Cooking, de trei ori pentru meniul Curățare și de patru ori pentru meniul Wi-Fi.
	Oră	Apăsați o dată pentru a vedea durata de preparare, de două ori pentru mementoul de minute (disponibil în modul așteptare) și de trei ori pentru amânarea pornirii. În modul așteptare, sunt disponibile cronometrul de bucătărie și, dacă mențineți apăsat timp de 3 secunde, ora.
	Temperatură	Apăsați o dată pentru a verifica temperatura din cavitate și de două ori pentru a activa opțiunea de preîncălzire rapidă (disponibilă doar în etapa de preîncălzire a cuptorului).
	Butoane De Navigare	Apăsați butoanele de navigare pentru a derula între funcții și pentru a regla parametrii.
	Start/Pauză	Apăsați pentru a porni/opri gătitul sau pentru a confirma funcțiile

FEEDBACK AFIȘARE (vizibil numai când este activ)

Simbol	Feedback	Descriere
	**Rezervorul lipsește**	Pictograma apare atunci când lipsește rezervorul de abur.
	**Umpleți rezervorul**	Pictograma apare atunci când trebuie adăugată apă în rezervorul de abur.
	**Drenaj în curs**	Pictograma apare în timpul procesului de drenaj.
	Rezervor gol	Pictograma apare atunci când nu există apă în rezervorul de abur.
	**Goliți rezervorul**	Pictograma apare pentru a-i solicita utilizatorului să golească rezervorul de abur.
	**Feedback privind nivelul apei**	Barele de lângă pictogramă reprezintă cantitatea de apă disponibilă în rezervorul de abur.

2.4. CONECTIVITATE

Parametri wireless

Tehnologie	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Putere maximă [mW]	100	10

Parametrii wireless ai sondei wireless

* Model	Et180	SH253B
Tehnologie	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Putere maximă [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) Marca și logo-urile Bluetooth® sunt mărci înregistrate deținute de Bluetooth SIG, Inc., iar orice utilizare a acestora de către Candy Hoover Group SRL se face în baza unei licențe. Alte mărci comerciale și denumiri sunt proprietate a deținătorilor.

* În funcție de modelul cuptorului.

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 atunci când utilizatorul apasă butonul de pornire.

Modul de dezactivare a portului rețelei wireless:

Modulul Wi-Fi se dezactivează atunci când utilizatorul apasă butonul de oprire. De asemenea, wi-fi poate fi dezactivat atunci când cuptorul este pornit, selectând “off” (oprit) în meniul de setări Wi-fi.

Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE și cu cerințele legale relevante pentru piața din Regatul Unit. Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: **www.candy-group.com**

MODUL DE INTERACȚIUNE CU APLICAȚIA

Aparatul dvs. poate fi conectat la rețeaua wireless de acasă și poate fi operat de la distanță cu ajutorul aplicației. Conectați-vă aparatul pentru a vă asigura că acesta este actualizat cu cel mai recent software și cele mai recente caracteristici.

NOTĂ:

- După pornirea cuptorului, pictograma Wi-Fi luminează intermitent timp de 30 de minute. În această perioadă este posibilă 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.

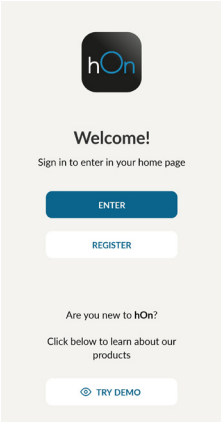
Available on the App Store

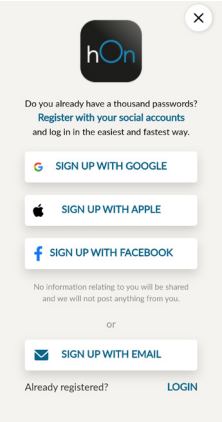
GET IT ON Google Play

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

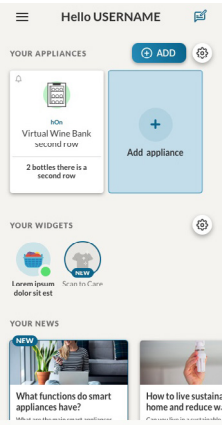




ÎNREGISTRAREA RAPIDĂ A ASOCIERILOR

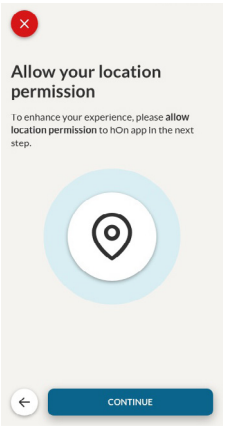
Pasul 1

- Selectați „Adăugare aparat”.



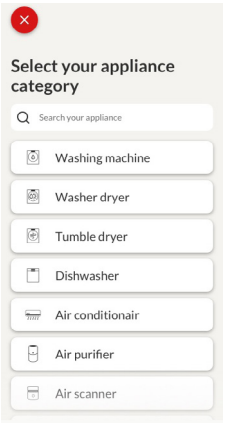
Pasul 2

- Acordați permisiunea pentru informații privind locația.



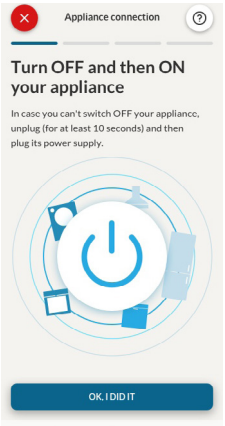
Pasul 3

- Selectați „Cuptor” din categoria de aparate.



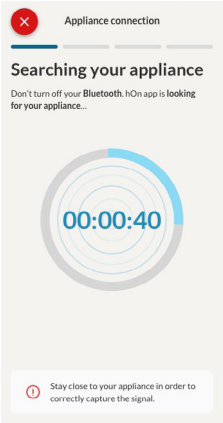
Pasul 4

- Porniți aparatul; dacă acesta este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou.



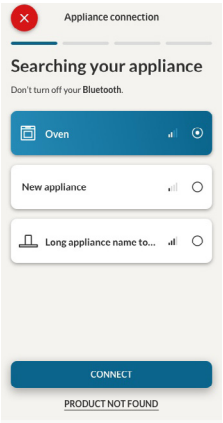
Pasul 5

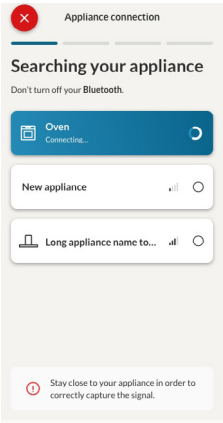
- După pornire, aplicația hOn va începe să caute aparatul.



Pasul 6.1-6.2

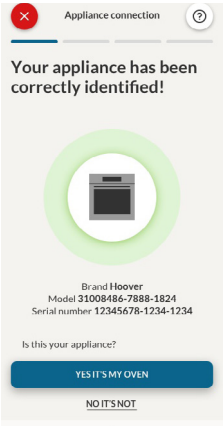
- Selectați aparatul, apăsați pe „conectare” și așteptați câteva secunde.





Pasul 7

- Cuptorul va fi găsit și îl veți putea controla prin hOn.

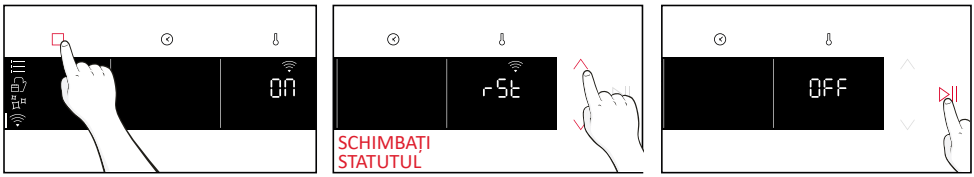


CUM SE SCHIMBĂ SETĂRILE WI-FI

După înregistrarea aparatului, utilizatorul poate modifica setările Wi-Fi, selectând dintre următoarele:

- **WIFI ON:** Este posibilă monitorizarea stării cuptorului doar prin aplicație.
- **WIFI hOn:** Cuptorul poate fi folosit exclusiv de aplicație
- **WIFI OFF:** Cuptorul nu este conectat, dar este încă înregistrat cu autentificările de rețea salvate.
- **WIFI RESET:** Conexiunea este resetată și este posibilă o nouă înregistrare.

1. Atingeți ☐ și intrați în meniul WIFI. Pe afișaj apare „On” (pornit).
2. Pe afișaj apare „On” (pornit).
3. Folosiți săgețile până când se afișează “Off” sau setarea de resetare “rSt”.



CONTROL LA DISTANȚĂ

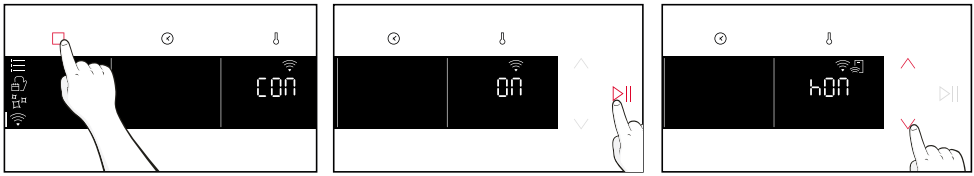
Controlul la distanță oferă numeroase avantaje pentru utilizatori, îmbunătățind confortul, eficiența și experiența generală de gătit, oferind posibilitatea de a controla produsul direct atât de pe aparat, cât și din aplicația hOn.

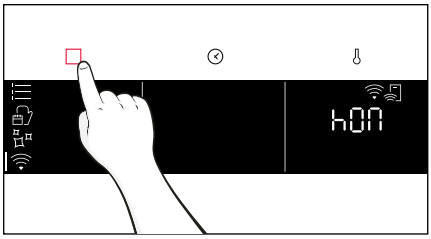
Această funcție permite, prin intermediul dispozitivului dvs., să vă bucurați de diverse caracteristici, cum ar fi: pornirea instantanee sau programată a rețetelor sau a programelor de gătit deja disponibile în aplicație; monitorizarea în timp real a progresului rețetelor dvs.; ajustarea parametrilor de gătit în curs de utilizare; monitorizarea procesului de gătit cu ajutorul sondei. 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.

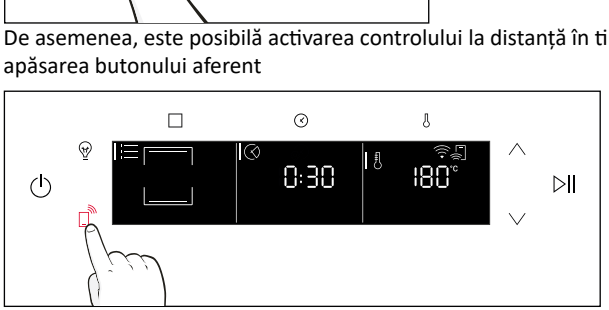
Cum se activează controlul la distanță:

1. Atingeți ☐ pentru a selecta modul WIFI.
2. Pe ecran apare „connect”. Atingeți ▷II. „On” va începe să clipească.
3. Atingeți ∨ pentru a selecta modul „hOn” și atingeți ▷II pentru a activa telecomanda.
4. Apăsați ☐ pentru a ieși din modul “hOn”.
5. Accesați aplicația, selectați un program și începeți gătitul. În timpul procesului este posibil să controlați și să modificați parametrii programului atât de pe aparat, cât și din aplicație.



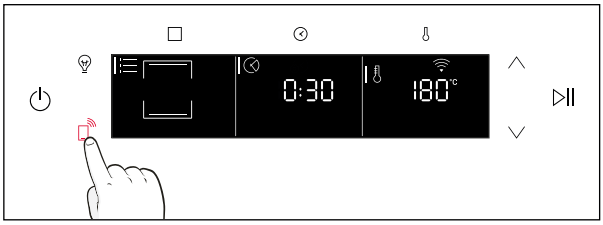


De asemenea, este posibilă activarea controlului la distanță în timpul procesului de gătit prin apăsarea butonului aferent



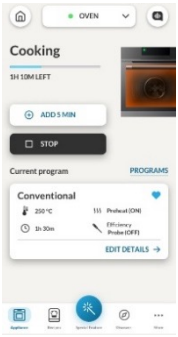
Cum să opriți controlul la distanță:

În timp ce programul de gătit este în desfășurare, acesta poate fi oprit direct de pe produs, prin apăsarea butonului corespunzător al telecomenzii livrate împreună cu aparatul dumneavoastră.



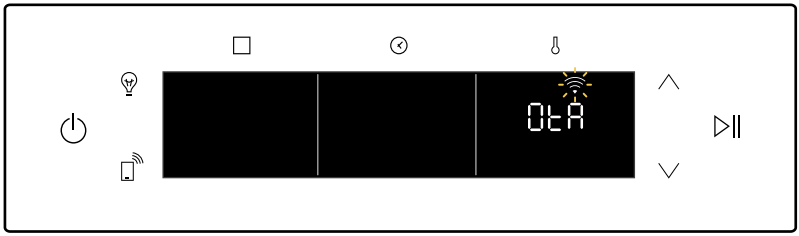
De asemenea, puteți opri programul de gătit de la distanță cu ajutorul aplicației, făcând clic pe butonul „STOP” de pe dispozitivul de afișare. Cuptorul va opri automat gătitul.

NOTĂ: În cazul în care utilizatorul oprește gătitul în curs de la cuptor, simultan, acest lucru va fi afișat în aplicație.



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)

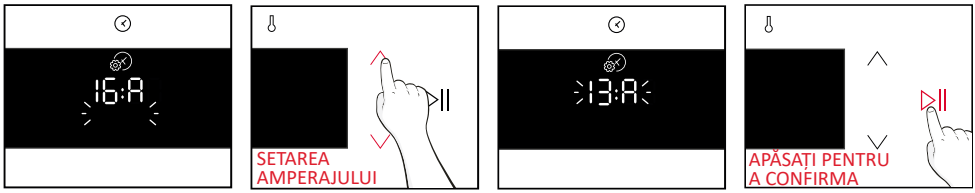
3.2. PRIMA UTILIZARE

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, țineți apăsat ⏻ și folosiți săgețile pentru a seta ora curentă. Apăsați 🕒 pentru a confirma orele. Urmați aceeași procedură pentru a seta minutele. Pentru a confirma, apăsați ▷II .

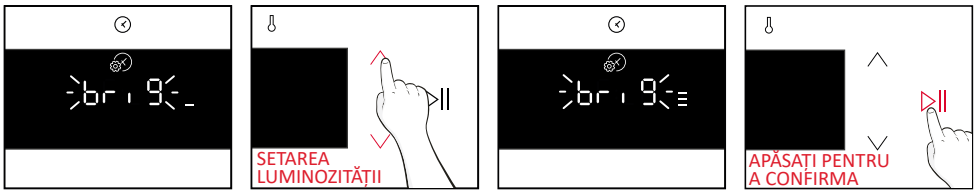


- **AMPERAJ:** În mod implicit, cuptorul este setat să funcționeze cu o putere mai mare, potrivită pentru gospodării cu mai mult de 3 kW (16 A). Dacă locuința dvs. are o putere mai mică, puteți schimba această setare la ▷II 13 A. Această setare afectează rapiditatea cu care se încălzește cuptorul. Alegerea opțiunii mai mari (16A) înseamnă că se încălzește mai repede (deoarece absorbția de energie este mai mare). Pe ecran, veți vedea două opțiuni: 13 A și 16 A. Selectați-l pecel preferat cu ajutorul săgeților. Pentru a confirma, apăsați ▷II .

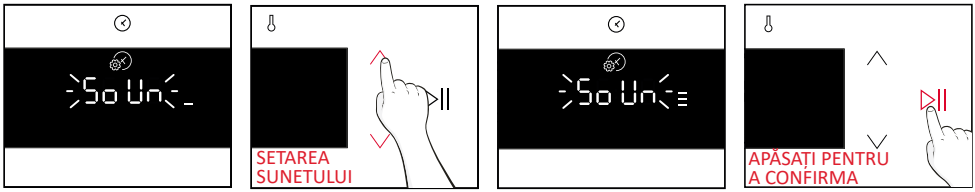


NOTĂ: Opțiunea de a seta amperajul este disponibilă numai în timpul instalării inițiale. Pentru a modifica amperajul setat, consultați instrucțiunile de post-instalare.

- **LUMINOZITATE:** Pe afișaj apare simbolul „brig”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a luminozității, care poate fi modificat cu ajutorul săgeților. Pentru a confirma, apăsați ▷II.

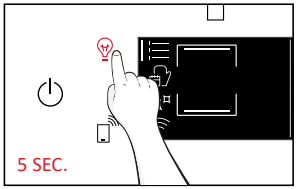


- **SOUND:** Pe afișaj apare simbolul „Soun”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a sunetului, care poate fi modificat cu ajutorul săgeților. Pentru a confirma, apăsați ▷||.



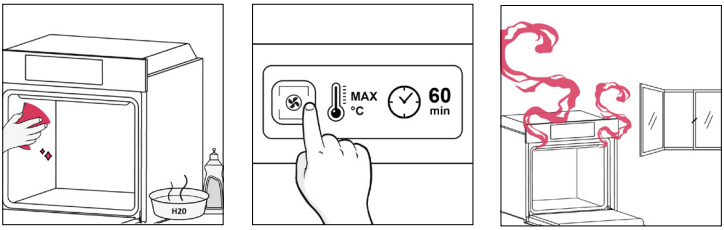
- **INSTRUCȚIUNI DUPĂ INSTALARE**

Este posibil să se revină la setările inițiale prin apăsarea butonului Lampă timp de 5 sec.



3.3. CURĂȚAREA PRELIMINARĂ

Curățați cuptorul înainte de prima utilizare. Ștergeți suprafețele externe cu o lavetă moale și umedă. Spălați toate accesoriile și ștergeți interiorul cuptorului cu o soluție de apă fierbinte și detergent 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.

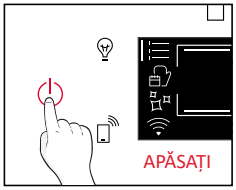


4. UTILIZAREA PRODUSULUI

4.1. CUM FUNCȚIONEAZĂ PRODUSUL

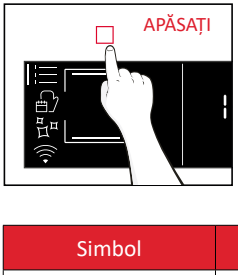
PORNIREA/OPRIREA CUPTORULUI

Pentru a porni/opri cuptorul, țineți apăsat ⏻



MENIUL FUNCȚIUNI

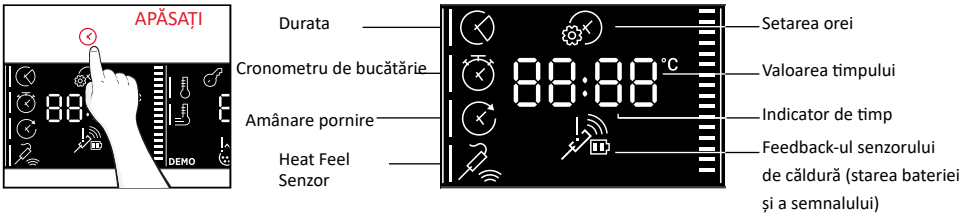
Accesați meniul Function (Funcții) apăsând ☐.
Pentru a naviga, apăsați de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:



Simbol	Funcție	Descriere
	Funcții Principale	Această funcție permite selectarea programului de gătit dorit cu ajutorul săgeților.Atingeți ⏲ și 🌡 pentru a seta ora și temperatura. Apăsați ▷II pentru a porni funcția. Pentru a întrerupe programul, faceți clic din nou.
	Categorii De Alimente	În acest meniu puteți accesa cele 4 categorii de gătire a alimentelor deja integrate în cuptorul dvs. cu ajutorul săgeților. Afișajul va afișa ora și temperatura implicite.
	Wifi	În acest mod vă puteți conecta cuptorul la o rețea și îl puteți înregistra cu aplicația hOn.
	Funcții De Curățare	Această funcție vă permite să alegeți un sistem de curățare disponibil pe cuptorul dumneavoastră.

MENIU - ORĂ

După ce ați selectat programul de gătit, accesați meniul Timp apăsând ⏲.
Pentru a naviga, apăsați ⏲ de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:



NOTĂ: nu pot fi setați mai mulți parametri în același timp, prin urmare numai ultimul setat rămâne în memorie, în timp ce parametrul anterior este șters.

Simbol	Funcție	Descriere
	A) Durata De Gătire	Permite presetarea timpului de gătire necesar pentru rețeta aleasă. Apăsați ⏲ pentru a intra în meniul Ora. Apăsați ⏲ de câte ori este nevoie pentru a selecta funcția „Durata gătirii”. Apoi utilizați săgețile pentru a regla valoarea și apăsați ▷|| pentru a confirma. Numărătoarea inversă începe la sfârșitul preîncălzirii (dacă există). În timpul fazei de gătire este posibilă modificarea valorii duratei prin apăsarea ⏲ și prin utilizarea săgeților. Când durata este expirată, pe afișaj apare “End” (Sfârșit) și gătitul se oprește.
	B) Memento Minute	Permite utilizarea cuptorului ca ceas cu alarmă. Apăsați ⏲ pentru a intra în meniul Ora. Apăsați ⏲ de câte ori este necesar pentru a selecta funcția „Memento minute”. Apoi utilizați săgețile pentru a regla valoarea și apăsați ▷|| pentru a confirma.În timpul fazei de gătire este posibilă modificarea valorii duratei prin apăsarea ⏲ și prin utilizarea săgeților. Apoi apăsați ▷|| pentru a reporni gătitul. Când durata se scurge, gătitul continuă până la întreruperea manuală. Această funcție poate fi setată și atunci când cuptorul se află în modul stand-by prin apăsarea ⏲. Atunci când este activată, funcția memento minute funcționează independent de funcțiile de gătit ale cuptorului.
	C) Amânare Pornire	Permite alegerea orei de începere a gătitului. Apăsați ⏲ pentru a intra în meniul Ora. Apăsați ⏲ de câte ori este necesar pentru a selecta funcția „Amânare pornire”. Apoi utilizați săgețile pentru a regla valoarea și apăsați ▷|| pentru a confirma. NOTĂ: Funcția Amânare pornire poate fi activată numai după setarea Durată de gătire și nu este disponibilă cu funcțiile de grătar.

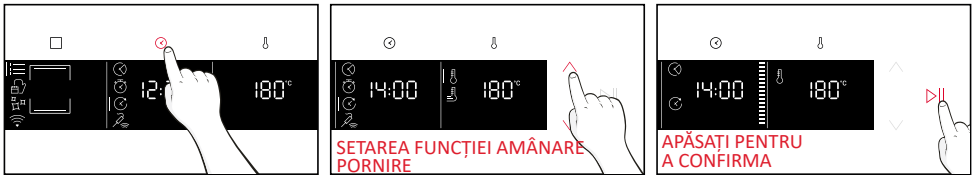
a. Durata De Gătire



b. Memento Minute

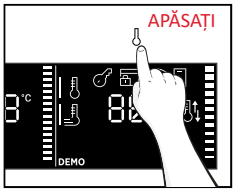


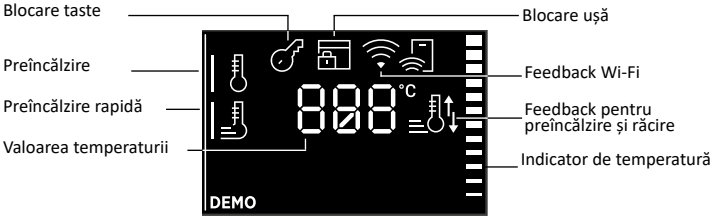
c. Amânare Pornire



MENIUL DE TEMPERATURĂ

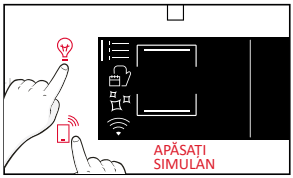
După ce ați selectat programul de gătit, accesați meniul Temperatură apăsând . Pentru a naviga, apăsați de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:





Simbol	Funcție	Descriere
	Temperatură	Apăsați pentru a seta temperatura și utilizați săgețile pentru a regla valoarea.
	Preîncălzire Rapidă	Apăsați de două ori pentru a seta temperatura rapidă.

FUNCȚIE SUPLIMENTARĂ

Simbol	Funcție	Descriere
	Blocare Împotriva Accesului Copiilor	 Această funcție vă permite să blocați ecranul pentru a preveni orice utilizare nedorită de către minori. Pentru a-l activa, apăsați simultan butoanele Lampă și Telecomandă timp de 3 secunde. Pe interfața utilizatorului va apărea o pictogramă cu o cheie. În această stare, interfața de utilizator a cuptorului este blocată și nu se poate efectua nicio modificare a setărilor. Pentru a dezactiva blocarea pentru copii, apăsați din nou butoanele Lampă și Telecomandă timp de 3 secunde (pictograma cu cheia va dispărea)

4.2. FUNCȚII DE GĂTIT

OPȚIUNE DE PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru a accelera faza de preîncălzire, opțiunea de preîncălzire rapidă poate fi selectată prin apăsarea pictogramei de temperatură timp de 3s după ce ați selectat programul de gătit și temperatura. Această opțiune va activa o combinație de ventilator și elemente de încălzire, indiferent de funcția de gătit aleasă. Pentru a economisi energie, atunci când preîncălzirea rapidă este activată, lampa va fi stinsă până când cuptorul atinge temperatura dorită

4.2.1. FUNCȚII STANDARD

NOTĂ: pentru funcțiile care necesită preîncălzire, asigurați-vă că toate accesoriile sunt îndepărtate în timpul acestei faze. Urmați instrucțiunile din tabelul de mai jos în ceea ce privește preîncălzirea. „DA/PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ" înseamnă că este necesară preîncălzirea și că este disponibilă opțiunea de preîncălzire rapidă; „NO" înseamnă că preîncălzirea nu este disponibilă și că alimentele trebuie introduse cu cuptorul rece.

Simbol	Funcție	T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	Senzor Heat Feel disponibil	Sugestii
	*Convenţional	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Da/ preîncălzire rapidă	Da	IDEAL PENTRU: prăjituri, pâine, biscuiți, tarte sărate, pe un singur nivel, folosind atât elementele de încălzire superioară, cât și cele pentru încălzirea inferioară.
	Convecție + ventilație	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	Da/ preîncălzire rapidă	Da	IDEAL PENTRU: fripturi, tocănițe, legume și plăcinte cu umplutură umedă, pe un singur nivel. Ideal pentru gătitul alimentelor cu un conținut ridicat de apă.
	Multi-nivel	160°C 50-250/300°C ***	L4 pentru un singur nivel L2+L5 pentru nivel dublu L2+L4+L6 pentru nivel triplul	Da/ preîncălzire rapidă	Da	IDEAL PENTRU: prăjituri, biscuiți și pizza, pe unul sau mai multe niveluri. Ideal pentru a găti diferite alimente.
	Încălzire de jos	170°C 50-230°C	L2	Da/ preîncălzire rapidă	Da	IDEAL PENTRU: budinci cu caramel, budinci și la bain marie, pe un singur nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru finalizarea unui preparat.
	Încălzire de jos + ventilator	170°C 50-230°C	L2	Da/ preîncălzire rapidă	Da	IDEAL PENTRU: pizza, prăjituri sărate, tarte și alimente cu garnituri lichide, pe un singur nivel.
	**Grill	05 01-05	L6 pentru alimente subțiri L5 pentru alimente mai groase	NU	Da	IDEAL PENTRU: gratinat, carne la grătar, pește, legume. Această funcție utilizează numai elementul de încălzire superior ınterior. Utilizați cu ușa închisă. Așezați o tavă dedesubt pentru a colecta sucurile.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NU	Da	IDEAL PENTRU: cantități mari de cârnați, fripturi și pâine prăjită. Întreaga zonă de sub grill devine fierbinte. Utilizați cu ușa închisă. Întoarceți mâncarea la două treimi din timpul gătirii (dacă este necesar).

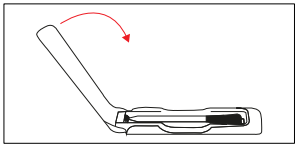
Simbol	Funcție	T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	Senzor Heat Feel disponibil	Sugestii
	**Gratin	200°C 150-250°C	L4/L5	Da/ preîncălzire rapidă	Da	IDEAL PENTRU: bucăți întregi de carne (fripturi) sau alimente gratinate. Utilizați cu ușa închisă. Glisați tava de scurgere sub raft pentru a colecta sucurile. Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire, dacă este necesar.
	Multi-nivel +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	Da/ preîncălzire rapidă	Da	IDEAL PENTRU: gătit meniul complet fără amestecarea mirosurilor. Alimentele nu trebuie să fie extrase în același timp de gătire
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NU	NU	IDEAL PENTRU: gătit carne, pește sau legumeAceastă funcție permite economisirea energiei în timpul gătitului, menținând alimentele suculente și fragede.Becul din cavitate este stins.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NU	NU	IDEAL PENTRU: prepararea alimentelor congelate sau a alimentelor pane, care sunt de obicei prăjite. Datorită tăvii dedicate, aerul cald poate învălui uniform alimentele.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NU	NU	IDEAL PENTRU: toate tipurile de pizza, fără preîncălzire. Folosiți temperaturi mai mici pentru produse congelate și de 300°C pentru rețetele de preparat de casă
	Gentle Cooking (abur)	70°C 50-90°C	L3	NU	Da	IDEAL PENTRU: gătit lent cu rezultat similar cu sous-vide. Folosește-l pentru carne, pește și legume. Poate fi folosit cu senzorul Heat Feel

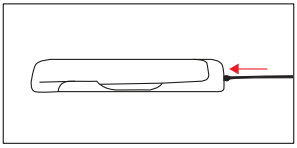
* Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.
**Utilizați cu ușa închisă.
*** În funcție de modelul cuptorului.

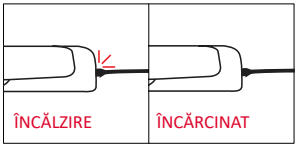
SENZOR HEAT FEEL

Înainte de utilizare, verificați dacă senzorul Heat Feel este încărcat:

1. Puneți senzorul Heat Feel în încărcător și închideți capacul.
2. Conectați încărcătorul la o sursă de alimentare USB, cum ar fi adaptorul USB sau mufa USB de pe computer/notebook cu cablul USB. Este posibil ca încărcătorul să nu funcționeze corect cu acumulatoarele externe, din cauza funcției de oprire automată.
3. LED-ul încărcătorului se va aprinde și va clipi în timpul încărcării. Când senzorul Heat Feel este complet încărcat, acesta se va opri.

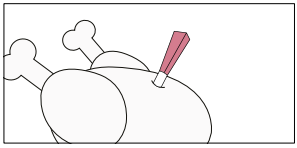


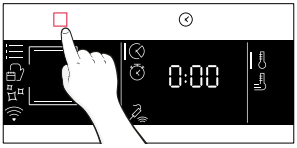


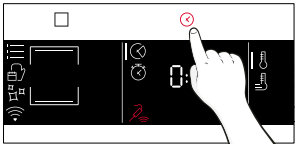


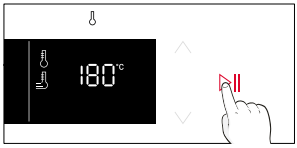
Cum să înscrieți și să utilizați senzorul Heat Feel:

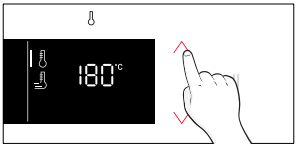
1. Introduceți sonda în aliment.
2. Atingeți ☐ pentru a selecta funcția dorită și atingeți ⏲ de câte ori este necesar pentru a selecta pictograma Sonda.
3. După un timp, cuptorul va recunoaște codul sondei. Atingeți ▷||, și utilizați săgețile pentru a seta temperatura țintă.
4. Atingeți ▷|| pentru a confirma. Din acest moment, cuptorul va folosi datele sondei pentru a monitoriza temperatura internă a alimentelor.
5. Odată ce este atinsă temperatura internă dorită, alarma sună și cuptorul se oprește. Scoateți cu grijă sonda din alimente.

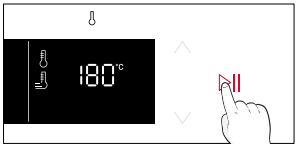






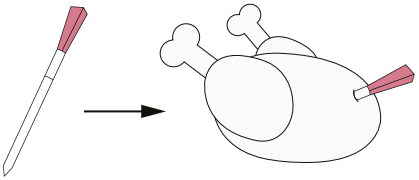






Sfaturi pentru gătit

Sonda este echipată cu un singur punct de măsurare. Introduceți-l în întregime în aliment, cu vârful metalic poziționat în centrul acestuia. Așezați acest punct cât mai aproape posibil de partea cea mai groasă (cea mai rece) a alimentelor pentru a monitoriza cu precizie procesul de gătire.



Sonda poate fi utilizată cu funcțiile manuale (Convențional, Convecție + ventilație, Grill, Super grill, Gratinat și Multi-nivel), cu CATEGORII DE GĂTIRE A ALIMENTELOR (Carne, Pește și Legume) și Gentle Cooking.

Categoria de alimente	Sugestie pentru miez T°C	Poziționare sugerată
Friptură de vită înăbușită	45°C	În diagonală, în partea cea mai groasă. Pentru alimentele în formă cilindrică (de exemplu, friptura de vită), plasați vârful cât mai aproape posibil de centrul geometric
Carnea prăjită	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Carne de pasăre	83-85°C	În partea cea mai groasă a pieptului
Pește (întreg/steaks)	65°C	În diagonală, în partea cea mai groas
Pâine/casserolă	90°C	Aproape de centrul geometric al alimentelor

4.2.2. Caracteristica Multi Pasi

Funcția Multi Step permite menținerea parametrilor de gătire setați anterior (temperatura și timpul) în timp ce se schimbă funcția în timpul gătirii, apăsând ☐ butonul.

Funcția este disponibilă pentru toate FUNCȚIILE PRINCIPALE ⁝☰, cu excepția programelor ECO.

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 +matriță	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convenţional	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	50-65
	Croasante congelate	1	Convecție + ventilație	175°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	180°C 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	Gratinare	200°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezi-stent	L4	20-30
	Cannelloni, congelați	1	Convenţional	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezi-stent	L3	45-55
Pizza	Pizza, proaspătă (Tavă)	1	Convenţional Pizza	250°C 300°C	Da N	Tavă pentru copt	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Multinivel	180°C	Da	Mai adânc+ Tavă pentru copts	L2+L5	25-35
	Pizza, proaspătă (rotundă)	1	Convenţional Pizza	250°C 300°C	Da N	Tavă pentru copt	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Multinivel	180°C	Da	Mai adânc+ Tavă pentru copts	L2+L5	30-40
	Pizza, congelată (cu blat subțire)	1	Convenţional Pizza	220°C 200°C	Da N	Grilaj metalic	L2	10-15
		2	Multinivel	200°C	Da	Grilaj metalic	L2+L5	15-25
		3	Multinivel	180°C		Grilaj metalic	L2+L4+L6	25-35
Carne și păsări de curte	Pui întreg prăjit (1-1,2 kg)	1	Multinivel Gratinare	220°C	Da	Grilă metalică. Așezați tava de copt la L1 cu 150 ml.	L4	40-60
	Pulpe de pui	1	Air Fry	220°C	N	Tavă Air Fry	L4	30-50
	Rață prăjită	1	Multinivel Gratinare	200°C	Da	Grilaj metalic + Vas termorezi-stent	L3	50-60
	Cocoș	1	Multinivel Gratinare	220°C	Da	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L4	20-40
	Curcan prăjit	1	Multinivel Gratinare	200°C	Da	Grilaj metalic + Vas termorezi-stent	L3	50-60

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preînc-ălzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
	Coaste de porc (1000-1200g)	1	Convenţional	200°C	Da	Grilaj metalic + Vas termore-zistent	L3	80-100
	Cârnați	1	Supergrill	04	Da	Grilaj metalic	L5	40-50
	Friptură de vită (500 g)	1	Multinivel	220°C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-40
	Chifteluțe (1000 1500g)	1	Convenţional	180°C	Da	Tavă pentru copt	L3	40-50
	Pui prăjit cu cartofi	1	Convenţional	200°C	Da	Mai adânc tray	L4	45-60
Pește și fructe de mare	Fructe de mare la grătar	1	Supergrill	04	N	Grilaj metalic	L5	15-30
	Batoane de pește congelate	1	Air Fry	200°C	N	Tavă Air Fry	L4	20-25
	Pește la cuptor	1	ECO	200°C	N	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L3	40-60
Legume	Legume Gratinareate	1	ECO	200°C	N	Grilaj metalic + Vas termo-rezistent	L3	80-90
	Cartofi prăjiți congelați (300-500 g)	1	Air Fry	220°C	N	Tavă Air Fry	L4	18-25
	Cartofi la cuptor	1	Convenţional	200°C	Da	Tavă pentru copt	L4	30-50

Timpii de gătire pot varia în funcție de rețetă și de ingredientele consumatorului.
* dacă este necesară preîncălzirea
** În funcție de modelul cuptorului.

5.2. TABELUL EVERYDAY COOKING

Meniul de categorii de alimente permite gătirea unei game variate de rețete fără a preîncălzi cuptorul, datorită programelor de gătit dedicate, adaptate nevoilor fiecărei categorii.
După selectarea programului de gătit, se va afișa timpul implicit și poate fi modificat prin rotirea butonului din dreapta; temperatura de gătit poate fi modificată prin apăsarea pictogramei dedicate. Ambii parametri pot fi setați într-un interval limitat, după cum se arată în tabelul de mai jos.
În timpul navigării prin funcțiile Everyday Cooking, meniul categoriei de alimente cu abur poate fi activat prin apăsarea pictogramei Temperatură până când apare pictograma Abur. Confirmați alegerea prin apăsarea butonului Start.

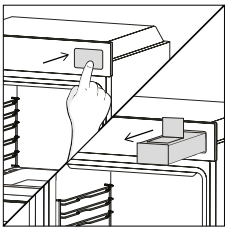
Simbol	Descriere	Preîncălzire	Poziție grătar	Intervalul de temperatură (°C)	Interval de timp (min)	Temperatura sondei de carne (dacă este disponibilă)	Descriere
	Carne	NU	L3	180-220	20-120	55-85°C	Pentru fripturi de vită, vițel și porc, păsări de curte și bucăți de carne
	Pește	NU	L3	150-180	15-60	55-65°C	Pentru pește întreg și fileuri.
	Legume	NU	L3	150-200	30-90	70-90°C	Pentru legumele și cartofii prăjiți
	Preparate de patiserie	NU	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Pentru produse de panificație, cum ar fi prăjituri și pâine
	Carne (abur)	NU	L3	180-220	20-120	55-85°C	Pentru fripturi de vită, vițel și porc, păsări de curte și bucăți de carne
	Pește (abur)	NU	L3	150-180	15-60	55-65°C	Pentru pește întreg și fileuri.
	Legume (abur)	NU	L3	150-200	30-90	70-90°C	Pentru legumele și cartofii prăjiți
	Preparate de patiserie (abur)	NU	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Pentru produse de panificație, cum ar fi prăjituri și pâine

NOTĂ: dacă, după ce ați oprit cuptorul, este nevoie să gătiți în continuare, se recomandă să evitați utilizarea programelor Everyday Cooking și să optați în schimb pentru funcțiile standard.

Cum se utilizează rezervorul de abur pentru programele de gătit cu abur

După selectarea programului de gătit cu aburi, dacă rezervorul de abur este gol, va apărea pe afișaj pentru a vă notifica să îl umpleți cu apă. Procedați după cum urmează:

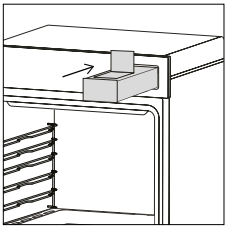
1. Apăsați ușor rezervorul de abur pentru a-l deschide.

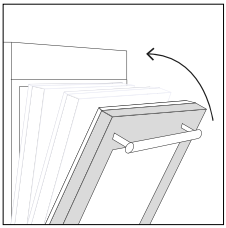


2. Adăugați apă potabilă în rezervorul de abur printr-un ulcior sau direct din chiuvetă. Nu depășiți nivelul maxim de apă indicat în interiorul rezervorului.

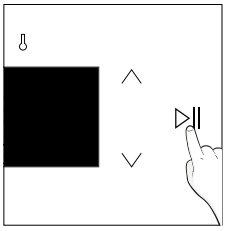


3. Împingeți rezervorul de abur pentru a-l închide și închideți ușa cuptorului.





4. Apăsați butonul Start pentru a confirma și pentru a permite începerea gătitului.



În cazul în care cantitatea de apă adăugată nu este suficientă pentru a efectua programul de gătit, va apărea pe afișaj pentru a vă notifica să umpleți rezervorul.

Rețetă	Dimensiunea porției	Program de gătit	T°C	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire (min)
Friptură de vită	500-800g	Carne (abur)	180°C	Grilaj metalic	L3	30-40
File de vită	200g	Carne (abur)	200°C	Grilaj metalic	L3	20-25
Chifteluțe	1000-1500g	Carne (abur)	200°C	Grilaj metalic	L3	40-50
Vită în stil Wellington	500g	Carne (abur)	210°C	Grilaj metalic	L3	50-80
Friptură de porc	800-1000g	Carne (abur)	180°C	Grilaj metalic	L3	40-70
Coaste de porc	1000-1200g	Carne (abur)	200°C	Grilaj metalic	L3	80
Costițe de miel	800-1000g	Carne (abur)	190°C	Grilaj metalic	L3	60-80
Pulpă de miel	1500-2000g	Carne (abur)	200°C	Grilaj metalic	L3	80
Fileuri de somon	200-600g	Pește (abur)	170°C	Tavă pentru copt	L3	20-35
Fripturi de ton	600g (aprox. 4 buc.)	Pește (abur)	180°C	Grilaj metalic	L3	15-20
Fripturi de pește spadă	700g (aprox. 4 buc.)	Pește (abur)	180°C	Tavă pentru copt	L3	15-20
File de cod	600g (aprox. 4 buc.)	Pește (abur)	150°C	Tavă pentru copt	L3	15-20
Doradă, întreagă	1	Pește (abur)	170°C	Tavă pentru copt	L3	35-45
Fileuri de doradă	600g (aprox. 4 buc.)	Pește (abur)	150°C	Tavă pentru copt	L3	15-20
File de biban de mare	600g (aprox. 4 buc.)	Pește (abur)	150°C	Tavă pentru copt	L3	15-20
Frigărui de pește	8 bucăți	Pește (abur)	150°C	Grilaj metalic	L3	20-30
Calamar umplut	4 bucăți	Pește (abur)	180°C	Tavă pentru copt	L3	25-40
Pâine integrală	1	Preparate de patiserie (abur)	200°C	Grilaj metalic	L3	42-50
Pâine de secară	1	Preparate de patiserie (abur)	190°C	Grilaj metalic	L3	42-50
Pâine pentru sandvișuri	1	Preparate de patiserie (abur)	200°C	Grilaj metalic	L3	42-50

Rețetă	Dimensiunea porției	Program de gătit	T°C	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire (min)
Fenicul	1 tavă	Legume (abur)	200°C	Grilaj metalic	L3	30-40
Amestec de legume	1 tavă	Legume (abur)	190°C	Grilaj metalic	L3	40-45
Conopidă	1 tavă	Legume (abur)	150°C	Grilaj metalic	L3	40-50
Dovlecei, tăiați cubulețe	1 tavă	Legume (abur)	160°C	Grilaj metalic	L3	30-40
Ardei umpluți	1 tavă	Legume (abur)	180°C	Grilaj metalic	L3	70-80
Dovlecei umpluți	1 tavă	Legume (abur)	190°C	Grilaj metalic	L3	35-45
Batoane de morcovi	1 tavă	Legume (abur)	150°C	Tavă pentru copt	L3	35-40
Broccoli	1 tavă	Legume (abur)	150°C	Tavă pentru copt	L3	30-40
Ratatouille	1 tavă	Legume (abur)	190°C	Grilaj metalic	L3	40-45
Gelatină de legume	6 forme ramekin	Legume (abur)	180°C	Tavă pentru copt + matriță	L3	25-35

6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

6.1. RECOMANDĂRI GENERALE

Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală.

- După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la menținerea perfect curată a cuptorului.
- Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, creează un risc de topire și deteriorare a emailului din interior.
- Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului și mirosurile puternice de fum, vă recomandăm să nu folosiți cuptorul la temperaturi foarte ridicate. Este mai bine să prelungiți timpul de gătire și să reduceți puțin temperatura.
- Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să folosiți numai vase și forme de copt rezistente la temperaturi foarte mari.

6.2. CURĂȚAREA CUPTORULUI

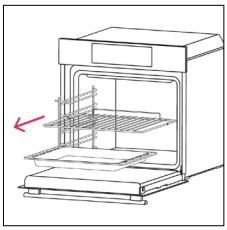
6.2.1. CURĂȚAREA INTERIORULUI CUPTORULUI: funcții de curățare

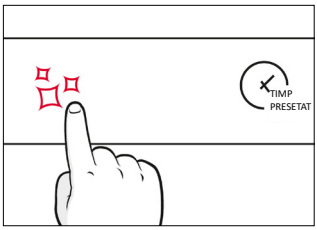
Curățare pirolitică (*în funcție de modelul cuptorului)
Acest procedeu se bazează pe procesul chimic cu același nume, care presupune descompunerea substanțelor complexe prin aplicarea unui tratament termic.

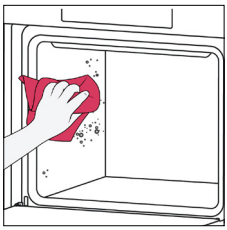
Odată inițiată, această funcție blochează automat ușa cuptorului și crește rapid temperatura la 410°C. La finalul ciclului de curățare, resturile de alimente vor lăsa un strat alb pe suprafețele de email. Pentru a îndepărta aceste particule, ștergeți-le cu o lavetă înmuiată în apă caldă cu săpun și utilizați o perie sau un burete de sârmă. Agenții de curățare potriviți sunt apa caldă cu săpun și produsele pentru curățarea cuptorului.

Cum funcționează:

1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor, cum ar fi grilajele, grătarele laterale și șurubul grătarelor laterale(*) ;
2. Rotiți butonul de funcție la Rotiți butonul de control pentru a seta programul pirolitic; Lăsați funcția să funcționeze pe durata prestabilită. În timpul acestui proces și al următoarei faze de răcire, ușa cuptorului va rămâne blocată.
3. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.
   ⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge. Trebuie să aveți grijă la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri. Utilizați apă distilată sau potabilă.





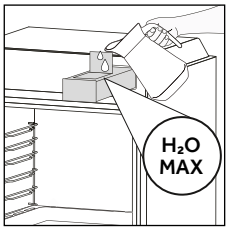


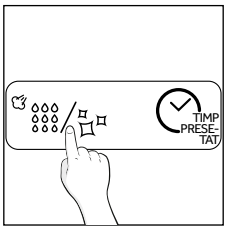
Hydroeasy Steam

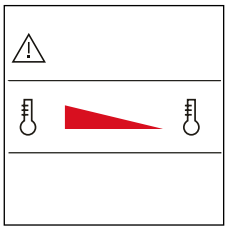
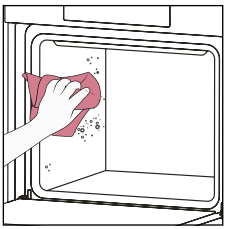
Funcția de curățare Hydroeasy Steam este concepută pentru a îndepărta fără efort murdăria ușoară și pentru a oferi o soluție rapidă și ecologică de curățare a cavității cuptorului, folosind puterea aburului.

Cum funcționează:

1. Turnați apă în rezervorul de abur până când ajungeți la nivelul maxim indicat pe rezervor.
2. Selectați programul de curățare Hydroeasy Steam. Lăsați funcția să funcționeze pe durata prestabilită.
3. La sfârșitul procesului de curățare, lăsați cuptorul să se răcească.
4. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.
5. **AVERTISMENT:** : Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge. Trebuie să aveți grijă la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri. Utilizați apă distilată sau potabilă.





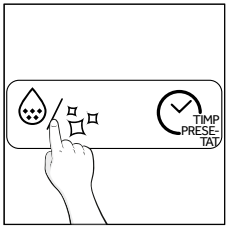
CURĂȚAREA SISTEMULUI CU ABUR

Decalcifierea

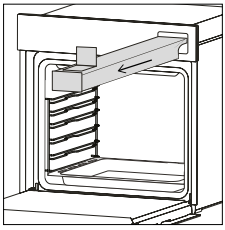
Această funcție este sugerată după 25 de cicluri și va fi obligatorie după 40 de cicluri. Cuptorul afișează a sfârșitul fiecărui ciclu de abur începând cu cel de-al 25-lea, dacă utilizatorii nu au efectuat încă decalcifierea. După 40 de cicluri de aburi, niciunul dintre programele de gătit cu aburi nu va porni înainte ca utilizatorii să execute programul de decalcifiere. Acest proces este împărțit în trei etape:

Pasul 1 (Îndepărtarea apei reziduale din aparatul de gătit cu aburi):

i. Selectați modul de decalcifiere și apoi apăsați butonul de pornire.
ii. Atunci când se aude semnalul sonor pentru a trece la a doua etapă, scoateți rezervorul de apă.

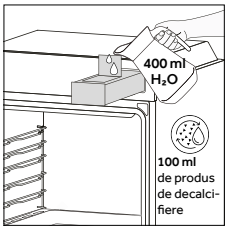


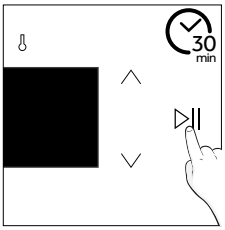


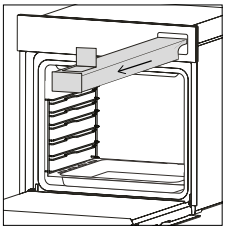


Pasul 2 (Decalcifiere):

i. Adăugați 400 ml de apă de la robinet și 100 ml de detartrant în rezervorul de abur. Apoi, apăsați butonul de pornire.
ii. Această etapă va dura 30 de minute, după care, pentru a trece la a treia etapă, rezervorul de abur trebuie scos din nou.

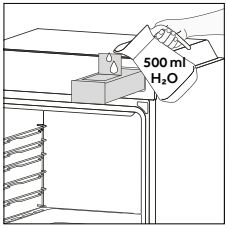


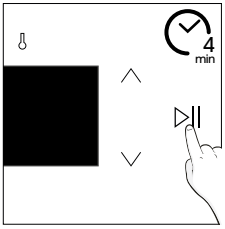




Etapa 3 (Clătire):

i. Adăugați 500 ml de apă de la robinet în rezervorul de abur. Apoi, apăsați butonul de pornire.
ii. Acest pas va dura 4 de minute; la sfârșitul procesului se aude un semnal sonor







NOTE: If the Descaling program is interrupted or not completed, will appear on the display, asking to repeat and complete the procedure.

Drenaj

După fiecare ciclu de gătit cu abur, apa rămasă în aparatul de gătit cu abur va fi drenată automat înapoi în rezervorul de abur.

În timpul acestui proces va fi afișat pe ecran.

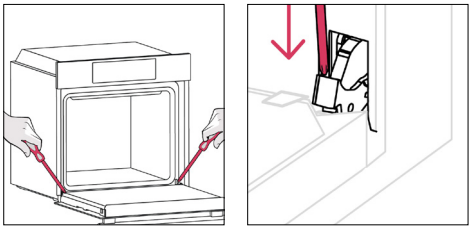
În cazul în care rezervorul de abur este deja plin, va apărea pe afișaj pentru a vă notifica să goliți rezervorul pentru a permite începerea procesului de golire.

Curățare catalitică (*în funcție de modelul cuptorului)

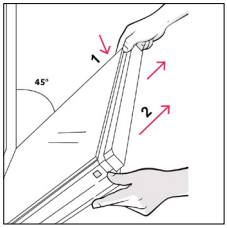
Panourile catalitice căptușesc cavitatea cuptorului și vă oferă luxul de a nu avea niciodată un cuptor murdar.
Panourile sunt acoperite cu un email specializat care prezintă o structură microporoasă, ce permite absorbția grăsimii din stropiri.
Printr-o reacție chimică catalitică, acestea transformă eficient 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

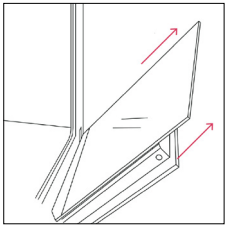
1. Poziționați ușa la 90°. Rotiți clemele de blocare a balamalei spre exteriorul cuptorului.



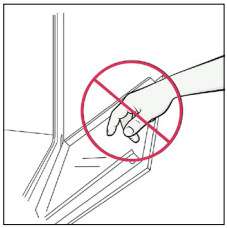
2. Poziționați ușa la 45°. Apăsați simultan cele două butoane de pe ambele laturi ale ușii și trageți spre dvs. pentru a scoate capacul superior al ușii.



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).



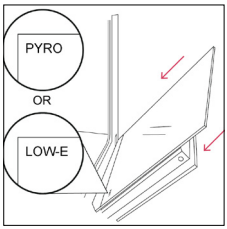
4. ⚠ **AVERTISMENT:** Geamul exterior nu poate fi îndepărtat.



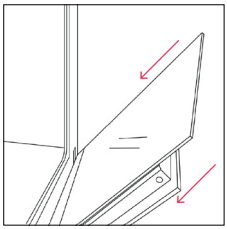
5. Curățați geamul folosind o cârpă moale și produse de curățare adecvate.



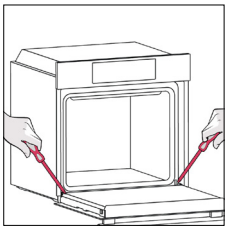
6. Introduceți panourile de sticlă, asigurându-vă că eticheta „Low-E / PYRO” este corect lizibilă și poziționată în partea stângă jos a ușii, în apropierea balamalei din partea stângă. În acest fel, eticheta imprimată pe primul geam va rămâne pe partea interioară a ușii.

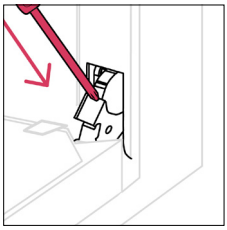


7. Montați din nou capacul superior al geamurilor ușii împingându-l spre interior până când auziți un clic de la cele două butoane laterale.



8. Apoi, aduceți ușa înapoi la 90° și rotiți clemele de blocare a balamalei spre interiorul cuptorului.





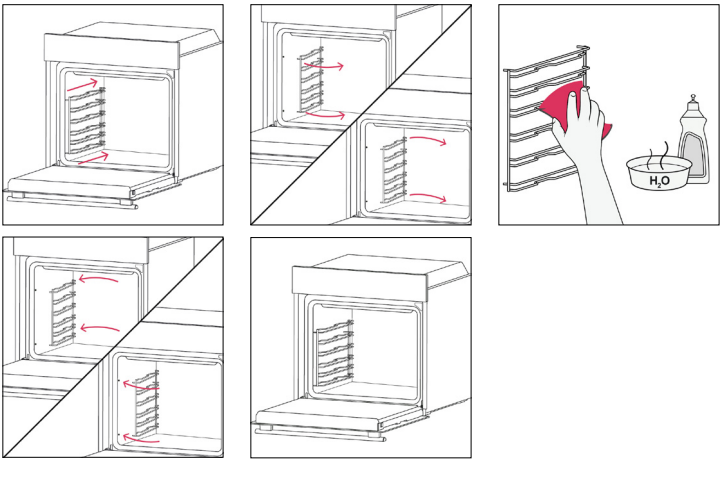
6.3. CURĂȚAREA ACCESORIILOR

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.



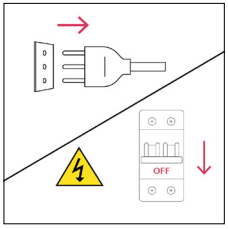
6.4. ÎNTREȚINEREA

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR

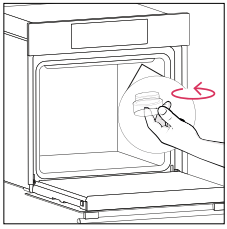
Schimbarea becului din partea superioară:

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.

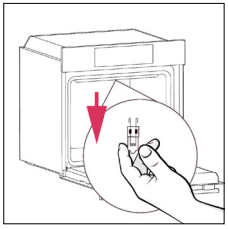
Pasul 1



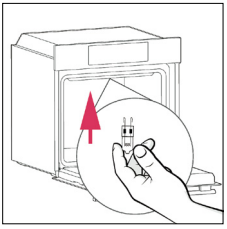
Pasul 2



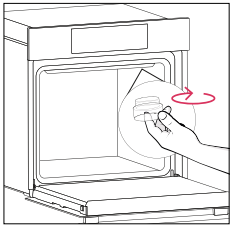
Pasul 3



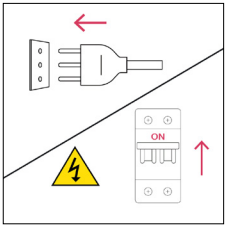
Pasul 4

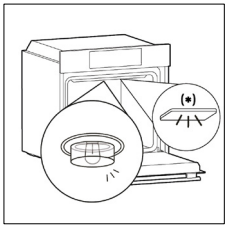


Pasul 5



Pasul 6



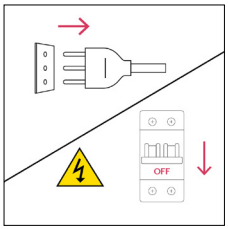


Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)
* În caz de probleme cu această lampă, contactați serviciul clienți.

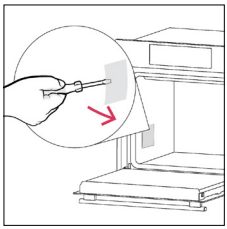
Schimbarea becului lateral:

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.

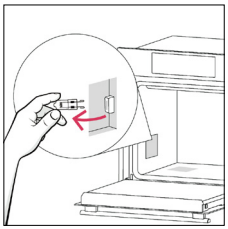
Pasul 1



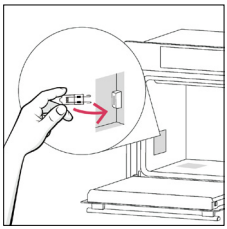
Pasul 2



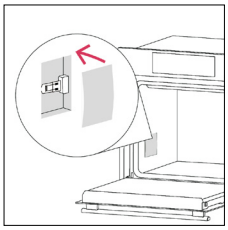
Pasul 3



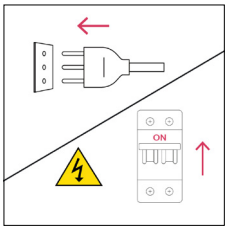
Pasul 4



Pasul 5



Pasul 6



Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

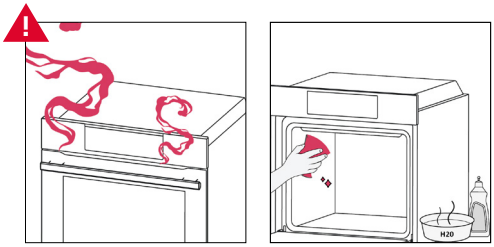
7. DEPANARE

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.

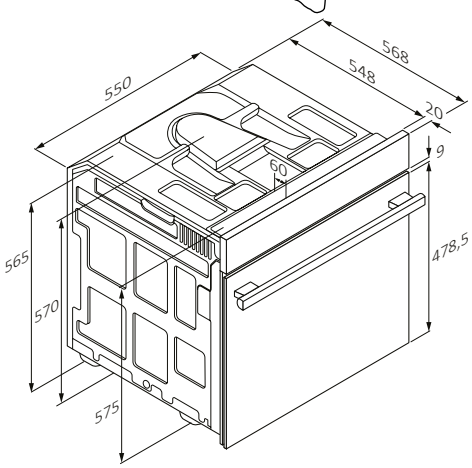
8.2. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

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.

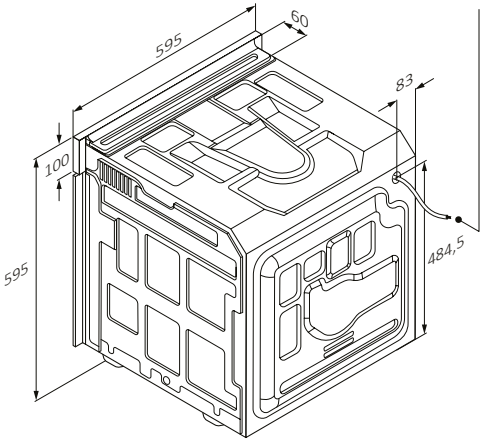
9. INSTALARE

Puteți vizualiza videoclipul de instalare a produsului prin scanarea codului QR.

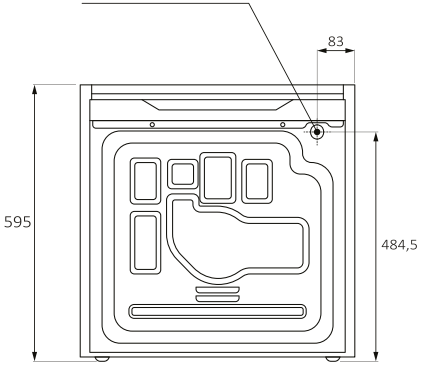
sau făcând clic pe acesta **link**



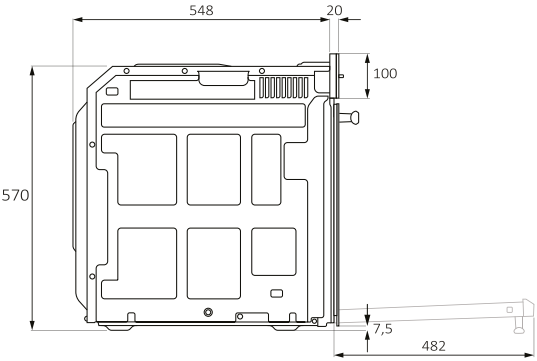
Cablu 1100 mm



Cablu 1100 mm

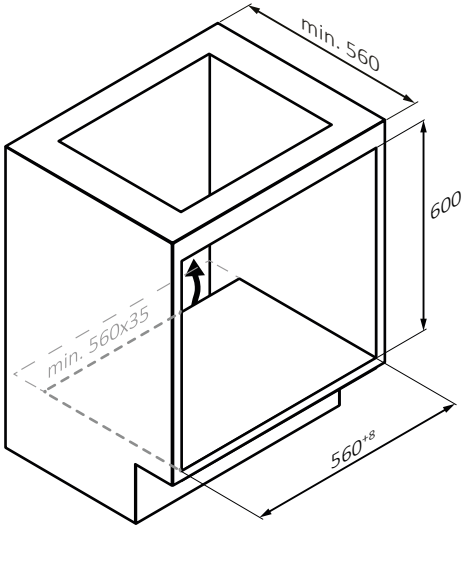


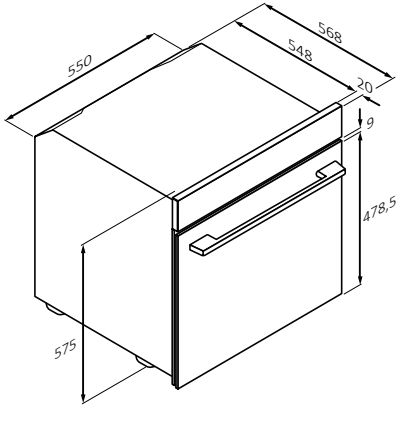
Vedere din spate

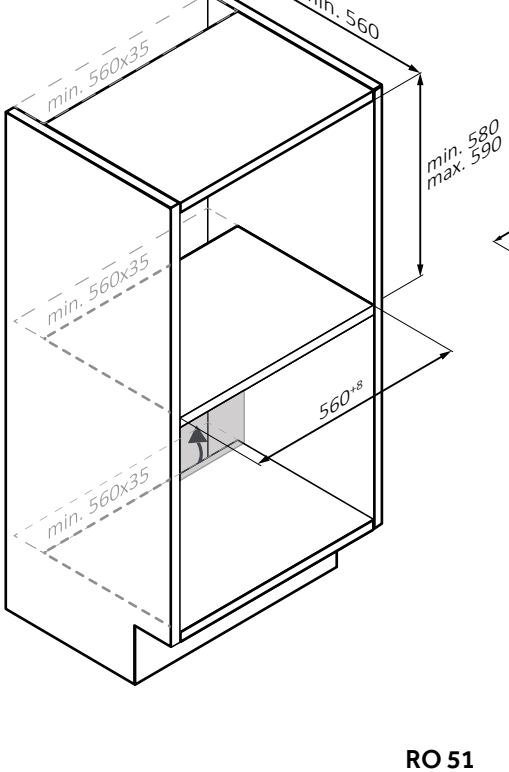


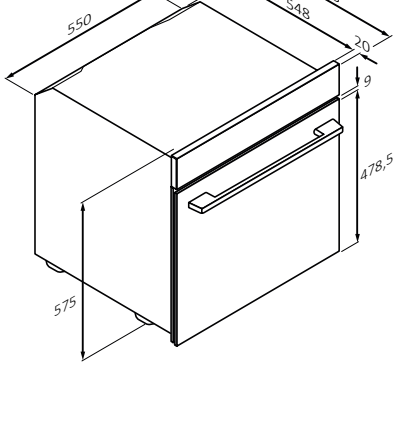
Vedere laterală

mm

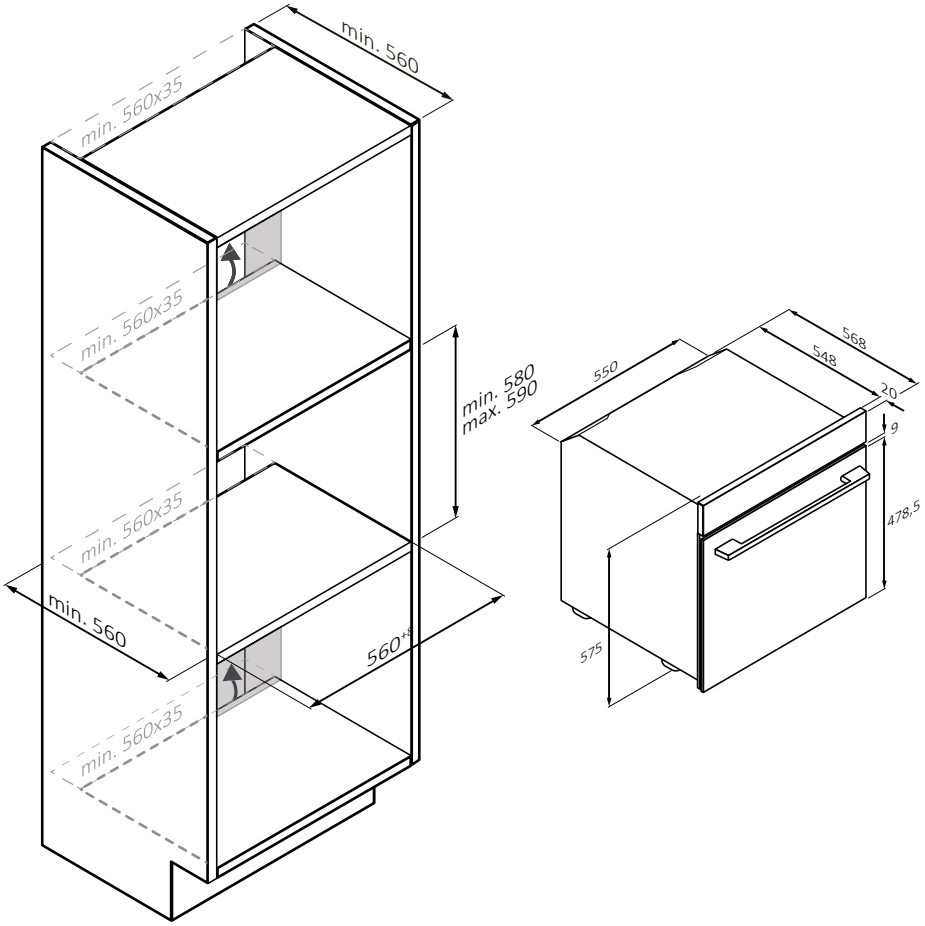

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

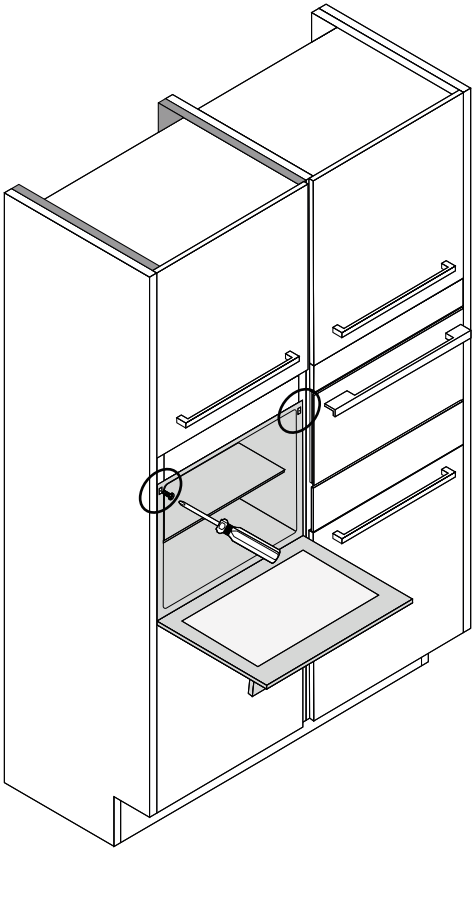

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

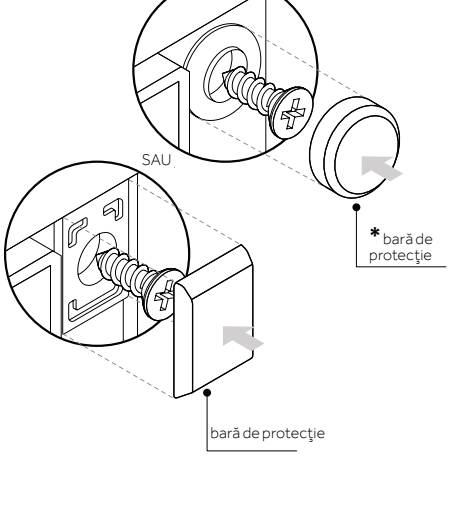

550
568
548
20
9
478,5
575

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. Többlépcsős Funkció

5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK
5.1. Általános Sütési Táblázat
5.2. Everyday Cooking Táblázat

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS
6.1. Általános Javaslatok
6.2. A Sütő Tisztítása
6.2.1. A Sütő Belsejében: Tisztítási Funkciók
6.2.2. Sütőn Kívül: Az Üvegajtó Eltávolítása És Tisztítása
6.3. Tartozékok Tisztítása
6.4. Karbantartás

7. HIBAELHÁRÍTÁS

8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS
8.1. Készülék Ártalmatlanítása
8.2. Energiatakarékosság És Környezetvédelem

9. TELEPÍTÉS

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát.
- Használat közben a készülék felforrósodik. Figyeljen, hogy ne érjen a fűtőelemekhez a sütő belsejében.

A rendeltetésszerű használatnak megfelelően használat

- A sütőt kizárólag az előírt célra használja, vagyis ételek sütésére; bármilyen eltérő használat, például hőforrásként való üzemelés nem megfelelő használatnak minősül, következésképpen veszélyt rejt magában. A gyártó nem vonható felelősségre bármilyen kárért, amely nem megfelelő, helytelen vagy ésszerűtlen használat okoz.

Használati korlátozások

- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- A készüléket fizikai, érzékszervi vagy mentális problémákkal küzdő személyek (ideértve a gyermekeket is), illetve a készülék működtetésében tapasztalattal vagy jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, illetve akkor, ha a biztonságukért felelős személy megtanította nekik a készülék használatát.
- A gyermekek felügyeletre szorulnak annak biztosítása érdekében, hogy nem játszanak a készülékkel.
- ⚠**FIGYELMEZTETÉS**: a készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: A hozzáférhető részek felforrósodhatnak használat közben. A kisgyermekeket távol kell tartani.

TELEPÍTÉSI FIGYELMEZTETÉSEK

- A sütő beépíthető a bútorba magasan vagy munkafelület alá.Rögzítés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőtér jó szellőzésben részesül, és így friss levegő juthat a belső alkatrészek lehűtéséhez és védelméhez. Készítse el az ábrákon megadott nyílásokat a szerelvény típusának megfelelően.A sütőt mindig a készülékhez mellékelt csavarokkal rögzítse a bútorhoz.

- A készülék névleges frekvencián történő működtetéséhez nincs szükség további műveletre/beállításra.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem telepíthető konyhafront (konyhaszekrényajtó) mögé.
- A telepítés során a sütőt le kell választani az elektromos hálózatról.
- Amennyiben a gyártó tevékeny szerepvállalását igényli a nem megfelelő telepítésből adódó hibák kijavításához, erre a szolgáltatásra nem terjed ki a garancia. Kötelezően kövesse a megfelelően képzett személyzetet célzó telepítési utasításokat.
- A helytelen telepítés személyek, állatok vagy vagyontárgyak károsodását vagy sérülését okozhatja. A gyártó nem vonható felelősségre ilyen károsodásért vagy sérülésért.
- A telepítést szakképzett technikusnak kell végeznie, akinek ismernie és tiszteletben kell tartania a telepítés országában hatályos törvényeket és a gyártó utasításait.
- A készülék kicsomagolása után mindig ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg. Probléma esetén a telepítés előtt forduljon az ügyfélszolgálathoz, és ne csatlakoztassa a tápegységhez.
- A készülék használata előtt távolítsa el a csomagolóanyagot.
- A telepítés során ne használja a sütőajtó fogantyúját a sütő felemelésére és mozgatására.
- A készüléket fogadó bútornak és a szomszédos bútoroknak ellen kell állniuk a 95 ° C-os hőmérsékletnek.
- A vágási sérülések elkerülése érdekében ajánlott védőkesztyűt viselni a telepítés során.
- Ne telepítse a terméket olyan nyílt környezetben, amely ki van téve a légköri hatásoknak.
- A készüléket 2000 méternél kisebb magasságban történő használatra tervezték.
- A védőfóliák és reklámcímkék eltávolításához a sütő elülső felületéről az első használat előtt

ELEKTROMOS ALKATRÉSZEKRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

- Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén szereplő terhelésnek, továbbá rendelkeznie kell működőképes földelő érintkezővel. A földelővezető színe sárga-zöld. A műveletet kizárólag megfelelően képzett személy végezheti. Az áramforráshoz való csatlakoztatás történhet dugaszolóval vagy rögzített vezetékkel egy, a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő megszakítónak a készülék és a maximálisan csatlakoztatható terhelés elviselésére képes áramforrás közé iktatásával, amely

összhangban van a hatályos jogszabályokkal. Az aljzat és a készülékdugó közötti inkompatibilitás esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz, aki megfelelő típusúra cseréli a készülékdugót. A dugónak és az aljzatnak kötelezően eleget kell tennie a telepítés helyéül szolgáló ország aktuális előírásainak.

- A sárga-zöld földelőkábelt nem szakíthatja meg a kapcsoló. Az aljzatnak vagy a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- Bármilyen javítás ügyében kizárólag az ügyfélszolgálathoz forduljon, és eredeti cserealkatrészek használatát kérje.
- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: az áramütés lehetőségének az elkerülése érdekében bizonyosodjon meg a készülék kikapcsolt állapotáról, mielőtt izzócserébe kezdene.
- A kivehető részek eltávolítása előtt a sütőt ki kell kapcsolni. Tisztítás után szerelje össze őket az utasításoknak megfelelően.
- Bármilyen elektromos készülék használata magában foglalja egyes alapvető szabályok szem előtt tartását:
  - Ne húzza meg a tápkábelt a berendezés csatlakozóaljzatból való leválasztásához;
  - Ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kezekkel vagy lábakkal;
  - Általános tekintetben az adapterek, a többfoglalatos aljzatok és hosszabbítókábelek használata nem javasolt;
  - Hibás és/vagy nem megfelelő működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne nyissa fel a burkolatot.
- ⓘ **MEGJEGYZÉS**: mivel a sütő karbantartási munkálatokat igényelhet, javasoljuk, hogy legyen elérhető egy másik fali aljzat a sütő csatlakoztatásához, amennyiben a sütőt eltávolították a telepítés helyéről.
- A nem megfelelően elvégzett javítás, telepítés és karbantartás súlyosan veszélyeztetheti a felhasználót.
- A gyártó cég kijelenti, hogy nem vállal felelősséget a helytelen telepítés, karbantartás vagy javítás által okozott közvetlen vagy közvetett károkért.
- Továbbá nem vállal felelősséget a földelő rendszer hiányából vagy megszakadásából eredő károkért (pl. áramütés).
- ⚠ **VIGYÁZAT**: A hőkioldó eszköz véletlen alaphelyzetbe állítása miatti veszély elkerülése érdekében ne kösse a készülék tápellátását külső kapc-

solóeszközre, például időzítőre, illetve ne csatlakoztassa a készüléket olyan áramkörre, amelyet a szolgáltató szokott szabályos időközönként be- és kikapcsolni. A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel aktiválható legyen.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

- A csepptálca összegyűjti a sütés közben lecsepegő folyadékot.
- Amikor elhelyezed a Airfry tepsit vagy a rácsot az oldalsó tartókra, győződj meg arról, hogy az oldal rövidebb része (a megálló és az szélső pont között) a sütő belseje felé mutat. Ha a rácsnak van díszes fémrudja, figyelj arra, hogy kívülről helyezd el, hogy a márka logója jól látható és olvasható legyen. A helyes elhelyezéshez nézd meg a kiegészítők részében található képet is ebben a felhasználói kézikönyvben.
- Ne használjon durva súroló anyagokat vagy éles fémkaparókat a sütő üvegajtajának tisztításához, mert megkarcolhatják a felületet, amitől az üveg eltörhet.
- Kizárólag az ehhez a sütőhöz javasolt hőérzékelő szondát használja.
- Sütés közben lecsapódhat a pára a sütő belsejében vagy az ajtó üvegén. Ez természetes jelenség. Ennek a hatásnak a csökkentése érdekében várjon 10-15 percet az áramellátás bekapcsolása után, mielőtt ételt tenne a sütőbe. Mindenesetre a páralecsapódás eltűnik, amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet.
- Nyitott tepsi helyett a zöldségek sütését zárható edényben végezze.
- Kerülje az étel sütőben hagyását a megsülést követő 15–20 percen túl.
- A sütési fázis során felmerülő hosszabb tápkimaradás a monitor hibás működését okozhatja. Ebben az esetben vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálat részleggel.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: Ne vonja be a sütő falait alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc elolvadhat vagy megsérülhet.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: Soha ne távolítsa el a sütőajtó szigetelését
- ⚠ **VIGYÁZAT**: Ne töltse fel az üreg alsó részét vízzel sütés során, vagy amikor a sütő forró.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**:Ne helyezze az ételt közvetlenül a sütőrácsokra. Mindig használjon sütőpapírt és/vagy megfelelő tepsiket vagy sütőformákat.
- Az első használat előtt mosson át minden tartozékot forró vízzel és mosogatószerrel.

FIGYELMEZTETÉSEK (*PIROLITIKUS SÜTŐKHÖZ)

- Tisztítás előtt a túl nagy kiömlést el kell távolítani.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: az automatikus tisztítási ciklus inicializálása előtt:
  - Tisztítsa meg a sütő ajtaját;
  - A nagyobb és durvább étel maradványokat nedves szivaccsal távolítsa el a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítószereket;
  - Távolítsa el az összes tartozékot és a csúszórekesz készletet (ahol van);
  - Ne helyezzen be konyharuhát.
- A hússzondával felszerelt sütők esetében a tisztítás előtt zárja le a furatot a mellékelt anyacsavarral. Mindig zárja le a furatot az anyacsavarral, amikor a hússzonda nincs használatban.
- A pirolitikus tisztítási folyamat során (ha rendelkezésre áll) a felületek a szokásosnál forróbbak lehetnek, és a gyermekeket távol kell tartani.
- Amennyiben a sütő fölé főzőlap lett rögzítve, soha ne használja a főzőlapot a pirolizátor működése közben, így megakadályozható a főzőlap túlmelegedése.

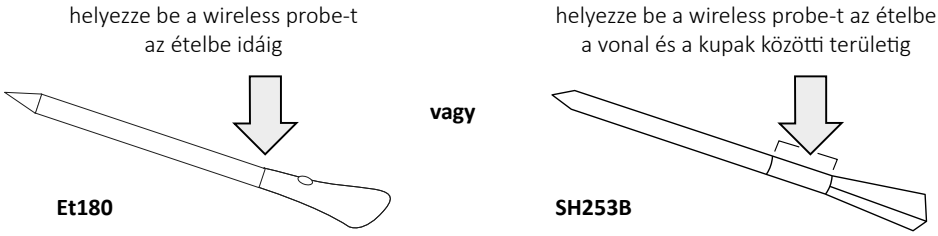
FIGYELMEZTETÉSEK (STEAM PLUS ADVANCED MODELLEKHEZ)

- A gőztartály feltöltésekor a vízszint nem haladhatja meg a tartályon feltüntetett maximális szintet.
- A tartály feltöltéséhez csak ivóvizet használjon.
- Egy pirolitikus tisztítási funkció elindítása előtt a gőztartályt el kell távolítani. Pirolitikus tisztítás közben ne helyezze be a gőztartályt.

* A sütő modelljétől függően.

FIGYELMEZTETÉSEK VEZETÉK NÉLKÜLI HŐMÉRSÉKLET-ÉRZÉKELŐHÖZ

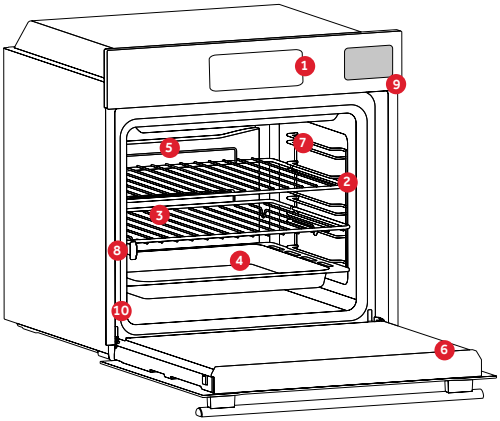
- Ez a termék kizárólag sütőkészülékekhez használható. Csak a jelen Felhasználói kézikönyvben leírtak szerint használható.
- NE ÉRINTSE MEG a Heat Feel érzékelőt PUSZTA KÉZZEL KÖZVETLENÜL FŐZÉS UTÁN. Sütés után mindig viseljen sütőkesztyűt a Heat Feel érzékelő ételből való eltávolításához.



- Ne tegye ki a Heat Feel érzékelő fémrészét közvetlenül a sütő által termelt hő hatásának.
- Ne használja a Heat Feel érzékelőt más készülékben, kivéve a beépített sütőt.
- Ne használja a Heat Feel érzékelőt mikrohullámú sütőben.
- A Heat Feel érzékelő tisztítható és mosható, de ne merítse hosszú ideig vízbe.
- Ezt a terméket 12 éven aluli gyermek nem használhatja.
- A szállító nem vállal felelősséget a Heat Feel érzékelő a készülék helytelen használata miatti semmilyen sérüléséért.
- Használat előtt tisztítsa meg a Heat Feel érzékelőt
- A szonda a következő hőmérséklet-tartományban használható: 10 °C és a fémrész maximális belső hőmérséklete: 100 °C között. A főzési program kiválasztásakor a kijelző az alapértelmezett hőmérsékletet mutatja, de soha nem haladja meg a 250°C-ot: a választható hőmérséklet szintén 250°C-ra korlátozódik.
- Ha a Heat Feel érzékelő hőmérséklete meghaladja a 100 °C-ot, a sütés leáll, és a Heat Feel érzékelőt a lehető leghamarabb el kell távolítani a sütőből, kesztyűt viselve, hogy elkerülje a szonda károsodását.

2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

2.1. TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

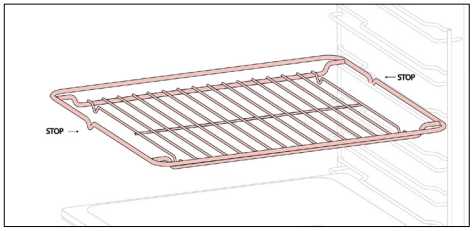


1. **Kezelőpanel**
2. **Polcpozíciók számai**
3. **Fém hálók**
4. **Tálcák**
5. **Ventilátor burkolat**
6. **Sütőajtó**
7. **Oldalhálók** (ha vannak: csak lapos rekeszekhez)
8. **Teleszkópos vezetők**
9. **Gőztartály**
10. **Sorozatszám és QR kód**

Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości

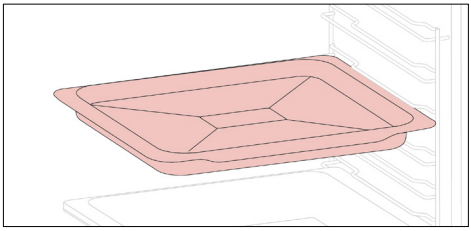
2.2. TARTOZÉKOK

Fémrács



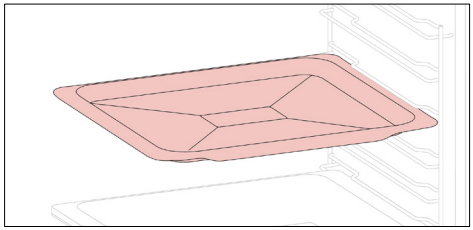
A sütőben található rács egy kivehető és állítható polc, amelyre a főzőedényeket lehet helyezni, és a különböző főzési igényeknek megfelelően különböző magasságokba állítható. Ne helyezzen ételt közvetlenül rá; használjon sütőpapírt vagy megfelelő sütőlapot.

Mélyebb tálca



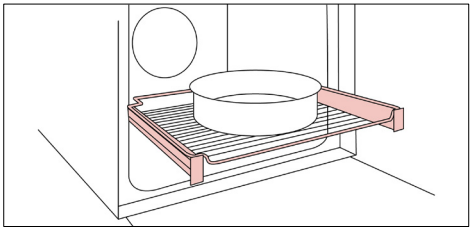
A mélyebb tálca ideális a hozzáadott folyadékokat vagy rétegeket tartalmazó receptekhez, például ragukhoz vagy sültekhez. Mélységét kifejezetten úgy tervezték, hogy biztosítsa a benne elkészített élelmiszer kívánt állagát.

Sütőtálca (csak ha van*)



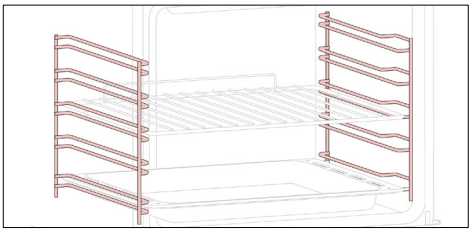
A sütőtálca ideális az egyenletes alsó barnulás eléréséhez, így tökéletes a süteményekhez és péksüteményekhez a sekély, lapos kialakításnak köszönhetően. Ezenkívül főzőrács alá helyezve segíthet összegyűjteni a csöpögéseket, és megelőzni a szennyeződések kialakulását a sütőben.

Teleszkópos vezetők (csak ha van*)



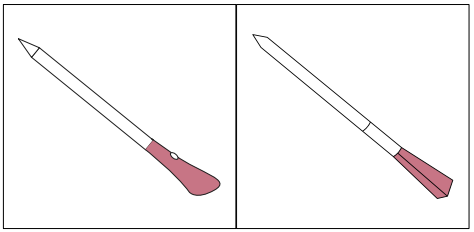
A teleszkópos sütősínek olyan polcok, amelyek meghosszabbíthatók, megkönnyítve az elhelyezést vagy eltávolítást, anélkül, hogy mélyen be kellene nyúlni a forró sütőbe. Javítják a biztonságot és a stabilitást, és különböző szintekre állíthatók be.

Oldalsó huzalrácsok (csak ha van*)



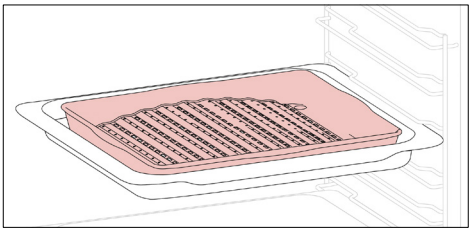
A sütőtér mindkét oldalán található oldalsó állványokat úgy tervezték, hogy sütés közben sütőtálcát és rácsokat helyezzenek el.

Heat Feel Sensor (csak ha van*)



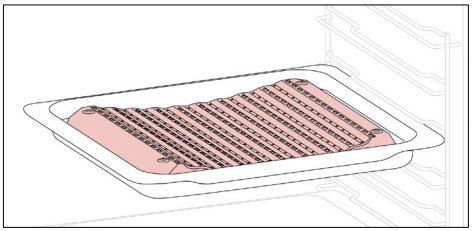
Ez a húshőmérő olyan hőmérséklet-érzékelő, amely az ételbe helyezve és kábelen keresztül a sütőhöz csatlakoztatva lehetővé teszi az étel belső hőmérsékletének szabályozását sütés közben. Elsősorban halhoz és húshoz használják.

H-Lab Tray - BBQ mód (csak ha van*)



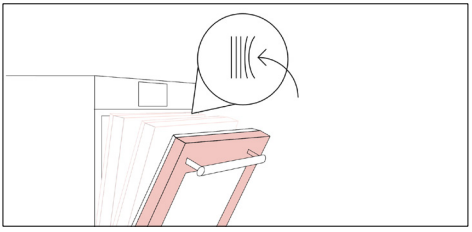
A domború forma alkalmas a magas hőmérsékleten (220°) történő grillezésre a sütőben, lehetővé téve a grillezési eredményt még otthon is, kevés füsttel, a tálca alján lévő zsírok vízelvezető hatásának köszönhetően.

H-Lab Tray - GŐZ üzemmód (csak ha van*)



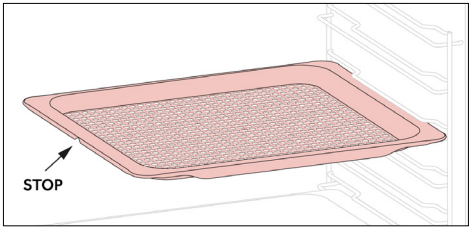
A homorú forma lehetővé teszi a sütés során keletkező páratartalom megfelelő keringését, magas szinten tartva az étel páratartalmát.
A tálcába helyezett víz mennyiségétől függően szárazabb vagy „nedvesebb” sütés érhető el.

Lágyan záródó/lágyan nyíló zsanérok
(csak ha van*)



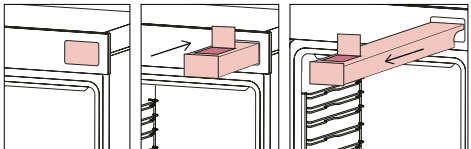
A lágyan záródó és nyíló zsanérok szabályozzák az ajtó mozgását, biztosítják a sima mozgást, és megakadályozzák a becsapódást.

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.

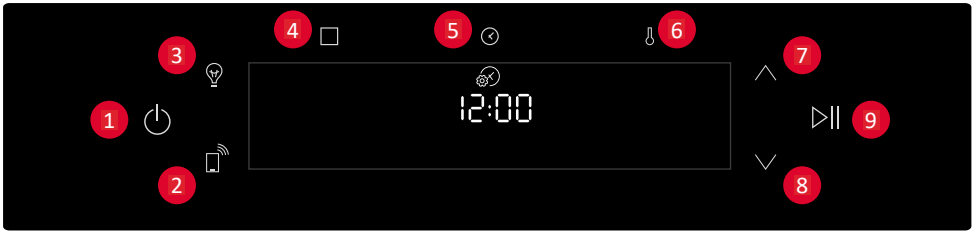
Gőztartály



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. Be/ki
2. Távvezérlés
3. Világítás
4. Funkciók
5. Idő
6. Hőmérséklet

7/8. Navigációs gombok

9. Indítás/szünet

FŐBB FUNKCIÓK

A kezelőpanel a következő fő funkciókkal rendelkezik:

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Be/Ki	Nyomja meg a sütő be-/kikapcsolásához.
	Távvezérlés BE/KI	Nyomja meg a gombot a távirányító aktiválásához, miután párosította a sütőt a hOn alkalmazással (az alkalmazáson keresztül).
	Világítás	Nyomja meg a sütőüreg-világítás be-/kikapcsolásához
	Funkciók	Nyomja meg egyszer a Kézi funkciók megnyitásához, kétszer az Everyday Cooking programokhoz, háromszor a Tisztítás menühöz és négyszer a WIFI menühöz.
	Idő	Nyomja meg egyszer a sütés időtartamához, kétszer a percszámlálóhoz (készenléti üzemmódban), háromszor a késleltetett indításhoz. Készenléti állapotban elérhető a konyhai időzítő és 3 másodpercig nyomva tartva a pontos idő.
	Hőmérséklet	Nyomja meg egyszer a sütőtér hőmérsékletének ellenőrzéséhez, kétszer a gyors előmelegítés opció aktiválásához (csak a sütő előmelegítési fázisában érhető el).
	Navigációs gombok	Nyomja meg a Navigációs gombokat a funkciók közötti görgetéshez és a paraméterek beállításához.
	Indítás/szünet	Nyomja meg a gombot a főzés indításához/szüneteltetéséhez vagy a funkciók megerősítéséhez

VISSZAJELZÉS KIJELZÉSE (csak aktív állapotban látható)

Szimbólum	Visszajelzés	Leírás
	**Tartály hiányzik**	Az ikon hiányzó gőztartály esetén jelenik meg.
	**Töltse fel a tartályt**	Az ikon akkor jelenik meg, amikor a gőztartályt vízzel való feltöltésre szorul.
	**Leeresztés folyamatban**	Az ikon a leeresztési folyamat alatt látható.
	**Tartály üres**	Az ikon akkor jelenik meg, amikor nincs víz a gőztartályban.
	**Ürítse ki a tartályt**	Megjelenik az ikon, amely felszólítja a felhasználót a gőztartály ürítésére.
	**Vízszint visszajelzés**	Az ikon melletti sávok a gőztartályban található víz mennyiségét jelzik.

2.4. KAPCSOLAT

Vezeték nélküli kapcsolat paraméterek

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	100	10

Vezeték nélküli szonda vezeték nélküli paraméterei

* Modell	Et180	SH253B
Technológia	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) A Bluetooth® márka és logó a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegyei, és ezeket a Candy Hoover Group SRL licenc alapján használja.A többi védjegy és kereskedelmi név a megfelelő tulajdonosaikhoz tartozik.

* A sütő modelljétől függően.

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 felhasználó megnyomja a bekapcsológombot.

How to deactivate wireless network port:

A Wifi modul azonnal kikapcsol, amint a felhasználó megnyomja a kikapcsológombot. A Wi-Fi akkor is kikapcsolható, ha a sütő be van kapcsolva, ha a Wi-Fi beállítások menüben az „off” (ki) lehetőséget választja.

A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a vonatkozó törvényi követelményeknek az UK piacon. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el:
www.candy-group.com

AZ ALKALMAZÁSSAL VALÓ INTERAKCIÓ MÓDJA

A készülék csatlakoztatható az otthoni vezeték nélküli hálózathoz, és az alkalmazás segítségével távolról működtethető. Csatlakoztassa a készüléket, hogy naprakész maradjon a legújabb szoftverekkel és funkciókkal.

MEGJEGYZÉS:

- A sütő bekapcsolása után a WIFI ikonok 30 percig villognak. Ebben az időszakban lehetőség 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.

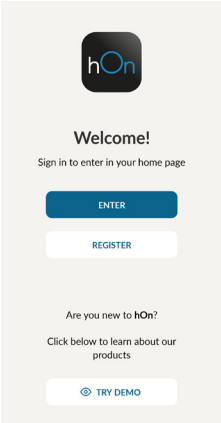
Available on the App Store

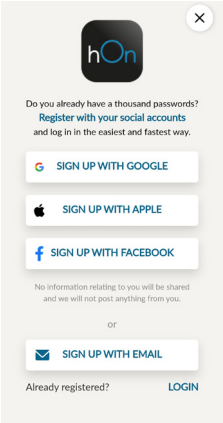
GET IT ON Google Play

Az alábbi képek csak illusztrációs célokra szolgálnak.

ÚJ FELHASZNÁLÓ REGISZTRÁLÁSA

- Kattintson a „Regisztráció” gombra
- Regisztrálhat közösségi fiókokon keresztül, vagy regisztrálhat személyes e-mail-címével

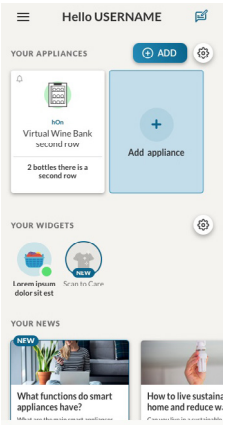




GYORS PÁROSÍTÁS

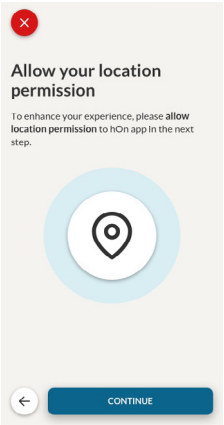
1. lépés

- Válassza a „Készülék hozzáadása” lehetőséget.



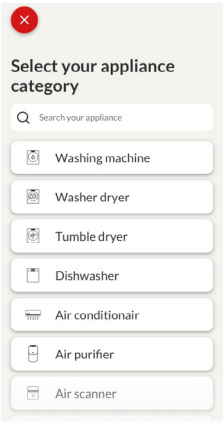
2. lépés

- Adjon helymeghatározási engedélyt.



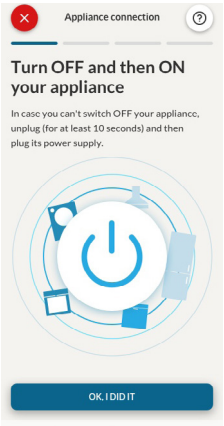
3. lépés

- Válassza ki a sütőt a készülék kategóriájából.



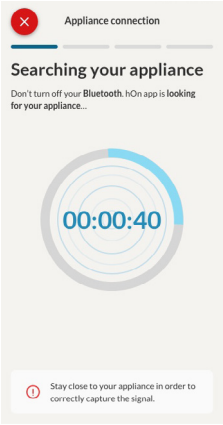
4. lépés

- Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd újra be.



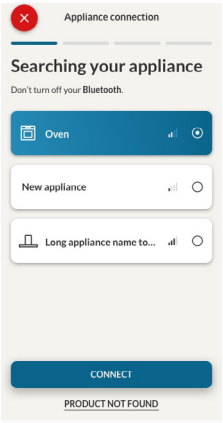
5. lépés

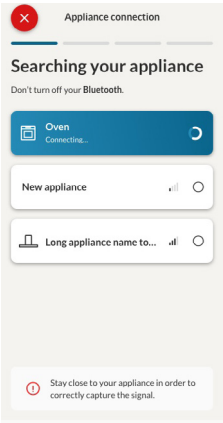
- Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezdi keresni otthoni készülékét.



6.1-6.2. lépés

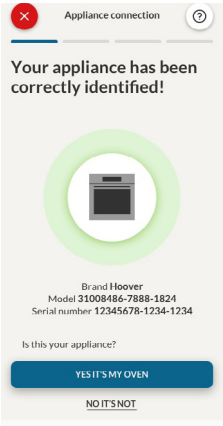
- Válassza ki otthoni készülékét, érintse meg a „Csatlakozás” gombot, és várjon néhány másodpercet.





7. lépés

- A rendszer megtalálja a sütőt, és a hOn alkalmazás segítségével vezérelheti.

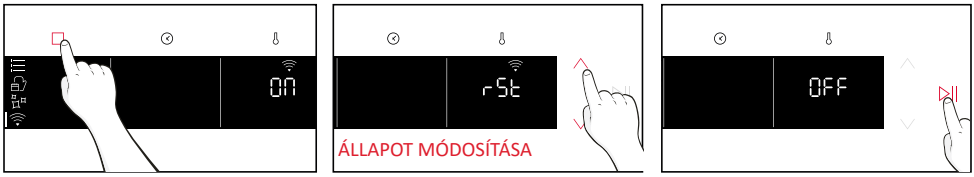


A WIFI BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

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 hOn:** A sütőt kizárólag az alkalmazás használhatja.
- **WIFI KIKAPCSOLVA:** A sütő nincs csatlakoztatva, de regisztrálva van, és hálózati hitelesítő adatokat mentett.
- **WIFI HELYREÁLLÍTÁSA:** A kapcsolat alaphelyzetbe áll, és új regisztráció lehetséges.

1. Koppintson ☐ a gombra, és lépjen be a WIFI menübe. A kijelzőn az „On” (Be) felirat jelenik meg.
2. A kijelzőn az „On” (Be) felirat jelenik meg.
3. Használja a nyilakat, amíg az „Off” (Ki) vagy az „rSt” visszaállítási beállítás meg nem jelenik.



TÁVVEZÉRLÉS

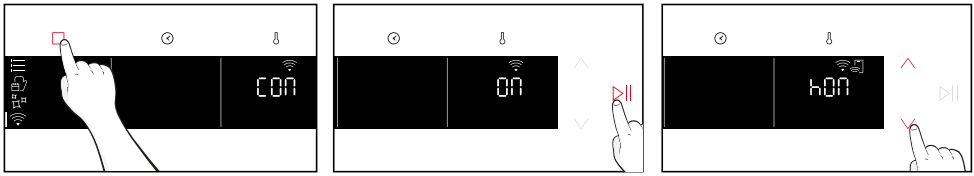
A távvezérlés számos előnnyel jár a felhasználók számára, növeli a kényelmet, a hatékonyságot és az általános sütési élményt, mivel lehetővé teszi a termék közvetlen vezérlését mind a készülékről, mind a hOn alkalmazásból

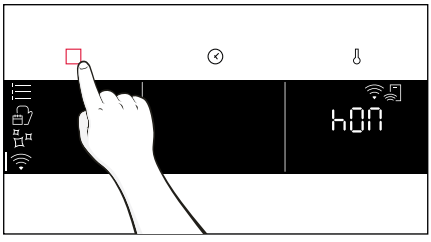
Ez a funkció lehetővé teszi különböző funkciók használatát a készüléken keresztül, mint például: az alkalmazásban már elérhető receptek vagy sütési programok azonnali vagy ütemezett indítása; a receptek előrehaladásának valós idejű nyomon követése; a használt sütési paraméterek beállítása; a sütési folyamat nyomon követése a szondával. 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.

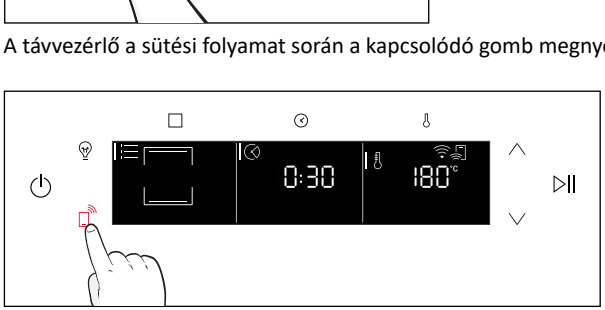
A távvezérlés aktiválása:

1. Koppintson ☐ a elemre a WIFI mód kiválasztásához.
2. A kijelzőn a „Connect” (Csatlakozás) felirat jelenik meg. Koppintson ▷|| a gombra. A „Be” felirat villogni kezd.
3. Érintse ∨ meg az ikont a „hOn” mód kiválasztásához, és érintse meg a gombot a távvezérlő ▷|| aktiválásához.
4. Nyomja ☐ meg a gombot a „hOn” módból való kilépéshez.
5. Nyissa meg az alkalmazást, válasszon ki egy programot, és hagyja, hogy a sütés megkezdődjön. A folyamat során lehetőség van a programparaméterek vezérlésére és módosítására mind a termékből, mind az alkalmazásból.



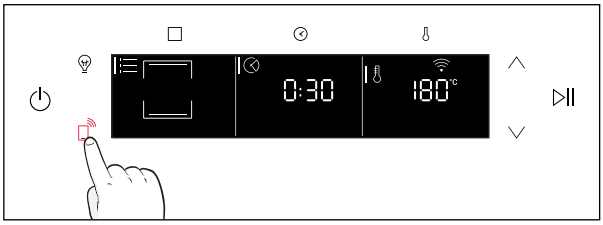


A távvezérlő a sütési folyamat során a kapcsolódó gomb megnyomásával is aktiválható



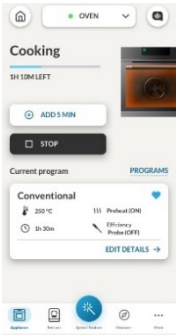
A távvezérlés leállítása:

Miközben a sütési program folyamatban van, közvetlenül a termékből is leállítható a készülékhez kapott távirányító megfelelő gombjának megnyomásával.



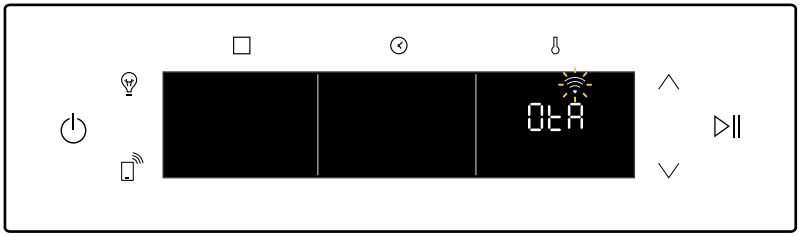
A sütési programot távolról is leállíthatja az alkalmazás segítségével a kijelző „STOP” (Leállítás) gombjára kattintva. A sütő automatikusan leállítja a sütést.

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. *

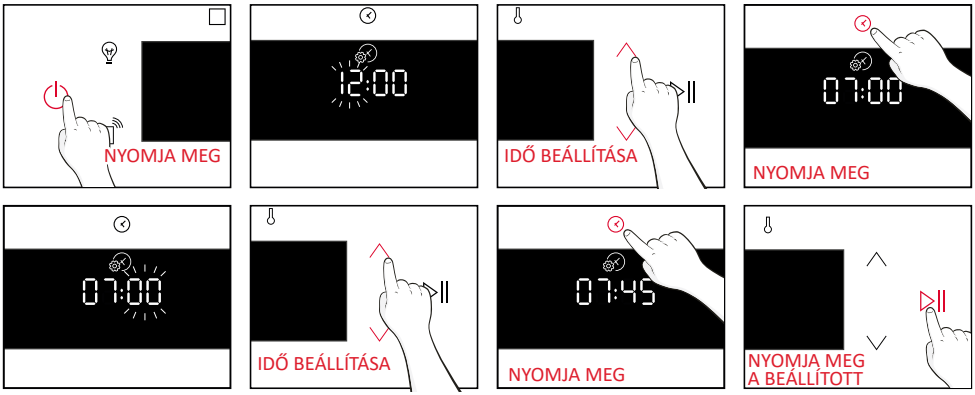
A hűtőventilátor működése

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)

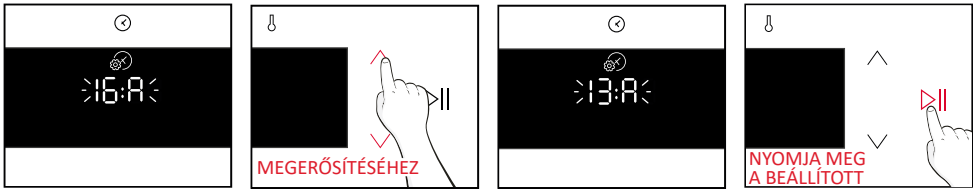
3.2. ELSŐ HASZNÁLAT

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 tartsa lenyomva a ⏻ gombot, és használja a nyilakat az óra pontos beállításához. Nyomja meg az ⏲ gombot az óra érték megerősítéséhez. Kövesse ugyanezt az eljárást a perc beállításához. A megerősítéshez nyomja meg az ▷II gombot. .

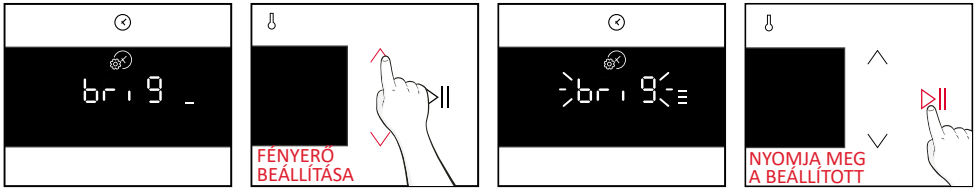


- **ÁRAMERŐSSÉG:** Alapértelmezés szerint a sütő nagyobb teljesítményre van beállítva, amely alkalmas a 3 kW-nál (16 A) nagyobb teljesítményű háztartások számára. Ha otthonában alacsonyabb a teljesítmény, akkor ezt a beállítást ▷II 13 A értékre módosíthatja. Ez a beállítás befolyásolja, hogy a sütő milyen gyorsan melegszik fel. A magasabb opció (16 A) kiválasztása azt jelenti, hogy gyorsabban felmelegszik (mert a teljesítményfelvétel megnő). A kijelzőn két lehetőség közül választhat: 13 A és 16 A. Válassza ki a kívánt lehetőséget a nyilak segítségével. A megerősítéshez nyomja meg az ▷II gombot.

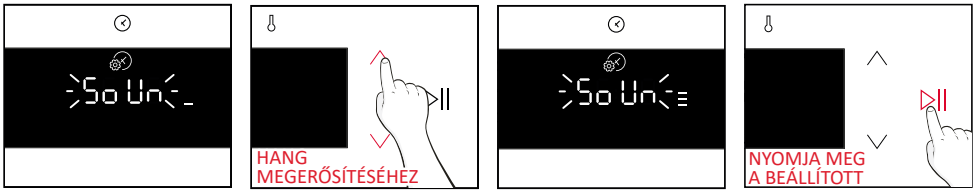


ⓘ **MEGJEGYZÉS:** Az áramerősség beállításának lehetősége csak az első telepítés során érhető el. A beállított áramerősség módosításához olvassa el a telepítés utáni utasításokat.

- **FÉNYERŐSSÉG:** A kijelzőn a „brig” szimbólum látható. A számok a fényerő intenzitásának szintjét jelzik, amely a nyilakkal szerkeszthető. A megerősítéshez nyomja meg az ▷II gombot.

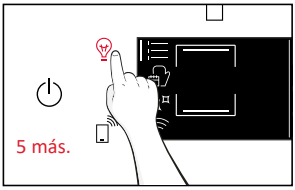


- **HANG:** A kijelzőn a „Soun” (Hang) szimbólum látható. A számok a hangintenzitás szintjét jelzik, és a nyilakkal szerkeszthetők. A megerősítéshez nyomja meg az ▷|| gombot.



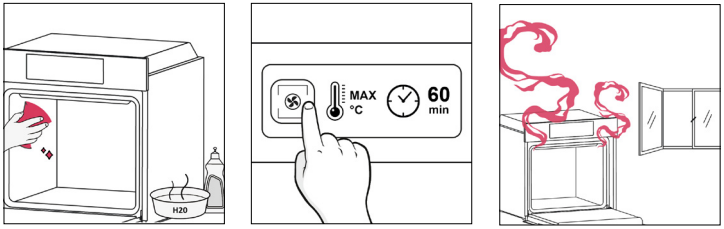
- **TELEPÍTÉST KÖVETŐ UTASÍTÁSOK**

A Lámpa gomb 5 másodpercig tartó lenyomásával visszatérhet a kezdeti beállításokhoz



3.3. ELŐZETES TISZTÍTÁS

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket nedves, puha törlőkendővel. Mossa át az összes tartozékot, és törölje át a sütő belső részét forró víz és mosogatószer oldatával. Állítsa be az üres sütőt maximális hőmérsékletre, és hagyja így körülbelül 1 órán át, így eltávolítható az új terméknél tapasztalható szag.

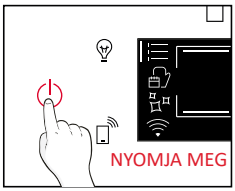


4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

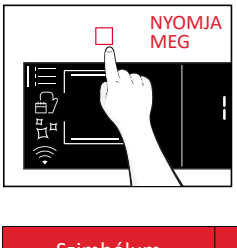
A SÜTŐ BE-/KIKAPCSOLÁSA

Nyomja meg a sütő BE/KI kapcsolásához, tartsa lenyomva: ⏻



FUNKCIÓK MENÜ

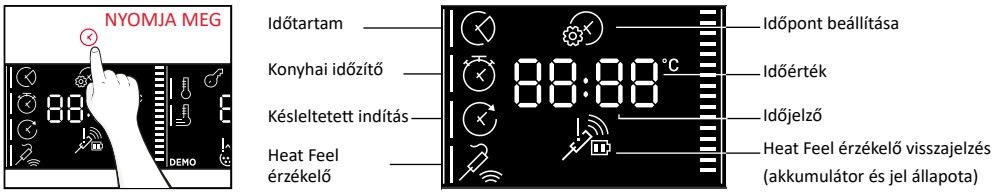
Nyissa meg a Funkció menüt a ☐ gomb megnyomásával.
A navigáláshoz koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:



Szimbólum	Funkció	Leírás
	Főbb Funkciók	Ez a funkció lehetővé teszi a kívánt sütési program kiválasztását a nyilak segítségével. Érintse meg az ⏲ és 🌡 gombot az idő és a hőmérséklet beállításához. Nyomja ▷II meg a gombot a funkció elindításához. A program szüneteltetéséhez nyomja meg újra.
	Élelmiszer Kategóriák	Ebben a menüben nyilak segítségével érheti el a sütőbe már beépített 4 sütési kategóriát. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett idő és hőmérséklet.
	Wifi	Ebben az üzemmódban csatlakoztathatja a sütőt egy hálózathoz, és regisztrálhatja a hOn alkalmazásban.
	Tisztítási Funkciók	Ez a funkció lehetővé teszi a sütő számára elérhető tisztítórendszer kiválasztását.

IDŐ MENÜ

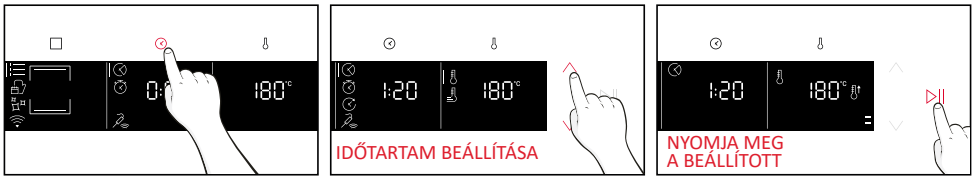
A sütési program kiválasztása után nyissa meg az Idő menüt az ⏲ . gomb megnyomásával.
A navigáláshoz koppintson annyiszor a ⏲ gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:



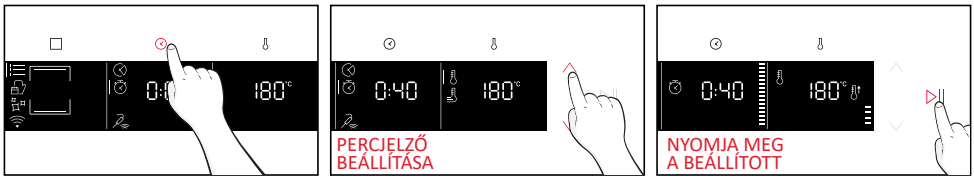
MEGJEGYZÉS: egyszerre több paraméter nem állítható be, ezért csak az utolsó paraméter marad a memóriában, amíg az előző törlődik.

Szimbólum	Funkció	Leírás
	A) Sütés Időtartama	Lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges sütési idő beállítását. Nyomja ⏲ meg a gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor az ⏲ gombra, ahányszor az a „Sütés időtartama” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a nyilakat az érték szabályozásához, és nyomja meg a ▷II gombot a megerősítéshez. A visszaszámlálás az előmelegítés végén kezdődik (ha van). A sütési fázisban az időtartam értékét az ⏲ gomb és a nyilak megnyomásával módosíthatja. Az időtartam letelte után a kijelzőn az „End” (Vége) felirat jelenik meg, és a sütés leáll.
	B) Percjelző	Lehetővé teszi a sütő ébresztőóraként való használatát. Nyomja ⏲ meg a gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor az ⏲ gombra, ahányszor az a „Percjelző” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a nyilakat az érték szabályozásához, és nyomja meg a ▷II gombot a megerősítéshez.A sütési fázisban az időtartam értékét az ⏲ gomb és a nyilak megnyomásával módosíthatja. Ezután nyomja meg a ▷II gombot a sütés újraindításához. Az időtartam letelte után a sütés addig folytatódik, amíg kézzel meg nem szakítják. A ⏲.gomb megnyomásával ez a funkció akkor is beállítható, ha a sütő készenléti üzemmódban van. Ha aktiválva van, a percszámláló a sütő sütési funkcióitól függetlenül működik.
	C) Késleltetés Indítása	Lehetővé teszi a sütés kezdési időpontjának kiválasztását. Nyomja ⏲meg a gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson ⏲ annyiszor a gombra, ahányszor az a „Késleltetett indítás” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a nyilakat az érték szabályozásához, és nyomja meg a ▷II gombot a megerősítéshez. MEGJEGYZÉS: A késleltetett indítás csak a sütési időtartam beállítása után aktiválható, és nem érhető el a grill funkcióival

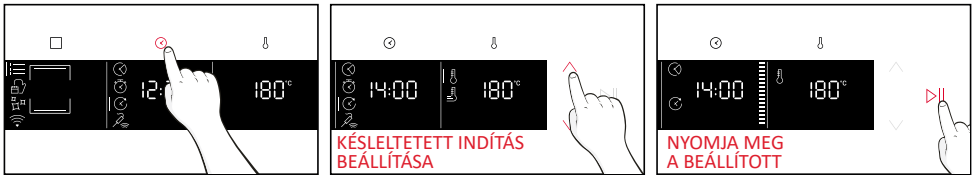
a. Sütés Időtartama



b. Percjelző

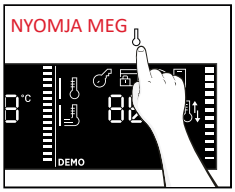


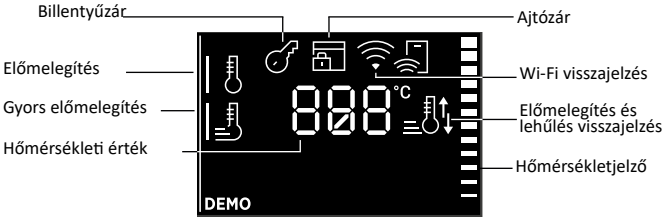
c. Késleltetés Indítása



HŐMÉRSÉKLET MENÜ

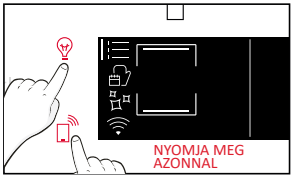
A sütési program kiválasztása után nyissa meg a Hőmérséklet menüt a gomb megnyomásával.
A navigáláshoz koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:





Szimbólum	Funkció	Leírás
	Hőmérséklet	Nyomja meg a gombot a hőmérséklet beállításához, és használja a nyilakat az érték beállításához.
	Gyors Előmelegítés	Nyomja meg kétszer a gombot a gyors funkció hőmérsékletének a beállításához.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Gyerekzár	 Ez a funkció lehetővé teszi a képernyő zárolását annak érdekében, hogy megakadályozza a kiskorúak általi nemkívánatos hozzáférést. Az aktiválásához tartsa lenyomva egyszerre a Lámpa és a Távvezérlés gombokat 3 másodpercig. Egy kulccsal ellátott ikon jelenik meg a felhasználói felületen. Ebben az állapotban a készülék zárolta a sütő felhasználói felületét, és a beállítások nem módosíthatók. A gyerekzár kikapcsolásához ismét tartsa lenyomva a Lámpa és a Távvezérlés gombokat3 másodpercig (a kulccsal ellátott ikon eltűnik).

4.2. SÜTÉSI FUNKCIÓK

GYORS ELŐMELEGÍTÉSI OPCIÓ

Az előmelegítési fázis felgyorsítása érdekében a gyors előmelegítési opció kiválasztható a hőmérséklet ikon 3 másodpercig történő megnyomásával, miután kiválasztotta a sütési programot és a hőmérsékletet. Ez az opció a kiválasztott sütési funkciótól függetlenül aktiválja a ventilátor és a fűtőelemek kombinációját. Az energiatakarékosság érdekében a gyors előmelegítés aktiválásakor a lámpa kikapcsol, amíg a sütő el nem éri a kívánt hőmérsékletet.

4.2.1. SZABVÁNYOS FUNKCIÓK

MEGJEGYZÉS: az előmelegítést igénylő funkciók esetében győződjön meg arról, hogy ebben a fázisban minden tartozékot eltávolított. Az előmelegítéssel kapcsolatban kövesse az alábbi táblázatban található utasításokat. Az „IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS” azt jelenti, hogy előmelegítésre van szükség, és a gyors előmelegítés opció elérhető; a „Nem” azt jelenti, hogy az előmelegítés nem áll rendelkezésre, és az ételeket hideg sütőbe kell behelyezni.

Szimbólum	Funkció	T °C al pértelmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	Heat Feel érzékelő elérhető	Javaslatok
	*Hagyományos	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Igen/ Gyors Előmelegítés	Igen	IDEÁLIS: sütemények, kenyerek, kekszek, quiche sütéséhez egy szinten, felső és alsó melegítés mellett.
	Hagyományos + ventilátor	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	Igen/ Gyors Előmelegítés	Igen	IDEÁLIS: sültek, raguk, zöldségek és nedves töltelékű piték sütéséhez egy szinten. Ideális magas víztartalmú ételek elkészítéséhez.
	Többszintű	160°C 50-250/300°C ***	L4 egyszeres szinthez L2+L5kettős szinthez L2+L4+L6 hármas szinthez	Igen/ Gyors Előmelegítés	Igen	IDEÁLIS: sütemények, kekszek és pizzák sütéséhez egy vagy több szinten. Ideális különböző ételek elkészítéséhez.
	Alsó melegítés	170°C 50-230°C	L2	Igen/ Gyors Előmelegítés	Igen	IDEÁLIS: krém karamell, pudingok és bain marie készítéséhez egy szinten. Ez a funkció félkész ételek elkészítésére is használható.
	Alsó melegítés + ventilátor	170°C 50-230°C	L2	Igen/ Gyors Előmelegítés	Igen	IDEÁLIS: pizzák, sós sütemények, torták és folyékony öntetekkel készített ételek sütéséhez egy szinten.
	**Grill	05 01-05	L6 a vékony ételekhez L5 avastagabb ételekhez	NEM	Igen	IDEÁLIS: gratinírozáshoz, grillezetthúshoz, halhoz, zöldségekhez. Ez a funkció csak a belső felső fűtőelemet használja. Csukott sütőajtóval használja. Helyezzen alá egy tálcát a lecsöpögő folyadékösszegyűjtéséhez.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NEM	Igen	IDEÁLIS: egész húsdarabokhoz (sültekhez) vagy reszelt ételekhez. Csukott sütőajtóval használja.Csúsztassa be a cseppgyűjtő tálcát a polc alá a lecsöpögő folyadék összegyűjtéséhez. A sütés során félidőben fordítsa át az ételt, ha szükséges.

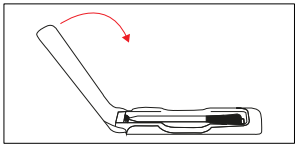
Szimbólum	Funkció	T °C al pértelmezett T °C tar-tomány	Javasolt polchelyzet	Előme-legítés	Heat Feel érzékelő elérhető	Javaslatok
	**Csőben sültek	200°C 150-250°C	L4/L5	Igen/ Gyors Előmele-Gítés	Igen	IDEÁLIS: egész húsdarabokhoz (sültekhez)vagy reszelt ételekhez. Csukott sütőajtóval használja. Csúsztassa be a cseppgyűjtő tálcát a polc alá a lecsöpögő folyadék összegyűjtéséhez. A sütés során félidőben fordítsa át az ételt, ha szükséges.
	Többszintű +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	Igen/ Gyors Előmele-Gítés	Igen	IDEÁLIS: teljes menüsütéshez a szagok keveredése nélkül. Az ételeket nem kell ugyanabban a sütési időben kivenni A menüjavaslatokat lásd a dedikált bekezdésben (illessze be a bekezdés számát)
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NEM	NEM	IDEÁLIS: hús, hal vagy zöldség sütéséhez Ez a funkció lehetővé teszi, hogy energiát takarítson meg a sütés során, miközben az ételt nedvesen és gyengéden tartja. A sütő belső világítása ki van kapcsolva.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NEM	NEM	IDEÁLIS: fagyasztott élelmiszerek vagy olyan rántott, félkész ételek készítéséhez, amelyeket általában sütni kell. A dedikált tálcának köszönhetően a forró levegő egyenletesen áramlik az élelmiszereken.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NEM	NEM	IDEÁLIS: mindenféle pizzához a sütő előmelegítése nélkül.Használjon alac-sonyabb hőmérsékletet a fagyasztott termékekhez, és 300 °C hőmérsékletet a házi készítésűreceptekhez
	Gentle cooking (gőz)	70°C 50-90°C	L3	NEM	Igen	IDEALNO ZA: sporo kuhanje s rezultatima sličnim sous-vide kuhanju. Koristite za meso, ribu i povrće.

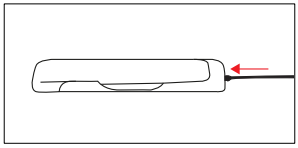
* Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.
**Csukott sütőajtóval használja.
*** A sütő modelljétől függően.

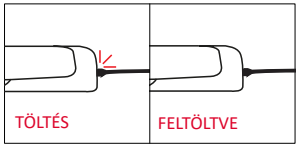
HEAT FEEL ÉRZÉKELŐ

Használat előtt ellenőrizze a Heat Feel érzékelő töltöttségi állapotát:

1. Helyezze a Heat Feel érzékelőt a töltőbe, és zárja le a fedelet.
2. Csatlakoztassa a töltőt egy USB-tápforráshoz, például egy USB-adapterhez vagy egy PC/notebook USB-aljzatához az USB-kábellel. Előfordulhat, hogy a töltő az automatikus kikapcsolási funkciója miatt nem működik megfelelően a tápegységgel.
3. A töltő LED-je kigyullad, és villog töltés közben. Akkor kapcsol ki, amikor a Heat Feel érzékelő teljesen feltöltődött.

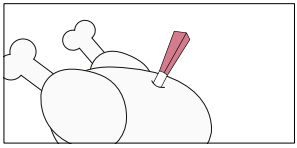


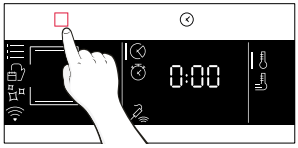


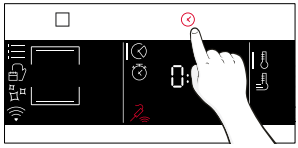


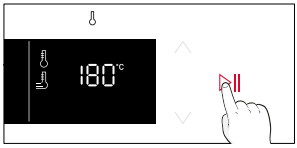
How to enroll and use Heat Feel Sensor:

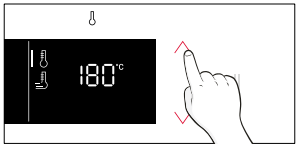
1. Helyezze a szondát az ételbe.
2. Koppintson a ☐ gombra a kívánt funkció kiválasztásához, majd koppintson annyiszor az ⏲ gombra, ahányszor a Szonda ikon kiválasztásához szükséges.
3. Kis idő elteltével a sütő felismeri a szonda kódját. Érintse meg az ▷II ,gombot, és használja a nyilakat a célhőmérséklet beállításához.
4. Koppintson a ▷II gombra a megerősítéshez. Ettől a pillanattól kezdve a sütő a szonda adatait használja az étel belső hőmérsékletének nyomon követésére.
5. A kívánt belső hőmérséklet elérésekor megszólal a riasztó, és a sütő kikapcsol. Óvatosan vegye ki a szondát az ételből.

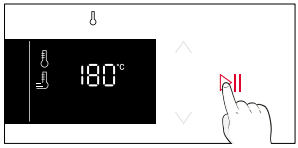






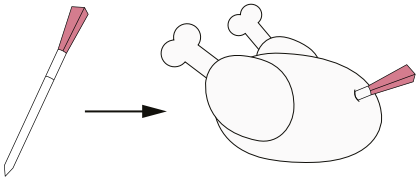






Főzési tippek

A szonda egyetlen mérési ponttal van felszerelve. Helyezze be teljesen az ételbe úgy, hogy a fémhegy az étel közepén helyezkedjen el. Helyezze ezt a pontot a lehető legközelebb az étel legvastagabb (leghidegebb) részéhez, hogy pontosan figyelemmel kísérje a sütési folyamatot.



A szonda kézi funkciókkal (statikus, statikus + ventilátor, grill, supergrill, gratin, csőbensültek és többszintű), ÉTELKÉSZÍTÉSI KATEGÓRIÁKKAL (hús, hal és zöldség) és Gentle cooking funkcióval használható

Élelmiszer kategória	Javasolt mag T °C	Javasolt pozicionálás
Marhasült	45°C	Átlósan a legvastagabb részen. A hengeres formájú ételek (pl. marhasült) esetében a csúcsot a geometriai középponthoz a lehető legközelebb tolja be
Sült húsok	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Szárnyasok	83-85°C	A mell legvastagabb részébe
Hal (egész/steak)	65°C	Átlósan a legvastagabb részen
Kenyér/ragu	90°C	Az étel geometriai középpontjához közel

4.2.2. Többlépcsős Funkció

A Többlépéses funkció lehetővé teszi a korábban beállított főzési paraméterek (hőmérséklet és idő) megtartását, miközben a gomb megnyomásával főzés közben módosítja ☐ a funkciót.

A funkció az összes FŐ FUNKCIÓHOZ ☰ elérhető, kivéve az ECO programokat.

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	I	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	I	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	I	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	I	Süteményes tepsi	L4	25-35
		2	Többszintű	170°C		Süteményes tepsi	L2+L5	25-35
	Yorkshire pudding	1	Hagyományos	200°C	I	Süteményes tepsi	L3	20-30
	Habcsók	1	Többszintű	90°C	I	Süteményes tepsi	L4	90-160
	Macaron	1	Hagyományos	150°C	I	Süteményes tepsi	L3	15-20
	Almás pite	1	Hagyományos	185°C	I	Fémrácsok + Tortaforma	L2	60-70
		1	Többszintű	170°C	I	Fémrácsok + Tortaforma	L4	65-75
	Fordított almatorta	1	Hagyományos	170°C	I	Fémrácsok + Tortaforma	L2	40-60
	Csokoládé szuflé	1	Hagyományos	200°C	I	Süteményes tepsi + formák	L3	10-15
	Sajttorta	1	Hagyományos	150°C	I	Fémrácsok + Tortaforma	L2	50-65
	Mélyhűtött croissant	1	Hagyományos + ventilátor	175°C	I	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	I	Süteményes tepsi	L3	30-45
Kenyerek és lepények	Pirított kenyér	1	Supergrill	05	N	Fémrács	L6	4-6
	Focaccia	1	Hagyományos	200°C	I	Süteményes tepsi	L2 or L3	25-35
	Kenyér, egészben	1	Hagyományos	200°C	I	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	180°C 200°C	I N	Fémrács + Quiche konzervdoboz	L2	30-50
		2	Többszintű	180°C	I	Fémrács + Quiche konzervdoboz	L1+L4	50-70
	Sajtszuflé	1	Hagyományos	200°C	I	Süteményes tepsi	L3	20-35
	Lasagna, friss	1	Hagyományos + ventilátor	200°C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	40-60
	Lasagna, fagyasztott	1	Hagyományos	180°C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Sült tészta	1	Csőbenpsültek	200°C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L4	20-30
	Cannelloni, fagyasztott	1	Hagyományos	180°C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	45-55
Pizza	Pizza, friss (tálca)	1	Hagyományos Pizza	250°C 300°C	I N	Süteményes tepsi	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Többszintű	180°C	I	Mélyebb+ Süteményes tepsis	L2+L5	25-35
	Pizza, friss (kerek)	1	Hagyományos Pizza	250°C 300°C	I N	Süteményes tepsi	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Többszintű	180°C	I	Mélyebb+ Süteményes tepsis	L2+L5	30-40
	Fagyasztott pizza (vékony tésztás)	1	Hagyományos Pizza	220°C 200°C	I N	Fémrács	L2	10-15
		2	Többszintű	200°C	I	Fémrács	L2+L5	15-25
		3	Többszintű	180°C		Fémrács	L2+L4+L6	25-35
Hús és baromfi	Egész sült csirke (1-1,2 kg)	1	Többszintű Csőbenpsültek	220°C	I	Fémrács Helyez-ze a sütőlapot az L1-es szintre 150 ml vízzel	L4	40-60
	Csirkecomb	1	Air Fry	220°C	N	Air fry tálca	L4	30-50
	Sült kacsa	1	Többszintű Csőbenpsültek	200°C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Kakas	1	Többszintű Csőbenpsültek	220°C	I	Fémrács Helyez-ze a sütőlapot az L1-re	L4	20-40
	Sült pulyka	1	Többszintű Csőbenpsültek	200°C	I	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	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-100
	Kolbász	1	Supergrill	04	I	Fémrács	L5	40-50
	Marhahúsfilé (1000-1500g)	1	Gentle cooking	60°C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L3	60-80
	Marhasült (500 g)	1	Többszintű	220°C	I	Süteményes tepsi	L3	20-40
	Fasírt (1000-1500g)	1	Hagyományos	180°C	I	Süteményes tepsi	L3	40-50
	Sült csirke burgonyával	1	Hagyományos	200°C	I	Mélyebb tray	L4	45-60
Hal és tenger gyümölcsei	Grillezett tengeri ételek	1	Supergrill	04	N	Fémrács	L5	15-30
	Fagyasztott halrudak	1	Air Fry	200°C	N	Air fry tálca	L4	20-25
	Sült hal	1	ECO	200°C	N	Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-re	L3	40-60
Zölds-égek	ZöldségCső-benpsültek	1	ECO	200°C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-90
	Fagyasztott hasábburg-onya (300-500 g)	1	Air Fry	220°C	N	Air fry tálca	L4	18-25
	Sült krumpli	1	Hagyományos	200°C	I	Süteményes tepsi	L4	30-50

A főzési idő a fogyasztó receptjétől és az összetevőktől függően változhat.
* ha előmelegítés szükséges
** A sütő modelljétől függően.

5.2. EVERYDAY COOKING TÁBLÁZAT

Az Ételkategória menü lehetővé teszi a különböző receptek elkészítését a sütő előmelegítése nélkül, az egyes kategóriák igényeihez szabott speciális sütési programoknak köszönhetően.
A sütési program kiválasztása után az idő és a hőmérséklet alapértelmezett értékei jelennek meg. Mindkét paraméter korlátozott tartományon belül állítható be, az alábbi táblázat szerint.
Az Everyday Cooking funkciókban való navigálás közben a gőzzel készíthető ételkategória menüje kiválasztható, ha nyomva tartja a Hőmérséklet ikont a Gőz ikon megjelenéséig. Erősítse meg választását az Indítás gomb megnyomásával.

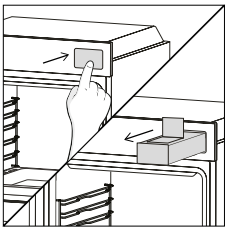
Szimbólum	Leírás	Előmelegítés	Polcpozíció	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Időtartomány (perc)	Húshőmérő hőmérséklete (ha rendelkezésre áll)	Leírás
	Hús	NEM	L3	180-220	20-120	55-85°C	Szárnyasokhoz és fehér hús szeletekhez
	Hal	NEM	L3	150-180	15-60	55-65°C	Egész halhoz és halfiléhez.
	Zöldségek	NEM	L3	150-200	30-90	70-90°C	Sült zöldségekhez és burgonyához.
	Pékáru	NEM	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Pékárukhoz, például süteményekhez és kenyerekhez
	Hús (gőz)	NEM	L3	180-220	20-120	55-85°C	Szárnyasokhoz és fehér hús szeletekhez
	Hal (gőz)	NEM	L3	150-180	15-60	55-65°C	Egész halhoz és halfiléhez.
	Zöldségek (gőz)	NEM	L3	150-200	30-90	70-90°C	Sült zöldségekhez és burgonyához.
	Pékáru (gőz)	NEM	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Pékárukhoz, például süteményekhez és kenyerekhez

MEGJEGYZÉS: ha a sütő kikapcsolása után szükség van a sütés folytatására, javasoljuk, hogy kerülje az Everyday Cooking sütési programok használatát, és inkább a szabványos funkciókat válassza.

A gőztartály használata párolási programokhoz

A gőz segítségével való sütési program kiválasztása után, ha a gőztartály üres, a kijelzőn megjelenik a ikon, amely a vízzel való feltöltés szükségességéről tájékoztat. A következőképpen járjon el:

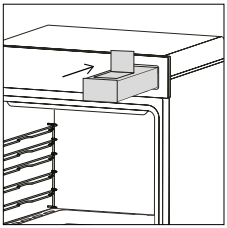
1. Enyhén nyomja meg a gőztartályt a nyitáshoz.

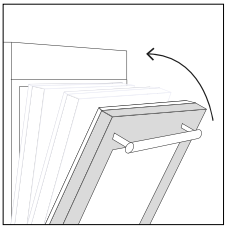


2. Töltsön ivóvizet a gőztartályba egy kancsón keresztül vagy közvetlenül a csapból. Ne lépje túl a tartályban jelzett maximális vízszintet.

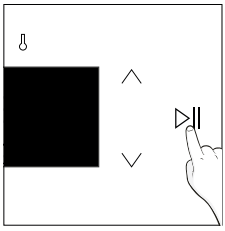


3. Nyomja meg a gőztartályt a záráshoz, majd csukja be a sütő ajtaját.





4. Nyomja meg az Indítás gombot a megerősítéshez, és indítsa el a sütést.



Ha a hozzáadott víz mennyisége nem elegendő a sütési program végrehajtásához, a kijelzőn megjelenik a ikon, amely a tartály feltöltésének szükségességéről tájékoztat.

Recept	Adag mérete	Főzési program	T°C	Sütési tartozék	Polcpozíció	Sütési idő (perc)
Marhasült	500-800g	Hús (gőz)	180°C	Fémrács	L3	30-40
Marhahúsfilé	200g	Hús (gőz)	200°C	Fémrács	L3	20-25
Fasírt	1000-1500g	Hús (gőz)	200°C	Fémrács	L3	40-50
Wellington bélszín	500g	Hús (gőz)	210°C	Fémrács	L3	50-80
Portói sült	800-1000g	Hús (gőz)	180°C	Fémrács	L3	40-70
Oldalas	1000-1200g	Hús (gőz)	200°C	Fémrács	L3	80
Bárányborda	800-1000g	Hús (gőz)	190°C	Fémrács	L3	60-80
Báránycomb	1500-2000g	Hús (gőz)	200°C	Fémrács	L3	80
Lazacfilé	200-600g	Hal (gőz)	170°C	Süteményes tepsi	L3	20-35
Tonhal steakek	600g (kb. 4 db)	Hal (gőz)	180°C	Fémrács	L3	15-20
Kardhal steakek	700g (kb. 4 db)	Hal (gőz)	180°C	Süteményes tepsi	L3	15-20
Tőkehalfilé	600g (kb. 4 db)	Hal (gőz)	150°C	Süteményes tepsi	L3	15-20
Nagyszemű durbincs, egész	1	Hal (gőz)	170°C	Süteményes tepsi	L3	35-45
Nagyszemű durbincs, filé	600g (kb. 4 db)	Hal (gőz)	150°C	Süteményes tepsi	L3	15-20
Tengeri sügér filé	600g (kb. 4 db)	Hal (gőz)	150°C	Süteményes tepsi	L3	15-20
Halnyárs	8 db	Hal (gőz)	150°C	Fémrács	L3	20-30
Töltött tintahal	4 db	Hal (gőz)	180°C	Süteményes tepsi	L3	25-40
Egész kenyér	1	Pékáru (gőz)	200°C	Fémrács	L3	42-50
Rozskenyér	1	Pékáru (gőz)	190°C	Fémrács	L3	42-50
Szendvicscipó	1	Pékáru (gőz)	200°C	Fémrács	L3	42-50

Recept	Adag mérete	Főzési program	T°C	Sütési tartozék	Polcpozíció	Sütési idő (perc)
Sütőtök, kocka alakú	1 tálca	Zöldségek (gőz)	200°C	Fémrács	L3	30-40
Vegyes zöldségek	1 tálca	Zöldségek (gőz)	190°C	Fémrács	L3	40-45
Karfiol	1 tálca	Zöldségek (gőz)	150°C	Fémrács	L3	40-50
Sütőtök, kocka alakú	1 tálca	Zöldségek (gőz)	160°C	Fémrács	L3	30-40
Töltött paprika	1 tálca	Zöldségek (gőz)	180°C	Fémrács	L3	70-80
Töltött cukkini	1 tálca	Zöldségek (gőz)	190°C	Fémrács	L3	35-45
Sárgarépa rudak	1 tálca	Zöldségek (gőz)	150°C	Süteményes tepsi	L3	35-40
Brokkoli	1 tálca	Zöldségek (gőz)	150°C	Süteményes tepsi	L3	30-40
Ratatouille	1 tálca	Zöldségek (gőz)	190°C	Fémrács	L3	40-45
Zöldséges lepény	6 ramekin	Zöldségek (gőz)	180°C	Süteményes tepsi + formák	L3	25-35

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

6.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát. Bármilyen kézi tisztítási művelet végrehajtása előtt várja meg, amíg a sütő lehűl.

- A sütő tökéletesen tisztán tartása a sütő minden egyes használatát követően minimális tisztítást igényel.
- Ne vonja be a sütőfalakat alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc megolvadhat vagy megsérülhet.
- A sütő túlzott mértékű beszennyeződése és az ebből származó erős füstös illatok megelőzése érdekében javasoljuk, hogy ne használja a sütőt rendkívül magas hőmérsékleten. Alternatívaként javasoljuk a sütési idő megnövelését és a hőmérséklet csekély mértékű csökkentését.
- A sütőhöz mellékelt tartozékokon kívül javasoljuk, hogy csak olyan edényeket és sütőformákat használjon, amelyek ellenállnak a rendkívül magas hőmérsékletnek.

6.2. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

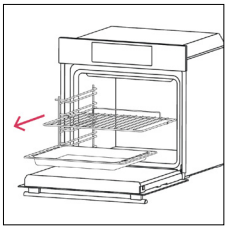
6.2.1. A SÜTŐ BELSEJÉBEN: tisztítási funkciók

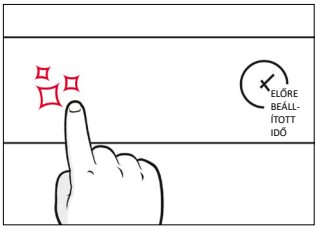
Pirolitikus tisztítás (*a sütő modelljétől függően)
Ez a folyamat az azonos nevű kémiai folyamaton alapul, amely magában foglalja a komplex anyagok hőkezeléssel történő bomlását.

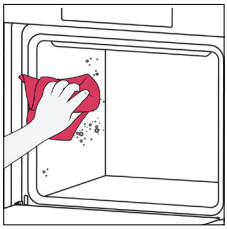
Az indítás után automatikusan bezárja a sütő ajtaját, és gyorsan 410 °C-ra emeli a hőmérsékletet. A tisztítási ciklus végén az ételmaradékok fehér bevonatot hagynak a zománc felületeken. Ezeknek a részecskéknek az eltávolításához törölje le forró szappanos vízzel átitatott ruhával, és használjon kefét vagy acélgyapotot. A megfelelő tisztítószerek a forró szappanos víz vagy a sütőtisztító.

Hogyan működik:

1. Távolítson el minden tartozékot a sütőből, például rácsokat, oldalsó állványokat és oldalsó állványcsavarokat(*) ;
2. Kapcsolja be a funkciógombot . Forgassa el a tárcsát a Pirolitikus program beállításához; Hagyja, hogy a funkció az előre beállított ideig működjön. A folyamat során és a következő hűtési fázisban a sütő ajtaja zárva marad.
3. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.
   ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt hozzáérne, győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt.
   Legyen óvatos minden forró felülettel, mert fennáll az égési sérülés veszélye. Használjon desztillált vagy iható vizet.





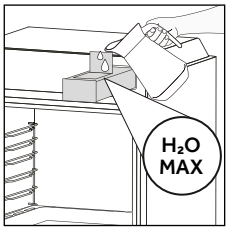


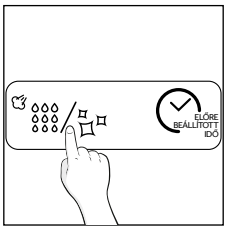
Hydroeasy Steam

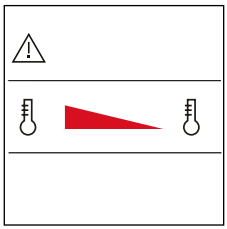
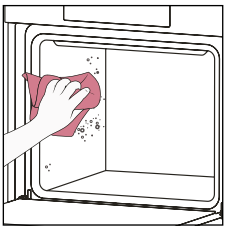
A Hydroeasy Steam tisztítási funkciót úgy tervezték, hogy könnyedén kezelje a könnyű szennyeződéseket, és gyors és környezetbarát megoldást nyújtson a sütőtér tisztításához a gőz erejével.

Hogyan működik:

1. Töltse fel a gőztartályt vízzel, amíg el nem éri a tartályon jelzett maximális szintet.
2. Válassza ki a Hydroeasy Steam tisztítási programot. Hagyja, hogy a funkció az előre beállított ideig működjön.
3. A tisztítási folyamat végén hagyja lehűlni a sütőt.
4. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.
5. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: Mielőtt hozzáérne, győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt. Legyen óvatos minden forró felülettel, mert fennáll az égési sérülés veszélye. Használjon desztillált vagy iható vizet.





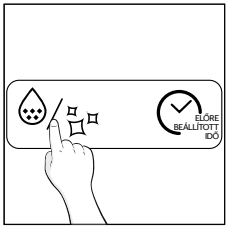
GŐZRENDSZER TISZTÍTÁSA

Vízkőmentesítés

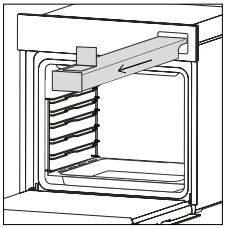
Ez a funkció 25 ciklus után javasolt, és 40 ciklus után kötelezően elvégzendő. A sütő kijelzőjén a 25. naptól kezdődően minden gőzciklus végén megjelenik a ha a felhasználó még nem végezte el a vízkőmentesítést. 40 gőzciklus után egyik gőzsütési program sem indul el, mielőtt a felhasználó végrehajtaná a vízkőmentesítési programot. A vízkőmentesítés három lépésből áll:

1. lépés (A maradék víz eltávolítása a párolóból):

i. Válassza ki a vízkőmentesítési módot, majd nyomja meg az Indítás gombot.
ii. Amikor a csengő sípol a második lépéssel való folytatáshoz, távolítsa el a víztartályt.

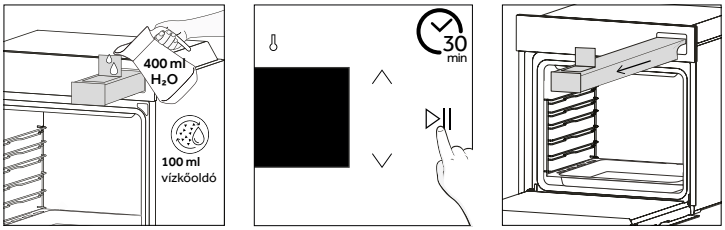






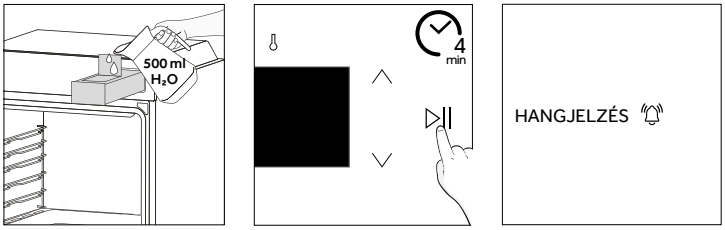
2. lépés (Vízkőmentesítés):

i. Töltsön 400 ml csapvizet és 100 ml vízkőoldót a gőztartályba. Ezután nyomja meg az Indítás gombot.
ii. Ez a lépés 30 percet vesz igénybe, majd a harmadik lépéshez ismét el kell távolítani a gőztartályt.



3. lépés (Öblítés):

i. Töltsön 500 ml csapvizet a gőztartályba. Ezután nyomja meg az Indítás gombot.
ii. Ez a lépés 4 percet vesz igénybe, a folyamat végén hangjelzés hallható



NAPOMENA: Ako se program uklanjanja kamenca prekine ili se ne dovrši, na zaslonu će se pojaviti s upitom za ponavljanje i dovršetak postupka.

Leeresztés

Minden gőzzel történő sütési ciklus után a gőzölőben maradt víz automatikusan visszafolyik a gőztartályba.
E folyamat során a kijelzőn a ikon látható.

Ha a gőztartály már megtelt, a kijelzőn megjelenik a ikon, amely értesíti a tartály ürítésének a szükségességéről a leeresztési folyamat megkezdése előtt.

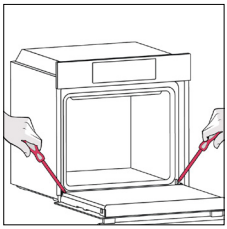
Katalitikus tisztítás (a sütő modelljétől függően)

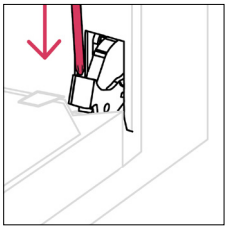
A sütőteret katalitikus panelek burkolják, és azt a luxust kínálják, hogy soha többé nem kell megküzdenie a koszos sütővel.
A panelek speciális zománccal vannak bevonva, amely mikroporózus szerkezetű, és képes elnyelni a kifröccsenő zsírt.
Katalitikus kémiai reakció révén hatékonyan alakítják át az abszorbeált 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.

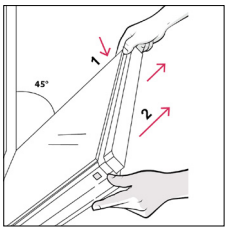
6.2.2. SÜTŐN KÍVÜL: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása

1. Nyissa ki az ajtót 90°-ra. Forgassa el a zsanér reteszelő füleit a sütőből kifelé.

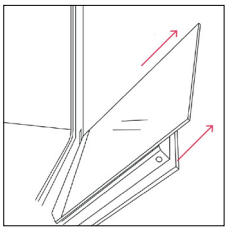




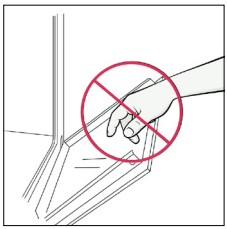
2. Állítsa az ajtót 45°-ra. Nyomja meg egyszerre az ajtó oldalsó vállának mindkét oldalán található két gombot, és húzza maga felé, hogy eltávolítsa a felső üveg ajtóburkolatát.



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).



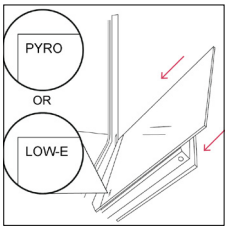
4. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A külső üveg nem eltávolítható.



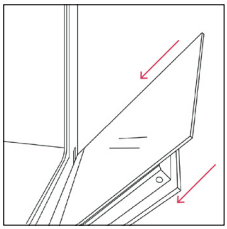
5. Tisztítsa meg az üveget puha kendővel és megfelelő tisztítószerekkel.



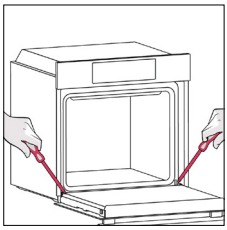
6. Helyezze be az üveglapokat, ügyelve arra, hogy a „Low-E/PYRO” címke megfelelően olvasható legyen, és az ajtó bal alsó részén, a bal oldali zsanér közelében helyezkedjen el. Így az első üvegre nyomtatott címke az ajtó belsejében marad.

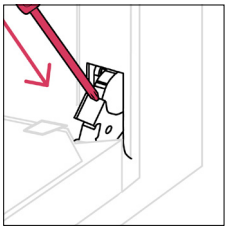


7. Helyezze vissza a felső üveg ajtóburkolatát úgy, hogy befelé nyomja, amíg egy kattanást nem hall a két oldalsó gombról.



8. Ezután állítsa vissza az ajtót 90°-ra, és forgassa befelé a zsanérrögzítő füleket a sütő belseje felé.





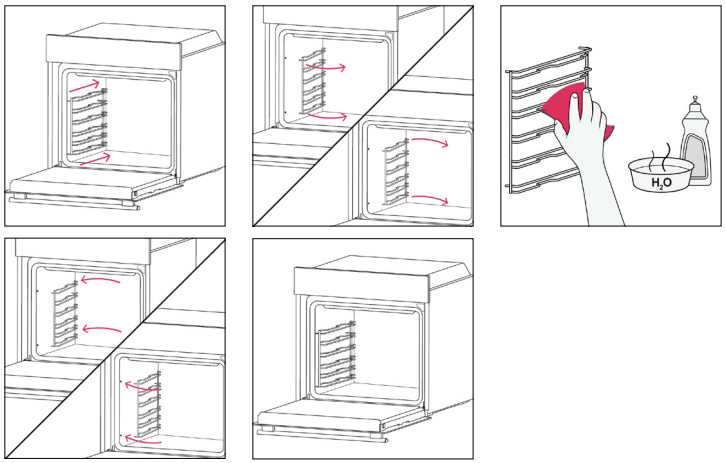
6.3. TARTOZÉKOK TISZTÍTÁSA

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.



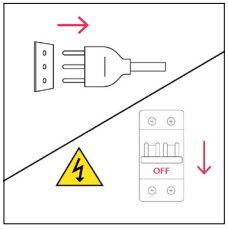
6.4. KARBANTARTÁS

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

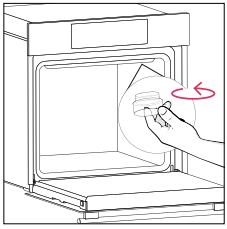
A felül lévő izzó cseréje:

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.

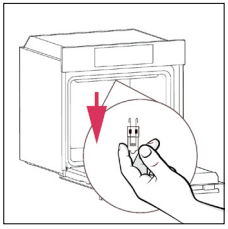
1. lépés



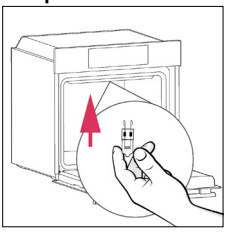
2. lépés



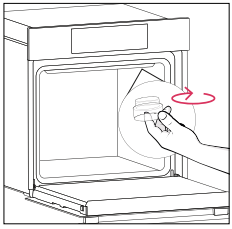
3. lépés



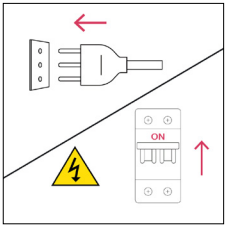
4. lépés

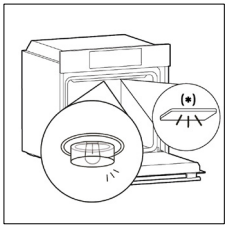


5. lépés



6. lépés



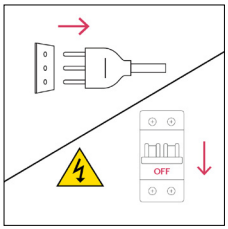


Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)
* Probléma esetén ezzel a lámpával lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

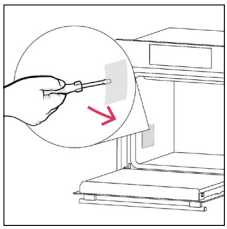
Az oldalsó izzó cseréje:

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.

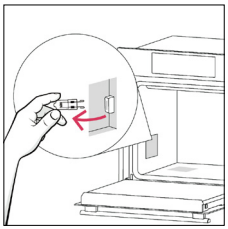
1. lépés



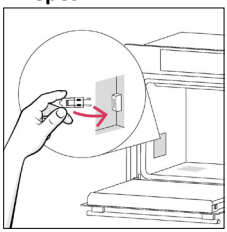
2. lépés



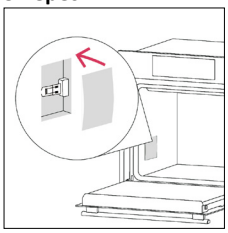
3. lépés



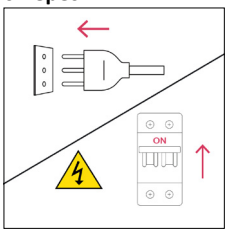
4. lépés



5. lépés



6. lépés



Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

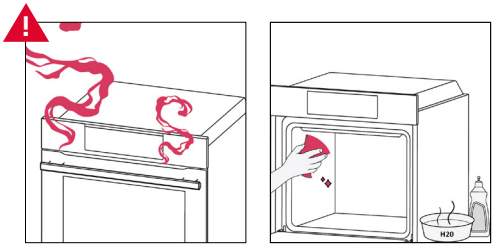
7. HIBAELHÁRÍTÁS

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.

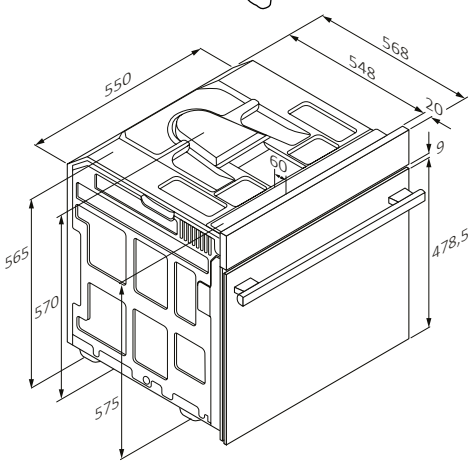
8.2. ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

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.

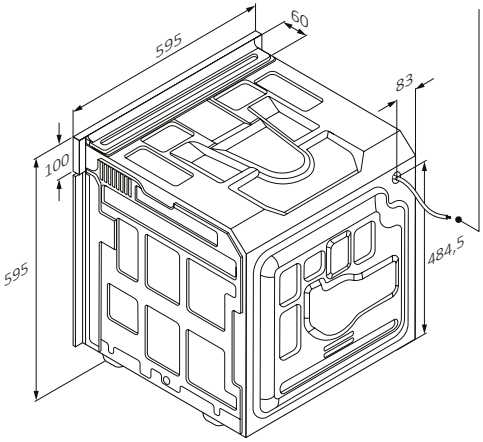
9. TELEPÍTÉS

A termék telepítési videóját a QR-kód beolvasásával tekintheti meg.

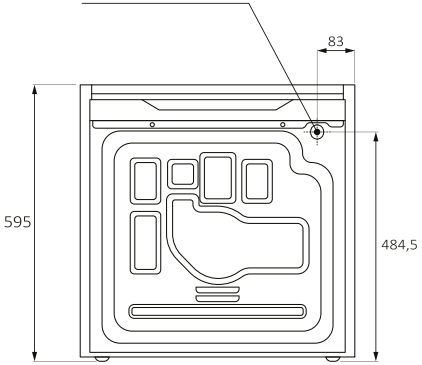
vagy erre kattintva **link**



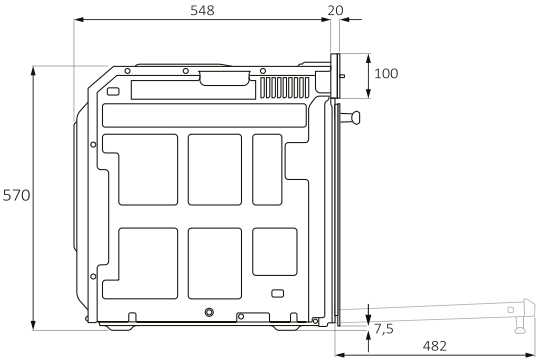
Kábel 1100 mm



Kábel 1100 mm

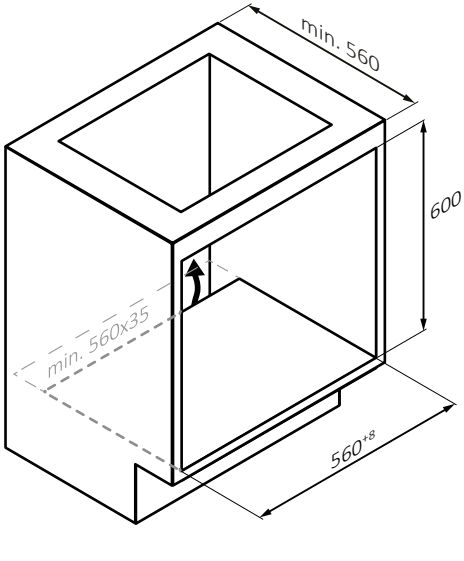


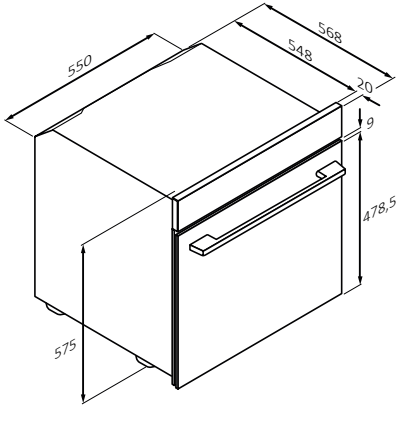
Hátsó nézet

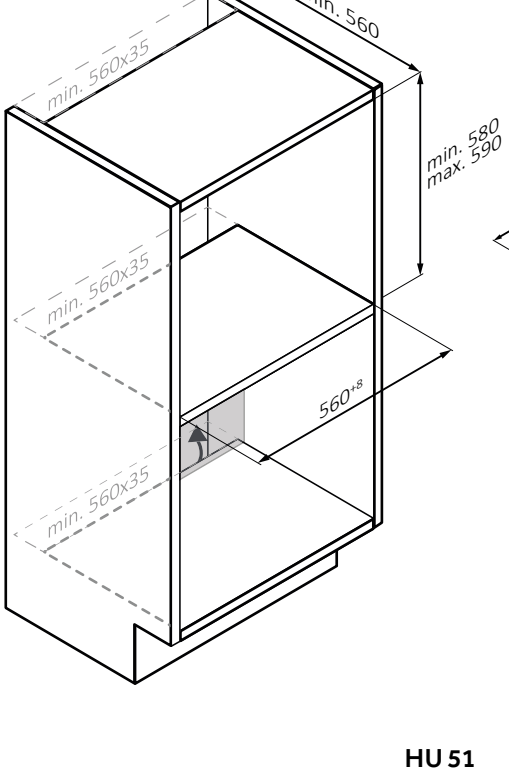


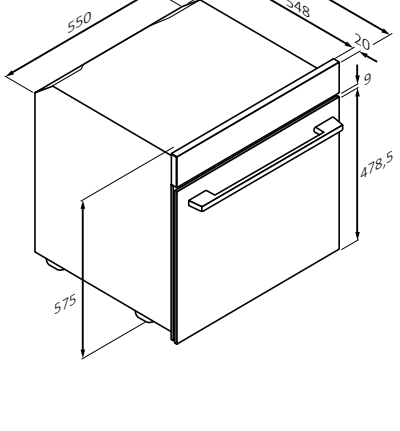
Oldalsó nézet

mm

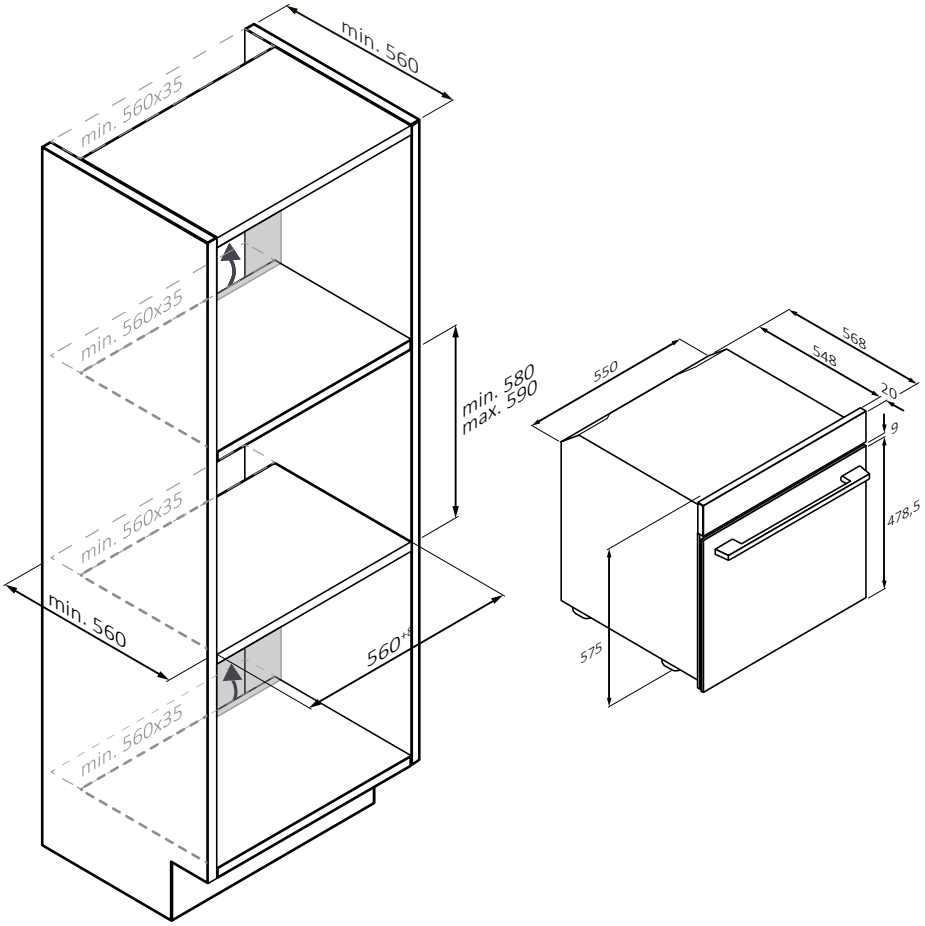

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

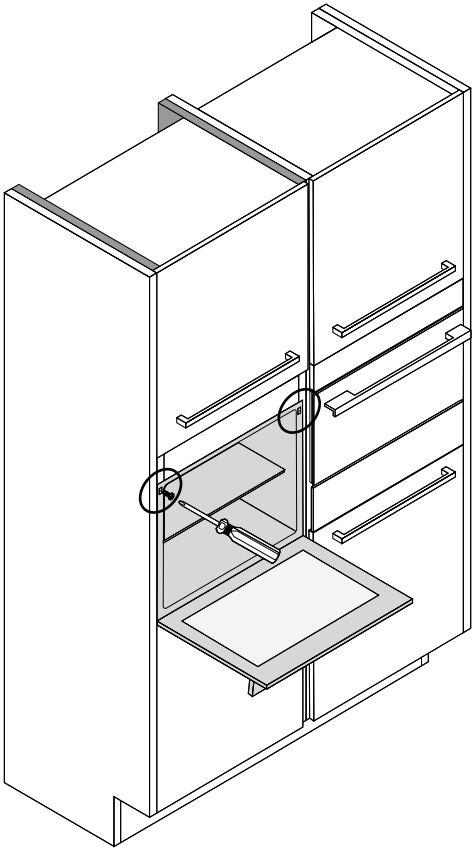

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

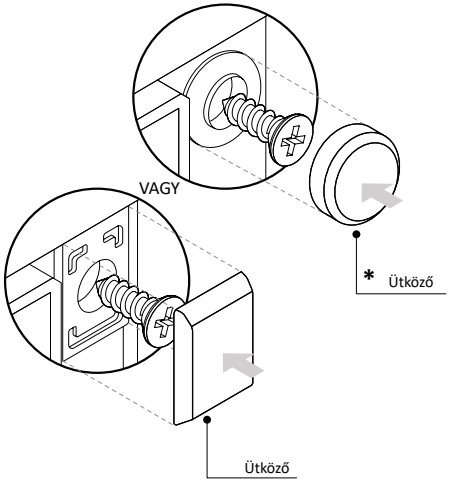

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm





(csak ha van*)

mm

DOBRODOŠLI

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali naš izdelek. Za zagotovitev svoje varnosti in pridobitev najboljših rezultatov natančno preberite ta priročnik, vključno z varnostnimi navodili, in ga shranite za prihodnjo uporabo.
Pred namestitvijo pečice si zabeležite serijsko številko, ki jo boste morda potrebovali za popravila. Pred uporabo preverite, ali so med prevozom nastale morebitne poškodbe, glede nejasnosti pa se posvetujte s tehnikom.
Embalažo shranite nedosegljivo otrokom.

OPOMBA: Upoštevajte, da se lahko značilnosti in dodatki pečice razlikujejo glede na model, ki ste ga kupili.

POVZETEK

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

2. PREDSTAVITEV IZDELKA
2.1. Pregled Izdelka
2.2. Dodatki
2.3. Nadzorna Plošča
2.4. Povezljivost

3. PRED ZAČETKOM
3.1. Informacije Za Začetek
3.2. Prva Uporaba
3.3. Predhodno Čiščenje

4. DELOVANJE IZDELKA
4.1. Kako Izdelek Deluje
4.2. Funkcije Kuhanja
4.2.1. Standardne Funkcije
4.2.2. Funkcija več korakov

5. NAPOTKI ZA KUHANJE
5.1. Splošna Tabela Kuhanja
5.2. Tabela Everyday Cooking

6. NEGA IN ČIŠČENJE
6.1. Splošna Priporočila
6.2. Čiščenje Pečice
6.2.1. Notranjost Pečice: Funkcije Čiščenja
6.2.2. Zunanjost Pečice: Odstranitev In Čiščenje Steklenih Vrat
6.3. Čiščenje Dodatkov
6.4. Vzdrževanje

7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

8. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE
8.1. Odstranjevanje Aparata
8.2. Varovanje In Spoštovanje Okolja

9. VGRADNJA

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

SPLOŠNA OPOZORILA

- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Med uporabo se aparat segreje. Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi v pečici.

Uporaba v skladu s predvideno uporabo

- Pečico uporabljajte samo za predvideni namen, to je samo za pripravo živil; vsaka drugačna uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje za nepravilno in zato nevarno. Proizvajalec ne more biti odgovoren za nobeno škodo, ki bi nastala zaradi neustrezne, nepravilne ali nerazumne uporabe.

Omejitve uporabe

- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod ustreznim nadzorom ali so prejeli navodila za varno uporabo aparata in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci naj se z aparatom ne igrajo. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata brez nadzora.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali oseb brez izkušenj in znanja, razen če jih oseba, odgovorna za njihovo varnost, nadzira ali pouči o uporabi aparata.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da preprečite, da bi se igrali z napravo.
- ⚠**OPOZORILO:** aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Paziti je treba, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Majhni otroci naj se zadržujejo stran od aparata.

OPOZORILA ZA VGRADNJO

- Pečica je lahko nameščena visoko v stebru ali pod delovno ploščo.
- V prostoru, kjer je vgrajena pečica, je treba zagotoviti dobro prezračevanje, da omogočite pravilno kroženje svežega zraka, potrebnega za hlajenje in zaščito notranjih delov. Izdelajte odprtine, prikazane na slikah, glede na vrsto vgradnje. Pečico vedno pritrdite na pohištvo z vijaki, ki so priloženi aparatu.
- Za delovanje aparata na nazivni frekvenci niso potrebna dodatna dejanja oz. nastavitve.
- Aparata ne smete vgraditi za dekorativna vrata, da se izognete pregrevanju.

- Med vgradnjo je treba pečico odklopiti iz električnega omrežja.
- Če je za odpravo napak zaradi nepravilne vgradnje potrebna pomoč proizvajalca, ta pomoč ni zajeta v garanciji. Upoštevati je treba navodila za vgradnjo, namenjena za strokovno usposobljeno osebje.
- Nepravilna vgradnja lahko povzroči škodo ali poškodbe ljudi, živali ali stvari. Proizvajalec ne more biti odgovoren za takšno škodo ali poškodbe.
- Vgradnjo mora izvesti usposobljen tehnik, ki mora poznati in spoštovati veljavne zakone v državi vgradnje in navodila proizvajalca.
- Po odstranitvi aparata iz škatle se vedno prepričajte, da ni poškodovan. V primeru težav se pred vgradnjo obrnite na službo za pomoč strankam in ga ne priključite na napajanje.
- Pred uporabo aparata odstranite embalažni material.
- Med vgradnjo ne uporabljajte ročaja vrat pečice za dviganje in premikanje pečice.
- Pohištvo, v katero boste vgradili aparat, in sosednje pohištvo morajo biti odporno na temperaturo 95 °C.
- Priporočljivo je, da med vgradnjo nosite zaščitne rokavice, da preprečite ureznine.
- Izdelka ne nameščajte v odprtih okoljih, izpostavljenih vremenskim dejavnikom.
- Ta aparat je zasnovan za uporabo na nadmorski višini, nižji od 2000 m.
- Pred prvo uporabo odstranite zaščitne filme in oglasne nalepke s sprednje površine pečice.

ELEKTRIČNA OPOZORILA

- Vtičnica mora biti primerna za obremenitev, navedeno na oznaki, in mora biti povezana z ozemljitvenim kontaktom in delovati. Zemeljski prevodnik je rumeno-zelene barve. Ta postopek mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak.
- Priključitev na vir napajanja se lahko izvede tudi z namestitvijo vtiča ali omnipolarnega odklopnika z ločitvijo stika na fiksnem ožičenju, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo III, med aparat in vir napajanja, ki lahko prenese največjo priključeno obremenitev in je v skladu z veljavno zakonodajo.
- Če vtičnica in vtič aparata nista združljiva, prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugim ustreznim tipom. Vtič in vtičnica morata biti skladna s trenutnimi normami v državi vgradnje.
- Odklopnik ne sme prekiniti rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla. Vtičnica ali omnipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev, mora biti po vgradnji aparata zlahka dostopen.

- Če je priključni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali drug kvalificiran serviser.
- Za vsa popravila se obrnite izključno na službo za pomoč strankam in zahtevajte uporabo originalnih nadomestnih delov.
- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite z električnega napajanja.
- ⚠ **OPOZORILO:** pred zamenjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen, da se izognete morebitnim električnim sunkom.
- Pred odstranitvijo odstranljivih delov je treba pečico izklopiti. Po čiščenju dele ponovno sestavite v skladu z navodili.
- Pri uporabi električnih aparatov je treba upoštevati nekaj temeljnih pravil:
  - za izklop iz vira napajanja aparata ne vlecite za napajalni kabel;
  - aparata se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami ali nogami;
  - na splošno uporaba pretvornikov, razdelilnikov in podaljškov ni priporočljiva;
  - v primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat izklopite in ne posegajte vanj.

  ⓘ **OPOMBA:** če bi bilo pečico morda treba popraviti, je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, v katero lahko priključite pečico, potem ko jo odstranite iz niše, v katero je vgrajena.
- Vsako nepravilno izvedeno popravilo, vgradnja in vzdrževanje lahko resno ogrozi uporabnika.
- Proizvodno podjetje izjavlja, da ne prevzame nobene odgovornosti za neposredno ali posredno škodo, nastalo zaradi nepravilne vgradnje, vzdrževanja ali popravil. Poleg tega ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi odsotnosti ali prekinitve ozemljitvenega sistema (npr. električni udar).
- ⚠ **POZOR:** Da bi se izognili nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, aparata ne smete napajati prek zunanje naprave za izklop, npr. časovnika, in ga ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.
- Aparat ni zasnovan za aktiviranje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

UPORABA IN VZDRŽEVANJE

- V posodi za kapljanje se zbirajo ostanki, ki kapljajo med pripravo hrane.
- Ko Airfry pladenj za peko ali rešetko namestite na stranska stojala, se prepričajte, da je krajši stranski del (med omejitvijo in skrajnim delom) usmerjen proti notranjosti pečice. Če ima rešetka dekorativno kovinsko palico, bodite pozorni, da jo postavite na zunanjo stran pečice, tako da bo logotip blagovne znamke viden in čitljiv. Za pravilno namestitev glejte tudi sliko v

razdelku Dodatki v teh navodilih za uporabo.

- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar se lahko steklo razbije.
- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico.
- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira v notranjosti pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Da bi zmanjšali ta učinek, po vklopu pečice počakajte 10-15 minut, preden postavite živila v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo kuhanja.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom in ne na odprtem pladnju.
- Po kuhanju ne puščajte živil v pečici dlje kot 15/20 minut.
- Daljši izpad napajanja med kuhanjem lahko povzroči nepravilno delovanje zaslona. V tem primeru se obrnite na službo za pomoč strankam.
- ⚠ **OPOZORILO:** Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali kakršna koli druga zaščita v neposrednem stiku z vročim emajlom se lahko stali in poslabša lastnosti emajla v notranjosti.
- ⚠ **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranjujte tesnila vrat pečice.
- ⚠ **POZOR:** Med kuhanjem ali ko je pečica vroča, dna prostora za peko ne polnite z vodo.
- ⚠ **OPOZORILO:** Ne polagajte hrane neposredno na rešetke pečice. Vedno uporabite peki papir in/ali ustrezne pekače ali modele.
- Pred prvo uporabo operite vse dodatke z raztopino vroče vode in tekočine za pomivanje posode.

OPOZORILA (*ZA PEČICE S PIROLIZO)

- Pred čiščenjem je treba odstraniti večja razlitja.
- ⚠ **OPOZORILO:** pred začetkom cikla samodejnega čiščenja:
  - očistite vrata pečice;
  - z vlažno gobico odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz
  - notranjosti pečice. Ne uporabljajte detergentov;
  - odstranite vse dodatke in komplet vodil (če je prisoten);
  - v pečico ne postavljajte kuhinjskih krp.
- V pečicah s sondo za meso je treba pred začetkom cikla čiščenja zapreti luknjo s priloženo matico. Ko sonde za meso ne uporabljate, luknjo vedno zaprite z matico.
- Med postopkom čiščenja s pirolizo (če je na voljo) se lahko površine segrejejo bolj kot običajno, zato se otroci ne smejo približevati aparatu.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, nikoli ne uporabljajte kuhalne plošče, medtem ko pirolizator deluje, saj tako preprečite pregrevanje kuhalne plošče.

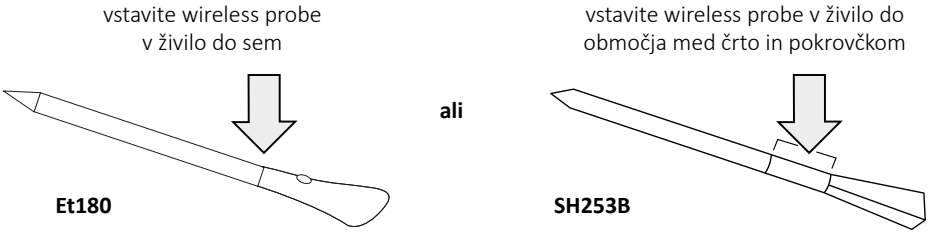
* Odvisno od modela pečice.

OPOZORILA (ZA STEAM PLUS ADVANCED)

- Pri polnjenju rezervoarja za paro nivo vode ne sme presegati najvišjega nivoja, označenega na rezervoarju
- Za polnjenje rezervoarja uporabite samo pitno vodo.
- Pred zagonom funkcije pirolitičnega čiščenja je treba rezervoar za paro odstraniti. Med delovanjem funkcije pirolitičnega čiščenja ne vstavite rezervoarja za paro.

OPOZORILA ZA BREZŽIČNO TEMPERATURNO SONDO

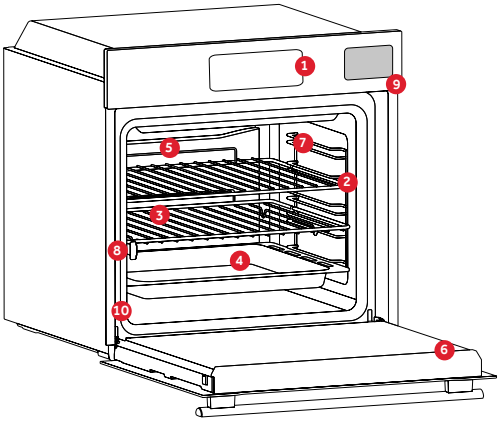
- Ta izdelek je namenjen izključno za uporabo v pečicah. Uporabljati ga je treba izključno po teh navodilih za uporabo.
- Senzorja Heat Feel se TAKOJ PO KUHANJU NE DOTIKAJTE Z GOLIMI ROKAMI. Med odstranjevanjem senzorja Heat Feel iz hrane po kuhanju vedno nosite rokavice za pečico.



- Kovinskega dela sonde Heat Feel ne izpostavljajte neposredno toploti, ki jo proizvaja pečica.
- Sondo Heat Feel uporabljajte izključno v vgradni pečici..
- Sonde Heat Feel ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.
- Sondo Heat Feel lahko očistite in operete, vendar je ne potopite v vodo za dalj časa.
- Ta izdelek ni namenjen za uporabo s strani oseb, starih 12 let in mlajših.
- Dobavitelj ne odgovarja za poškodbe sonde Heat Feel, ki nastanejo zaradi napačne uporabe naprave.
- Sondo Heat Feel pred uporabo očistite.
- Sonda lahko deluje v tem temperaturnem območju: od 10 °C do notranje najvišje temperature 100 °C kovinskega dela. Ko je izbran program kuhanja, na zaslonu prikaže privzeta temperatura, vendar nikoli ne presega 250 ° C: izbrana temperatura je omejena na 250 ° C.
- Če temperatura sonde Heat Feel preseže 100 °C, se kuhanje ustavi, zato je treba sondo Heat Feel z rokavicami čim prej odstraniti iz pečice, da se prepreči poškodbe sonde.

2. PREDSTAVITEV IZDELKA

2.1. PREGLED IZDELKA

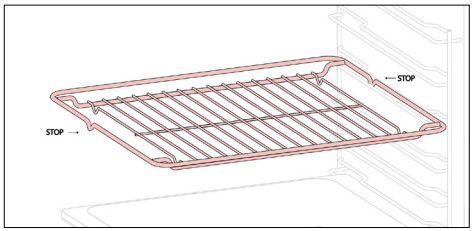


1. **Nadzorna plošča**
2. **Številke polic**
3. **Kovinske mreže**
4. **Pladnji**
5. **Pokrov ventilatorja**
6. **Vrata pečice**
7. **Stranske žične mreže** (če obstajajo: samo za ravno votlino)
8. **Teleskopska vodila**
9. **Rezervoar za paro**
10. **Serijska številka in koda QR**

Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo

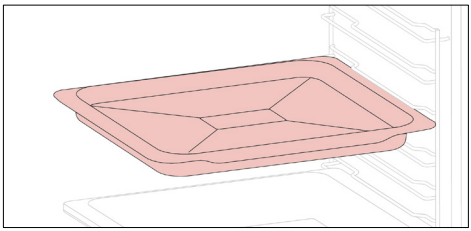
2.2. DODATKI

Kovinska rešetka



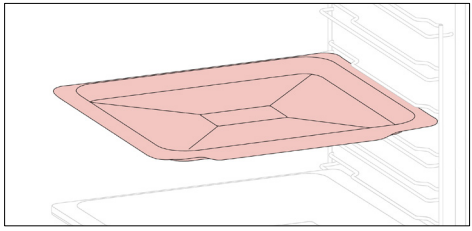
Rešetka v pečici je odstranljiva in nastavljiva rešetka, ki podpira kuhinjski pribor in jo je mogoče prilagoditi različnim višinam za različne potrebe kuhanja. Hrane ne postavljajte neposredno nanjo; namesto tega uporabite peki papir ali primerne pekače.

Globok pekač



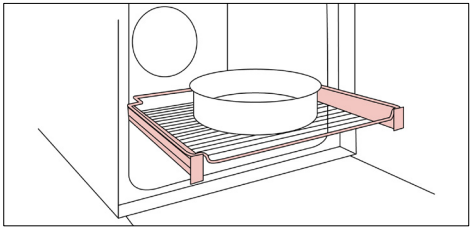
Globlji pladenj je idealen za recepte z dodanimi tekočinami ali plastmi, kot so enolončnice ali pečenke. Globina je posebej zasnovana tako, da zagotavlja želeno konsistenco hrane, pripravljene v njem.

Pekač (samo, če je prisoten*)



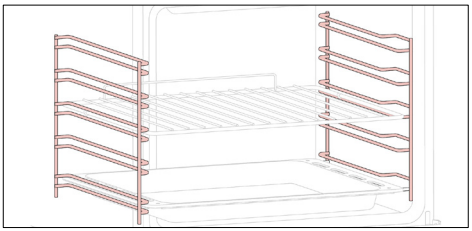
Pekač je idealen za doseganje enakomerne zapečenosti spodnjega dela. Zaradi svoje plitke, ravne oblike je kot nalašč za peko piškotov in peciva. Poleg tega ga lahko postavite pod mrežo za peko, da prestrežete kapljanje in preprečite, da bi se pečica umazala.

Teleskopska vodila (samo, če je prisoten*)



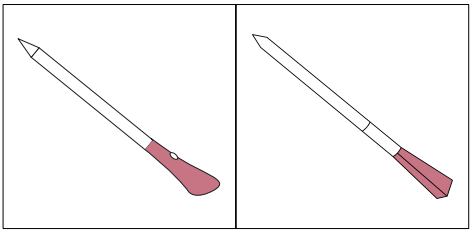
Teleskopska vodila pečice so police, ki jih je mogoče podaljšati, kar olajša vstavljanje ali odstranjevanje predmetov, ne da bi morali seči globoko v vročo pečico. Izboljšujejo varnost, stabilnost in jih je mogoče nastaviti na različne ravni.

Stranske rešetke (samo, če je prisoten*)



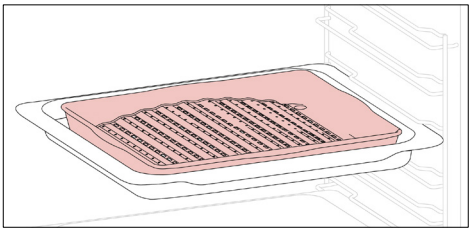
Stranske rešetke, ki so na obeh straneh pečice, so namenjene postavitvi pekača in rešetk med kuhanjem.

Heat Feel Sensor (samo, če je prisoten*)



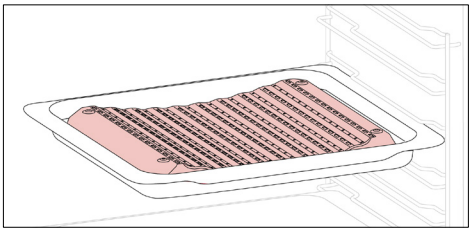
Sonda za meso je senzor temperature, ki se vstavi v hrano in je povezan s pečico prek kabla. Omogoča nadzor notranje temperature hrane med kuhanjem. Uporablja se predvsem za ribe in meso.

H-Lab Tray – način peke na žaru
(samo, če je prisoten*)



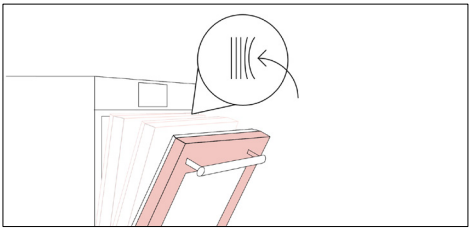
Konveksna oblika je primerna za peko na ražnju v pečici pri visoki temperaturi (220°), kar omogoča rezultat peke na žaru tudi doma z malo dima, zahvaljujoč odvajanju maščob na dnu pladnja.

H-Lab Tray – način PARE
(samo, če je prisoten*)



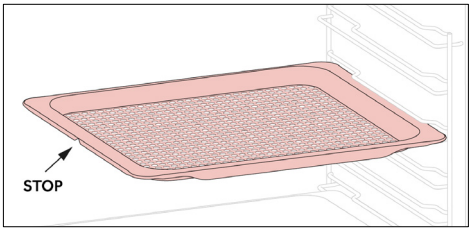
Konkavna oblika omogoča pravilno kroženje vlage, ki nastane pri kuhanju, in ohranja visoko stopnjo vlažnosti hrane. Odvisno od količine vode, ki jo vlijete na pladenj, boste pridobili bolj suho ali »mokro« kuhanje.

Tečaji za mehko odpiranje/mehko zapiranje
(samo, če je prisoten*)



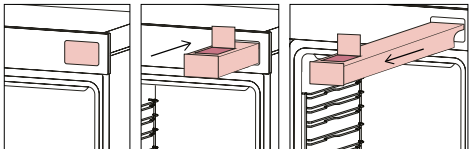
Tečaji za mehko zapiranje in odpiranje nadzorujejo premikanje vrat, kar zagotavlja gladko premikanje in preprečuje loputanje.

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.

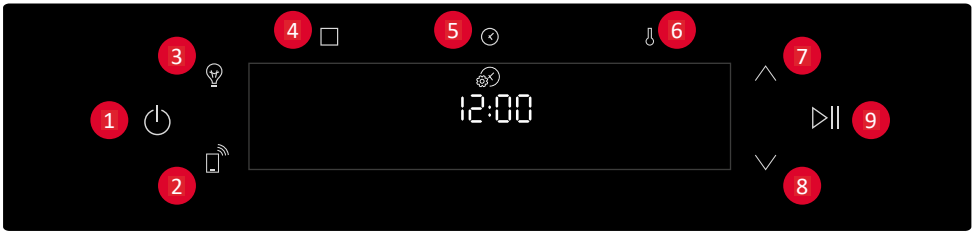
Rezervoar za paro



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. Vklop/Izklop
2. Daljinsko upravljanje
3. Luč
4. Funkcije
5. Čas
6. Temperatura
7/8. Navigacijski gumbi
9. Začetek/Premor

GLAVNE FUNKCIJE

Nadzorna plošča ima naslednje glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Vklop/Izklop	Pritisnite za vklop/izklop pečice.
	Vklop/Izklop Daljinskega Upravljanja	Pritisnite gumb, da aktivirate daljinsko upravljanje po seznanitvi pečice z aplikacijo hOn (prek aplikacije).
	Luč	Pritisnite, da vklopite/izklopite luč v pečici
	Funkcije	Pritisnite enkrat za dostop do ročnih funkcij, dvakrat za Everyday Cooking, trikrat za meni Čiščenje in štirikrat za meni WIFI.
	Čas	Pritisnite enkrat za trajanje kuhanja, dvakrat za odštevalnik minut (na voljo v stanju pripravljenosti), trikrat za zamik vklopa. V stanju pripravljenosti je na voljo kuhinjski odštevalnik in s pritiskom za 3 sekunde, dnevni čas.
	Temperatura	Pritisnite enkrat, da preverite temperaturo v notranjosti, dvakrat, da aktivirate možnost hitrega predgretja (na voljo samo med fazo predgretja pečice).
	Navigacijski Gumbi	Pritisnite gumbe za krmarjenje, da se pomaknete med funkcijami in prilagodite parametre.
	Začetek/Premor	Pritisnite za začetek/prekinitev kuhanja ali za potrditev funkcij

POVRATNE INFORMACIJE NA PRIKAZOVALNIKU (vidne samo, ko so aktivne)

Simbol	Povratne informacije	Opis
	**Ni rezervoarja**	Ikona se prikaže, ko ni rezervoarja za paro.
	**Napolnite rezervoar**	Ikona se prikaže, ko je treba v rezervoar za paro dodati vodo.
	**Odvajanje vode v teku**	Ikona se prikaže med postopkom odvajanja vode.
	**Rezervoar je prazen**	Ikona se prikaže, ko v posodi za paro ni vode.
	**Izpraznite rezervoar**	Ikona se prikaže, da uporabnika pozove, naj izprazni rezervoar za paro.
	**Povratne informacije o ravni vode**	Stolpci ob ikoni predstavljajo količino vode, ki je na voljo v rezervoarju za paro.

2.4. POVEZLJIVOST

Parametri brezžične povezave

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Frekvenčni pas(ovi) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Največja moč [mW]	100	10

Brezžični parametri brezžične sonde

* Model	Et180	SH253B
Tehnologija	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Frekvenčni pas(ovi) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Največja moč [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) Bluetooth® besedna znamka in logotipi so registrirane blagovne znamke podjetja Bluetooth SIG, Inc., ki jih Candy Hoover Group SRL uporablja na podlagi licence. Vse druge blagovne znamke in trgovska imena pripadajo njihovim lastnikom.

* Odvisno od modela pečice.

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:

Wifi modul se vklopi takoj, ko uporabnik pritisne gumb za vklop.

Kako onemogočiti vrata brezžičnega omrežja:

Modul Wi-Fi se izklopi takoj, ko uporabnik pritisne gumb za izklop. Wi-Fi lahko izklopite tudi, ko je pečica vklopljena, in sicer z izbiro možnosti »izklop« v meniju z nastavitvami Wi-Fi.

Družba Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami za trg v ZK. Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: **www.candy-group.com**

KAKO UPORABLJATI APLIKACIJO

Aparat lahko povežete z domačim brezžičnim omrežjem in ga upravljate na daljavo z uporabo aplikacije. Povežite aparat, da bo redno prejemal najnovejšo programsko opremo in funkcije.

OPOMBA:

- Ob vklopu pečice ikone Wi-Fi utripajo 30 minut. V tem 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.

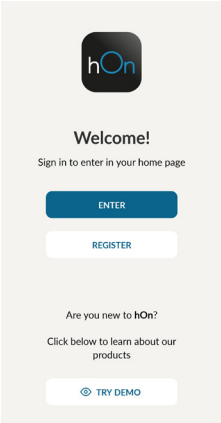
Available on the App Store

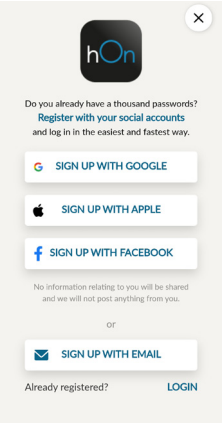
GET IT ON Google Play

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.

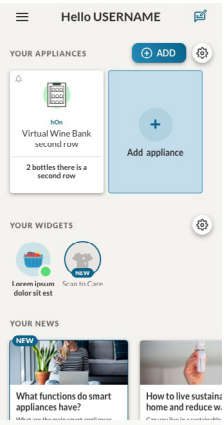




VPIS S HITRO SEZNANITVIJO

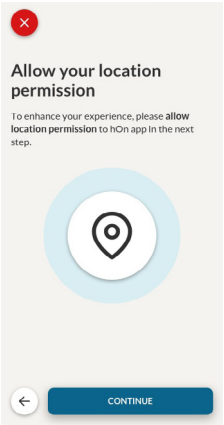
1. korak

- Izberite »Dodaj aparat«.



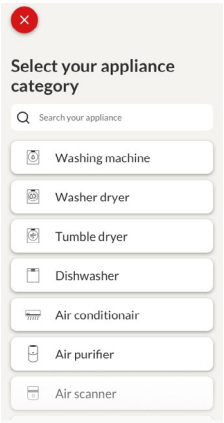
2. korak

- Dajte dovoljenje za lokacijo.



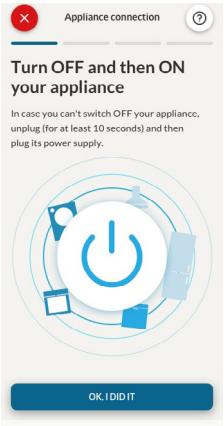
3. korak

- Izberite pečico v kategorijah aparatov.



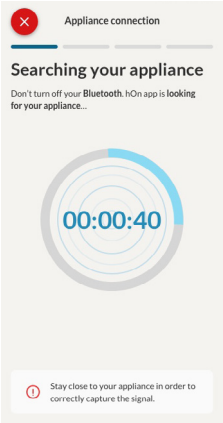
4. korak

- Vklopite aparat; če je že vklopljen, ga izklopite in ponovno vklopite.



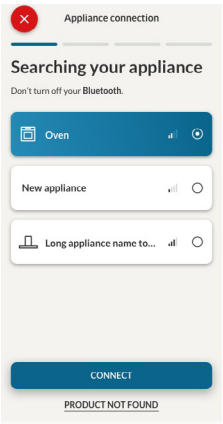
5. korak

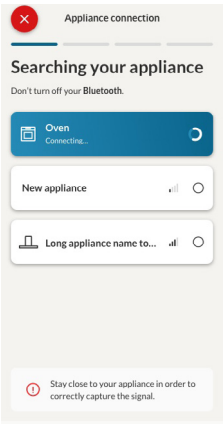
- Po vklopu bo aplikacija hOn začela iskati vaš gospodinjski aparat.



6.1-6.2 korak

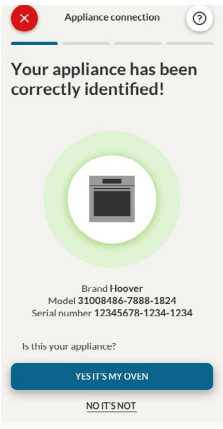
- Izberite svoj gospodinjski aparat, tapnite »Poveži« in počakajte nekaj sekund.





7. korak

- Vaša pečica bo najdena in jo lahko upravljate s hOn.

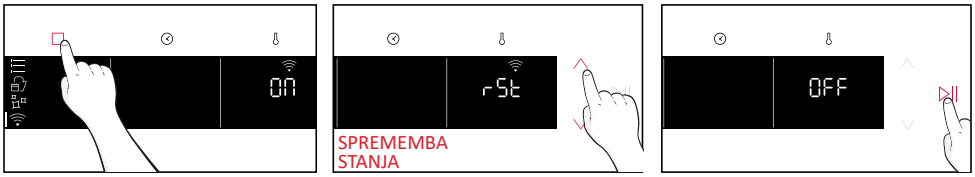


KAKO SPREMENITI NASTAVITVE WI-FI

Ko je aparat vpisan, lahko uporabnik spremeni nastavitve Wi-Fi med:

- **WI-FI VKLOPLJEN:** Stanje pečice je mogoče nadzorovati prek aplikacije.
- **WI-FI hOn:** Pečico lahko uporabljate izključno prek aplikacije.
- **WI-FI IZKLOPLJEN:** Pečica ni povezana, vendar je še vedno vpisana s shranjenimi omrežnimi poverilnicami.
- **PONASTAVITEV WI-FI:** Povezava je ponastavljena in možen je nov vpis.

1. Tapnite ☐ in vstopite v meni Wi-Fi. Na prikazovalniku se prikaže »Vklop«.
2. Na prikazovalniku se prikaže »Vklop«.
3. Uporabite puščice, dokler se ne prikaže »Off« ali nastavitev ponastavitve »rSt«



DALJINSKO UPRAVLJANJE

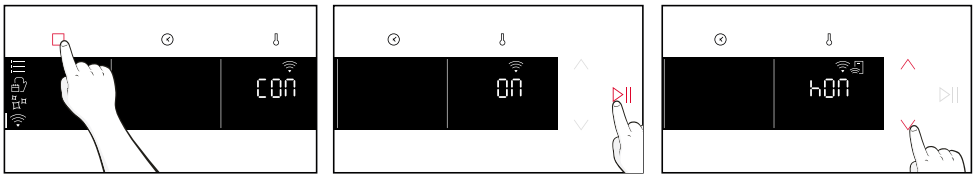
Daljinsko upravljanje ponuja številne prednosti za uporabnike, saj poveča priročnost, učinkovitost in splošno izkušnjo kuhanja z upravljanjem izdelka neposredno prek aparata in aplikacije hOn

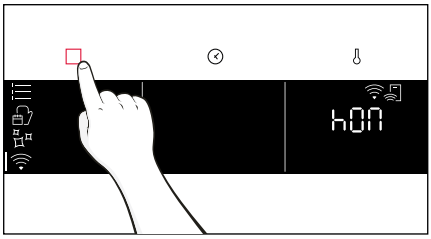
Ta funkcija omogoča, da prek svoje naprave uživate v različnih funkcijah, kot so: takojšen ali načrtovan začetek receptov ali programov kuhanja, ki so že na voljo v aplikaciji; sprotno spremljanje poteka vaših receptov; prilagajanje uporabljenih parametrov kuhanja. Poleg tega lahko prejmete obvestila, 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.

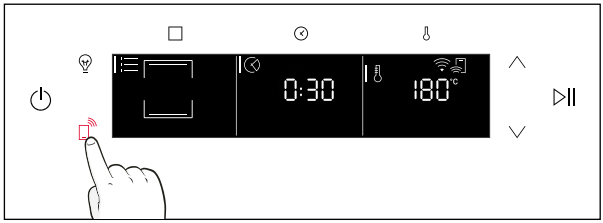
Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

1. Tapnite ☐ , da izberete način Wi-Fi.
2. Na zaslonu se prikaže »Poveži«. Tapnite ▷II. Indikator »Vklop« začne utripati.
3. Tapnite ∨ , da izberete način »hOn«, nato pa tapnite ▷II , da aktivirate daljinsko upravljanje.
4. Pritisnite ☐ za izhod iz načina »hOn«.
5. Odprite aplikacijo, izberite program in pustite, da se kuhanje začne. Med postopkom je mogočenadzorovati in spreminjati parametre programa tako prek izdelka kakor tudi aplikacije.



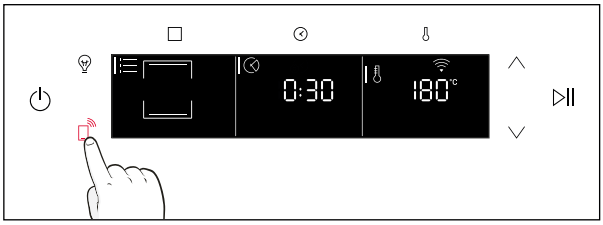


Daljinsko upravljanje lahko s pritiskom na ustrezen gumb aktivirate tudi med postopkom kuhanja.



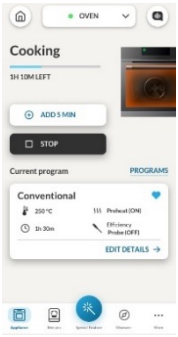
Kako ustaviti daljinsko upravljanje:

Medtem ko je program kuhanja v teku, ga lahko ustavite neposredno iz samega izdelka s pritiskom na ustrezen gumb daljinskega upravljalnika, ki je priložen vašemu aparatu.



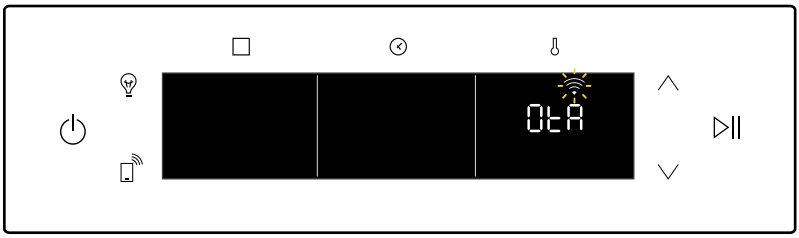
Program kuhanja lahko ustavite tudi na daljavo s klikom na gumb »STOP« v aplikaciji.
Pečica bo samodejno ustavila kuhanje.

OPOMBA: Če uporabnik ustavi kuhanje v teku prek pečice, bo istočasno ustavljeno kuhanje prikazano v aplikaciji.



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 prosimo, da pečice med tem ne izklopite ali odklopite. Ko je posodobitev končana, bo na zaslonu utripala številka "12:00". Preprosto ponastavite uro in začnite kuhati!



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

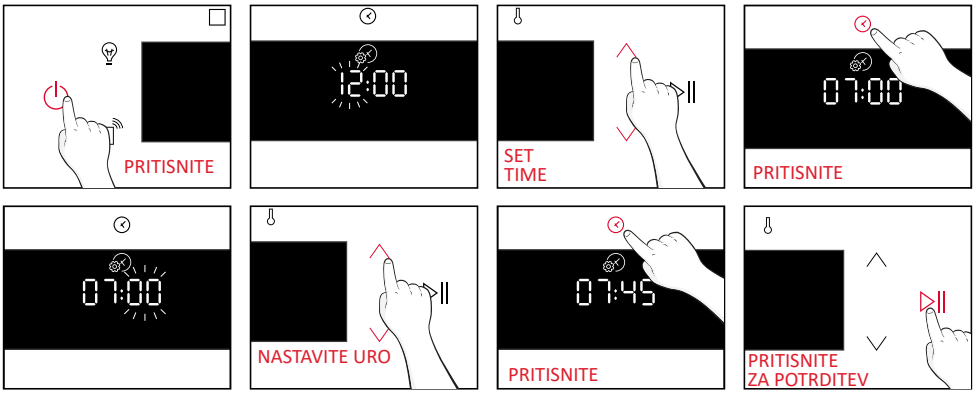
Hladilni ventilator zagotavlja odvajanje toplote, preprečevanje pregrevanja pečice in okolice ter zaščito kuhinjskih aparatov pred vplivi visokih temperatur. Zato se delovanje hladilnega ventilatorja sliši še nekaj časa po izklopu pečice.
Deluje med in po ciklu kuhanja glede na notranjo temperaturo pečice.
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)

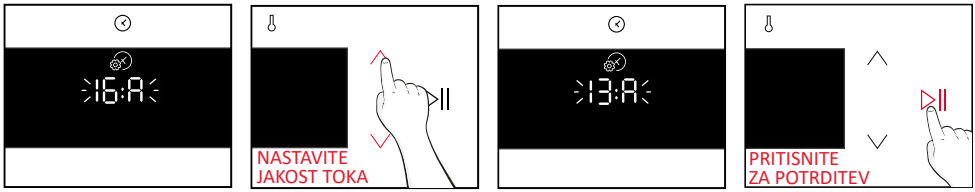
3.2. PRVA UPORABA

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«. Če jo želite spremeniti, pridržite ⏻ in s puščicami nastavite trenutno uro. Pritisnite 🕒 za potrditev ur. Za nastavitev minut sledite istemu postopku. Za potrditev pritisnite ▷II .

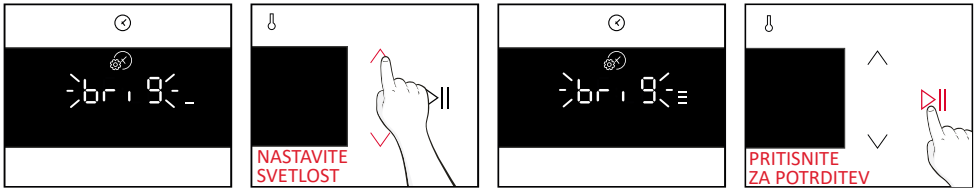


- **JAKOST TOKA:** Privzeto je pečica nastavljena na delo z višjo močjo, primerno za gospodinjstva z več kot 3 kW (16 A). Če ima vaš dom manjšo moč, lahko to nastavitev spremenite na ▷II 13 A. Ta nastavitev vpliva na to, kako hitro se pečica segreje. Izbira višje možnosti (16 A) pomeni, da se segreje hitreje (ker se poveča absorpcija moči). Na zaslonu boste videli dve možnosti: 13 A in 16 A. S puščicami izberite želeno. Za potrditev pritisnite ▷II .

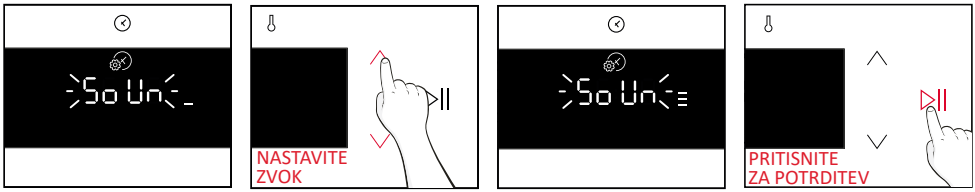


OPOMBA: Možnost nastavitve jakosti toka je na voljo samo med začetno namestitvijo. Če želite spremeniti nastavljeno jakost toka, glejte navodila po namestitvi.

- **SVETLOST:** Na zaslonu je prikazan simbol »brig«. Številke predstavljajo stopnjo intenzivnosti svetlosti, ki jo je mogoče urejati s puščicami. Za potrditev pritisnite ▷II .

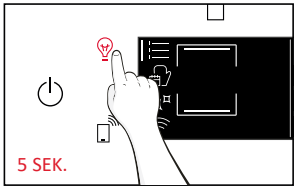


- **ZVOK:** Na zaslonu se prikaže simbol »Soun«. Številke predstavljajo raven intenzivnosti zvoka, ki jo je mogoče urejati s puščicami. Za potrditev pritisnite ▷||.



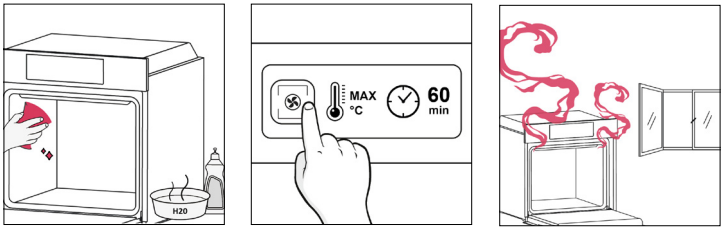
- **NAVODILA PO VGRADNJI**

Nazaj na začetne nastavitve se lahko pomaknete s pritiskom na gumb Luč za 5 sekund



3.3. PREDHODNO ČIŠČENJE

Pečico pred prvo uporabo očistite. Zunanje površine obrišite z vlažno mehko krpo. Operite vso dodatno opremo in obrišite notranjost pečice z mešanico vroče vode in tekočine za pranje.
Prazno pečico nastavite na najvišjo temperaturo in pustite delovati približno 1 uro, da odstranite morebitne dolgotrajne vonjave po novem.

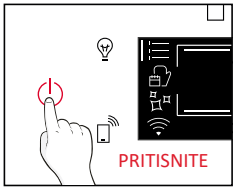


4. DELOVANJE IZDELKA

4.1. KAKO IZDELEK DELUJE

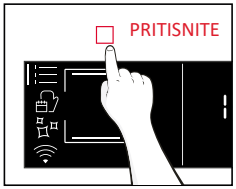
VKLOP/IZKLOP PEČICE

Za VKLOP/IZKLOP pečice pridržite ⏻



MENI FUNKCIJ

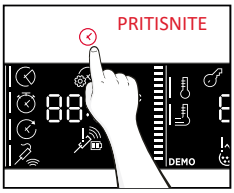
Do menija funkcij dostopate s tipko ☐ .
Če se želite pomakniti vanj, tapnite tolikokrat, kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:

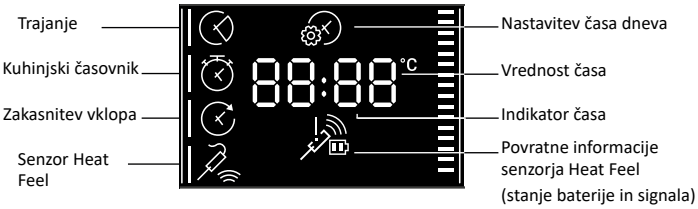


Simbol	Funkcija	Opis
	Glavne Funkcije	Ta funkcija omogoča izbiro želenega programa kuhanja s puščicami. Tapnite ⏲ in 🌡 da nastavite čas in temperaturo. Pritisnite ⏯ za zagon funkcije. Če želite začasno ustaviti program, kliknite znova.
	Kategorije Živil	V tem meniju lahko s puščicami dostopate do 4 kategorij kuhanja hrane, ki so že vgrajene v vašo pečico. Na zaslonu se prikažeta privzeti čas in temperatura.
	Wi-Fi	V tem načinu lahko pečico povežete z omrežjem in jo vpišete v aplikacijo hOn.
	Funkcije Čiščenja	Ta funkcija omogoča izbiro čistilnega sistema, ki je na voljo v vaši pečici.

MENI ZA ČAS

Po izbiri programa kuhanja dostopite do menija Čas s pritiskom tipke ⏲.
Za krmarjenje v tapnite ⏲ tolikokrat, kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:

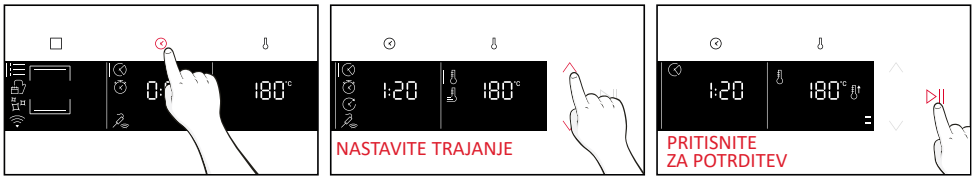




OPOMBA: več parametrov ni mogoče nastaviti hkrati, zato v pomnilniku ostane le zadnja skupina, medtem ko se prejšnja izbriše.

Simbol	Funkcija	Opis
	A) Trajanje Kuhanja	Omogoča nastavitev časa priprave, ki je potreben za izbrani recept. Pritisnite ⏲ za vstop v meni Čas. Tapnite ⏲ tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Trajanje kuhanja«. Nato s puščicami uravnajte vrednost in pritisnite ▷|| za potrditev. Odštevanje se začne na koncu predgretja (če obstaja). Med fazo kuhanja lahko spremenite vrednost trajanja s pritiskom ⏲ in uporabo puščic. Po preteku trajanja se na zaslonu prikaže »Konec« in kuhanje se ustavi.
	B) Minutni Opomnik	Omogoča uporabo pečice kot alarma. Pritisnite ⏲ za vstop v meni Čas. Tapnite ⏲ tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Minutni opomnik«. Nato s puščicami uravnajte vrednost in pritisnite ▷|| za potrditev. Med fazo kuhanja lahko spremenite vrednost trajanja s pritiskom ⏲ in uporabo puščic. Nato pritisnite ▷|| za nadaljevanje kuhanja. Ko trajanje poteče, se kuhanje nadaljuje, dokler ga ročno ne prekinete. To funkcijo lahko s pritiskom gumba ⏲ nastavite tudi, ko je pečica v stanju pripravljenosti. Ko je aktiviran minutni opomni, ta deluje neodvisno od funkcij pečenja v pečici.
	C) Zakasnitev Vklopa	Omogoča izbiro časa začetka kuhanja. Pritisnite ⏲ za vstop v meni Čas. Tapnite ⏲ tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Zakasnitev vklopa«. Nato s puščicami uravnajte vrednost in pritisnite ▷|| za potrditev. OPOMBA: Zakasnitev vklopa je mogoče aktivirati šele po nastavitvi trajanja kuhanja, s funkcijami žara pa ni na voljo.

a. Trajanje Kuhanja



b. Minutni Opomnik

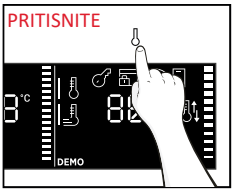


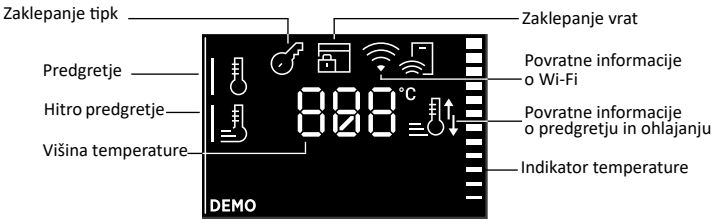
c. Zakasnitev Vklopa



MENI ZA TEMPERATURO

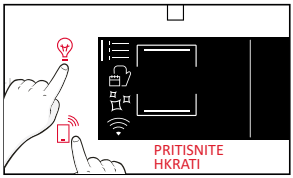
Ko izberete program kuhanja, dostopite do menija Temperatura tako, da pritisnete Za krmarjenje v tapnite tolikokrat, kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:





Simbol	Funkcija	Opis
	Temperatura	Pritisnite za nastavitev temperature in uporabite puščice za uravnavanje vrednosti.
	Hitro Predgretje	Dvakrat pritisnite , da nastavite hitro temperaturo.

ADDITIONAL FUNCTION

Simbol	Funkcija	Opis
	Otroška Ključavnica	 Ta funkcija vam omogoča zaklepanje zaslona, da otrokom preprečite neželeno uporabo. Če jo želite aktivirati, sočasno pritisnite gumba Luč in Daljinsko upravljanje za 3 sekunde. Na uporabniškem vmesniku se bo prikazala ikona ključa. V tem stanju je uporabniški vmesnik pečice zaklenjen in nastavitev ni mogoče spreminjati. Za izklop otroške zaščite ponovno pritisnite gumba Luč in Daljinsko upravljanje za 3 sekunde (ikona ključa bo izginila).

4.2. FUNKCIJE KUHANJA

MOŽNOST HITREGA PREDGRETJA

Za pospešitev faze predgretja lahko izberete možnost hitrega predgretja s pritiskom na ikono temperature za 3 sekunde potem, ko ste izbrali program kuhanja in temperaturo. Ta možnost bo aktivirala kombinacijo ventilatorja in grelnih elementov ne glede na izbrano funkcijo kuhanja.
Za varčevanje z energijo se ob aktiviranju hitrega predgretja luč IZKLOPI, dokler pečica ne doseže želene temperature.

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

OPOMBA: pri funkcijah, ki zahtevajo predgretje, se prepričajte, da so v tej fazi odstranjeni vsi dodatki. Sledite navodilom v spodnji tabeli glede predgretja. »DA/HITRO PREDGRETJE« pomeni, da je predgretje potrebno in da je na voljo možnost hitrega predgretja; »NE« pomeni, da predgretje ni na voljo in da je treba živila dati v hladno pečico.

Simbol	Funkcija	T°C privzeti T°C razpon	Predlagani položaj police	Predgretje	Na voljo senzor Heat Feel	Predlogi
	*Konvencionalno	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Da/Hitro Predgretje	Da	IDEALNO ZA: torte, kruh, piškote, quichena enem nivoju z uporabo tako zgornjega kot spodnjega grelca.
	Konvekcija + ventilator	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	Da/Hitro Predgretje	Da	IDEALNO ZA: pečenke, kaserole, zelenjavo in pite z vlažnimi nadevi na enem nivoju. Idealno za kuhanje živil z visoko vsebnostjo vode.
	Na več nivojih	160°C 50-250/300°C ***	L4 za enojni nivo L2+L5 za dvojni nivo L2+L4+L6 za trojni nivo	Da/Hitro Predgretje	Da	IDEALNO ZA: torte, piškote in pice na enem ali več nivojih. Idealno za kuhanje različnih živil.
	Spodnji grelnik	170°C 50-230°C	L2	Da/Hitro Predgretje	Da	IDEALNO ZA: karamelno kremo, pudinge in vodne kopeli bain marie na enem nivoju. To funkcijo lahko uporabite tudi za dokončanje priprave.
	Spodnji grelnik+ventilator	170°C 50-230°C	L2	Da/Hitro Predgretje	Da	IDEALNO ZA: pice, slane torte, pite in živila s tekočimi prelivi na enem nivoju.
	** Žar	05 01-05	L6 za tanko hrano L5 za gostejšo hrano	NE	Da	IDEALNO ZA: gratiniranje, meso na žaru, ribe, zelenjavo. Ta funkcija uporablja samo notranji zgornji grelni element. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Podložite pekač, da zberete sokove.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NE	Da	IDEALNO ZA: večje količine klobas, zrezkov in opečenega kruha. Vroče postane celotno območje pod elementom žara. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Obrnite hrano na dve tretjini kuhanja (če je potrebno).

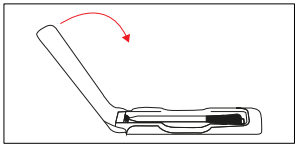
Simbol	Funkcija	T°C privzeti T°C razpon	Predlagani položaj police	Pred-gretje	Na voljo senzor Heat Feel	Predlogi
	**Gratin	200°C 150-250°C	L4/L5	Da/Hitro Predgretje	Da	IDEALNO ZA: cele kose mesa (pečenke) ali gratinirano hrano. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Potisnite pladenj za kapljanje pod rešetko, da zberete sokove. Na polovici predvidenega časa pečenja meso po potrebi obrnite.
	Na več nivojih +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	Da/Hitro Predgretje	Da	IDEALNO ZA: kuhanje vseh jedi skupaj brez mešanja vonjav. Hrane ni treba vzeti iz pečice hkrati.
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NE	NE	IDEALNO ZA: kuhanje mesa, rib ali zelenjaveTa funkcija omogoča varčevanje z energijo med kuhanjem, pri čemer je hrana sočna in mehka. Luč v pečici ne sveti.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NE	NE	IDEALNO ZA: pripravo zamrznjene hrane ali panirane kuhane hrane, ki se jo običajnocvre. Zahvaljujoč namenskemu pladnju lahko vroč zrak enakomerno kroži okoli živil.
	Pica	300°C 200-300°C	L2/L3	NE	NE	IDEALNO ZA: vse vrste pic brezpredgretja pečice. Uporabite nižje temperature za zamrznjene izdelke in 300 °C za domače recepte.
	Gentle Cooking (para)	70°C 50-90°C	L3	NE	Da	IDEALNO ZA: počasno kuhanje z rezultatom, podobnim sous vide. Uporabite ga za meso, ribe in zelenjavo.

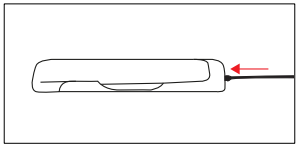
* Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.
** Uporabljajte pri zaprtih vratih.
*** Odvisno od modela pečice.

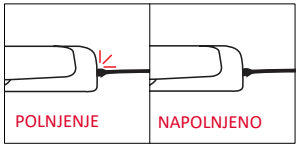
SENZOR HEAT FEEL

Pred uporabo preverite napolnjenost senzorja Heat Feel:

1. Senzor Heat Feel vstavite v polnilnik in zaprite pokrov.
2. Polnilnik s kablom priključite na napajalni vir USB, kot je adapter USB ali vtičnica USB računalnika/ prenosnega računalnika. Polnilnik zaradi funkcije samodejnega izklopa s prenosnim polnilcem morda ne deluje pravilno.
3. Lučka LED polnilnika se bo vklopila in med polnjenjem utripa. Ko je senzor Heat Feel povsem napolnjen, lučka ugasne.

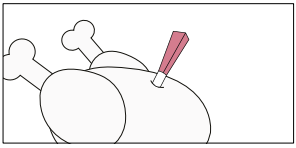


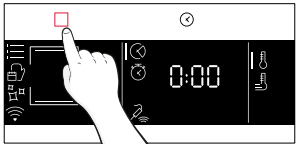


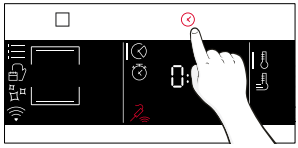


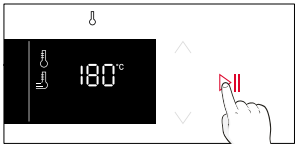
Kako vpisati in uporabljati senzor Heat Feel:

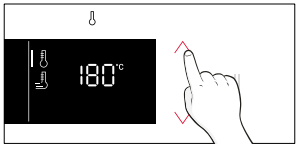
1. Vstavite sondo v hrano.
2. Tapnite ☐, da izberete želeno funkcijo, in tapnite ⏲ tolikokrat, kot je potrebno, da izberete ikono sonde.
3. Pečica bo čez nekaj časa prepoznala kodo sonde. Tapnite ▷|| in s puščicami nastavite ciljno temperaturo.
4. Tapnite ▷|| za potrditev. Od tega trenutka bo pečica uporabljala podatke sonde za spremljanje notranje temperature vaše hrane.
5. Ko je dosežena želena notranja temperatura, se oglasi alarm in pečica se izklopi. Previdno odstranite sondo iz hrane.

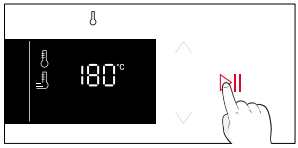






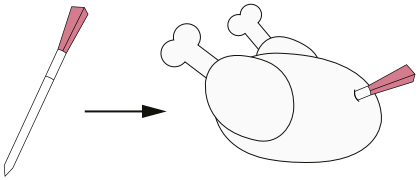






Nasveti za kuhanje

Sonda je opremljena z eno samo merilno točko. V celoti jo vstavite v hrano, pri čemer naj bo kovinska konica v sredini hrane. To točko postavite čim bližje najdebelejšemu (najhladnejšemu) delu hrane, da natančno spremljate postopek kuhanja.



Sonda se lahko uporablja z ročnimi funkcijami (statično, statično + ventilator, žar, super grill, gratin in večstopenjsko), s KATEGORIJAMI KUHANJA HRANE (meso, ribe in zelenjava) in Gentle cooking.

Kategorija živil	Predlagana T jedra °C	Predlagan položaj
Goveja pečenka	45°C	Diagonalno v najdebelejši del. V primeru hrane valjaste oblike (tj. goveja pečenka) postavite konico čim bližje geometričnemu središču.
Pečeno meso	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Perutnina	83-85°C	V najdebelejši del prsi
Ribe (cele/zrezki)	65°C	Diagonalno v najdebelejši del
Kruh/enolončnice	90°C	Blizu geometrijskega središča živila

4.2.2. Večkoračna Funkcija

Funkcija Več korakov omogoča ohranjanje predhodno nastavljenih parametrov kuhanja (temperature in časa) med spreminjanjem funkcije med kuhanjem s pritiskom na ☐ gumb.

Funkcija je na voljo za vse GLAVNE FUNKCIJE ☰ razen programov ECO.

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.

Kategorija	Recept	Št. ravni	Program kuhanja	T°C	Pred-gretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Sladka pekarna	Majhne torte/ mafini	1	Konvencionalno Na več nivojih	175°C 160°C	D	Pekač	L3 L4	20-30 30-40
		2	Na več nivojih	150°C		Globlji + Pekači	L2+L5	30-40
		3	Na več nivojih	140°C		Pekači	L2+L4+L6	40-50
	Biskvitne torte (Ø 26 cm)	1	Konvencionalno Na več nivojih	170°C 150°C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2 L4	30-40 40-50
		2	Na več nivojih	150°C		Kovinska rešetka + pekač za torte	L1+L4	50-60
	Piškoti	1	Konvencionalno Na več nivojih	150°C 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	175°C	D	Pekač	L3	20-25
		2	Na več nivojih	180°C		Globlji + Pekači	L2+L5	25-35
		3	Na več nivojih	160°C		Pekačs	L2+L4+L6	30-40
	Jabolčni zavitek, zamrznjen	1	Konvencionalno	210°C	D	Pekač	L3	30-45
Kruh in ploščati kruh	Opečenec	1	Supergrill	05	N	Kovinska rešetka	L6	4-6
	Focaccia	1	Konvencionalno	200°C	D	Pekač	L2 or L3	25-35
	Kruh, cel	1	Konvencionalno	200°C	D	Pekač	L3	35-50

Kategorija	Recept	Št. ravni	Program kuhanja	T°C	Predgretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Slane pite in enolončnice	Slane torte / quiche (Ø 26 cm)	1	Konvekcija + ventilator Pica	180°C 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	Gratin	200°C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L4	20-30
	Kaneloni, zamrznjeni	1	Konvencionalno	180°C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	45-55
Pica	Pica, sveža (pekač)	1	Konvencionalno Pica	250°C 300°C	D N	Pekač	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Na več nivojih	180°C	D	Globlji + Pekačs	L2+L5	25-35
	Pica, sveža (okrogla)	1	Konvencionalno Pica	250°C 300°C	D N	Pekač	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Na več nivojih	180°C	D	Globlji + Pekačs	L2+L5	30-40
	Pica, zamrznjena (tanka skorja)	1	Konvencionalno Pica	220°C 200°C	D N	Kovinska rešetka	L2	10-15
		2	Na več nivojih	200°C	D	Kovinska rešetka	L2+L5	15-25
		3	Na več nivojih	180°C		Kovinska rešetka	L2+L4+L6	25-35
Meso in perutnina	Pečen cel piščanec (1–1,2 kg)	1	Na več nivojih Gratin	220°C	D	Kovinska rešetka Pekač postavite na L1 s 150 ml vode	L4	40-60
	Piščančja stegna	1	Air Fry	220°C	N	Pladenj Air fry	L4	30-50
	Pečena raca	1	Na več nivojih Gratin	200°C	D	Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici	L3	50-60
	Petelin	1	Na več nivojih Gratin	220°C	D	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L4	20-40
	Pečen puran	1	Na več nivojih Gratin	200°C	D	Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici	L3	50-60

Kategorija	Recept	Št. ravni	Program kuhanja	T°C	Pred-gretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
	Svinjska rebra (1000–1200 g)	1	Konvencionalno	200°C	D	Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici	L3	80-100
	Klobase	1	Supergrill	04	D	Kovinska rešetka	L5	40-50
	Goveji file (1000-1500g)	1	Gentle cooking	60°C	N	Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici	L3	60-80
	Pečena govedina (500 g)	1	Na več nivojih	220°C	D	Pekač	L3	20-40
	Mesna štruca (1000 1500 g)	1	Konvencionalno	180°C	D	Pekač	L3	40-50
	Pečen piščanec s krompirjem	1	Konvencionalno	200°C	D	Globlji pladenj	L4	45-60
Ribe in morski sadeži	Morski sadeži na žaru	1	Supergrill	04	N	Kovinska rešetka	L5	15-30
	Zamrznjene ribje palčke	1	Air Fry	200°C	N	Pladenj Air fry	L4	20-25
	Pečena riba	1	ECO	200°C	N	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L3	40-60
Zelenjava	Gratinirana zelenjava	1	ECO	200°C	N	Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici	L3	80-90
	Zamrznjen pomfrit (300–500 g)	1	Air Fry	220°C	N	Pladenj Air fry	L4	18-25
	Pečen krompir	1	Konvencionalno	200°C	D	Pekač	L4	30-50

Čas kuhanja se lahko razlikuje glede na recept in sestavine potrošnika.
* če je potrebno predgretje
** Odvisno od modela pečice.

5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

Meni kategorije hrane omogoča kuhanje različnih receptov brez predhodnega segrevanja pečice, zahvaljujoč namenskim programom kuhanja, prilagojenim potrebam vsake kategorije.
Po izbiri programa kuhanja se prikaže privzeti čas, ki ga lahko uredite z obračanjem desnega gumba; temperaturo kuhanja lahko spremenite s pritiskom na namensko ikono. Oba parametra lahko nastavite v omejenem območju, kot je prikazano v spodnji tabeli.
Med krmarjenjem po funkcijah Everyday Cooking lahko meni kategorije živil s paro aktivirate tako, da pritisnete ikono temperature, dokler se ne prikaže ikona za paro. Svojo izbiro potrdite s pritiskom gumba Start.

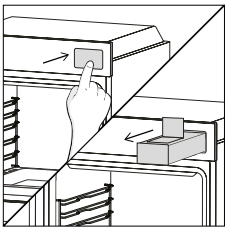
Simbol	Opis	Pred-gretje	Položaj police	Temper-aturno območje (°C)	Časovni razpon (min)	Temperatura sonde za meso (če je na voljo)	Opis
	Meso	NE	L3	180-220	20-120	55-85°C	Za goveje, telečje in svinjske pečenke, perutnino in kose mesa.
	Ribe	NE	L3	150-180	15-60	55-65°C	Za cele ribe in fileje.
	Zelenjava	NE	L3	150-200	30-90	70-90°C	Za pečeno zelenjavo in krompir.
	Pekarna	NE	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Za pekovske izdelke, kot so torte in kruh
	Meso (para)	NE	L3	180-220	20-120	55-85°C	Za goveje, telečje in svinjske pečenke, perutnino in kose mesa.
	Ribe (para)	NE	L3	150-180	15-60	55-65°C	Za cele ribe in fileje.
	Zelenjava (para)	NE	L3	150-200	30-90	70-90°C	Za pečeno zelenjavo in krompir.
	Pekarna (para)	NE	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Za pekovske izdelke, kot so torte in kruh

OPOMBA: Če je treba po izklopu pečice nadaljevati s kuhanjem, namesto uporabe programov everyday cooking priporočamo uporabo standardnih funkcij.

Kako uporabljati rezervoar za paro za programe kuhanja s paro

Če je rezervoar za paro prazen, se po izbiri programa kuhanja s paro na zaslonu prikaže , ki vas opozarja, da ga napolnite z vodo. Izvedite naslednje:

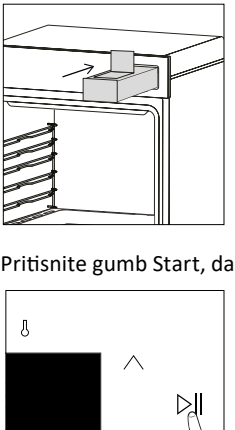
1. Rahlo pritisnite rezervoar za paro, da ga odprete.



2. V rezervoar za paro dolijte pitno vodo iz vrča ali neposredno pri pomivalnem koritu. Ne prekoračite najvišje ravni vode, ki je označena v rezervoarju.



3. Potisnite rezervoar za paro, da ga zaprete, in zaprite vrata pečice.



4. Pritisnite gumb Start, da potrdite in omogočite začetek kuhanja.

Če količina dodane vode ne zadostuje za izvedbo programa kuhanja, se na zaslonu prikaže , ki vas opozarja, da je treba ponovno napolniti rezervoar.

Recept	Velikost porcije	Program kuhanja	T°C	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas priprave (min)
Goveja pečenka	500-800g	Meso (para)	180°C	Kovinska rešetka	L3	30-40
Goveji file	200g	Meso (para)	200°C	Kovinska rešetka	L3	20-25
Mesna štruca	1000-1500g	Meso (para)	200°C	Kovinska rešetka	L3	40-50
Govedina Wellington	500g	Meso (para)	210°C	Kovinska rešetka	L3	50-80
Portska pečenka	800-1000g	Meso (para)	180°C	Kovinska rešetka	L3	40-70
Svinjska rebra	1000-1200g	Meso (para)	200°C	Kovinska rešetka	L3	80
Stojalo za jagnjetino	800-1000g	Meso (para)	190°C	Kovinska rešetka	L3	60-80
Jagnječja krača	1500-2000g	Meso (para)	200°C	Kovinska rešetka	L3	80
Fileti lososa	200-600g	Ribe (para)	170°C	Pekač	L3	20-35
Tunin zrezek	600g (pribl. 4 kosi)	Ribe (para)	180°C	Kovinska rešetka	L3	15-20
Zrezki mečarice	700g (pribl. 4 kosi)	Ribe (para)	180°C	Pekač	L3	15-20
File trske	600g (pribl. 4 kosi)	Ribe (para)	150°C	Pekač	L3	15-20
Okati ribon, cel	1	Ribe (para)	170°C	Pekač	L3	35-45
Fileti okatega ribona	600g (pribl. 4 kosi)	Ribe (para)	150°C	Pekač	L3	15-20
File brancina	600g (pribl. 4 kosi)	Ribe (para)	150°C	Pekač	L3	15-20
Ribja nabodala	8 kosov	Ribe (para)	150°C	Kovinska rešetka	L3	20-30
Polnjeni lignji	4 kosi	Ribe (para)	180°C	Pekač	L3	25-40
Polnozrnat kruh	1	Pekarna (para)	200°C	Kovinska rešetka	L3	42-50
Rženi kruh	1	Pekarna (para)	190°C	Kovinska rešetka	L3	42-50
Štruca za sendviče	1	Pekarna (para)	200°C	Kovinska rešetka	L3	42-50

Recept	Velikost porcije	Program kuhanja	T°C	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas priprave (min)
Koromači	1 pekač	Zelenjava (para)	200°C	Kovinska rešetka	L3	30-40
Mešana zelenjava	1 pladenj	Zelenjava (para)	190°C	Kovinska rešetka	L3	40-45
Cvetača	1 pladenj	Zelenjava (para)	150°C	Kovinska rešetka	L3	40-50
Buče, narezane na kocke	1 pekač	Zelenjava (para)	160°C	Kovinska rešetka	L3	30-40
Polnjene paprike	1 pekač	Zelenjava (para)	180°C	Kovinska rešetka	L3	70-80
Polnjene bučke	1 pekač	Zelenjava (para)	190°C	Kovinska rešetka	L3	35-45
Korenčkove palčke	1 pekač	Zelenjava (para)	150°C	Pekač	L3	35-40
Brokoli	1 pekač	Zelenjava (para)	150°C	Pekač	L3	30-40
Ratatouille	1 pekač	Zelenjava (para)	190°C	Kovinska rešetka	L3	40-45
Zelenjavni flan	6 ramekinov	Zelenjava (para)	180°C	Pekač + kalupi	L3	25-35

6. NEGA IN ČIŠČENJE

6.1. SPLOŠNA PRIPOROČILA

Z rednim čiščenjem lahko podaljšate življenjsko dobo aparata. Pred ročnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi.

- Če pečico očistite po vsaki uporabi, bo že z minimalnim čiščenjem ostajala popolnoma čista.
- Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, se utegne staliti in poškodovati emajl v notranjosti.
- Da se pečica ne bi preveč umazala in da zaradi zažganih ostankov hrane ne bi oddajala dima, priporočamo, da pečice ne uporabljate pri zelo visoki temperaturi. Čas priprave hrane je bolje podaljšati in temperaturo nekoliko znižati.
- Poleg dodatne opreme, ki je priložena pečici, vam svetujemo, da uporabljate samo posodo in kalupe, odporne na zelo visoke temperature.

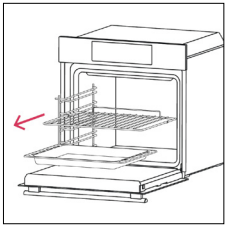
6.2. ČIŠČENJE PEČICE

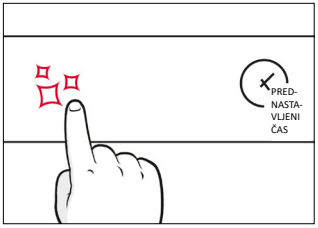
6.2.1. NOTRANJOST PEČICE: funkcije čiščenja

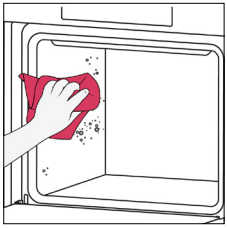
Čiščenje s pirolizo (*odvisno od modela pečice)
Ta proces se temelji na istoimentksmu kemičnemu procesu, ki vključuje razgradnjo kompleksnih snovi s toplotno obdelavo.
Po zagonu samodejno zaklene vrata pečice in hitro poviša temperaturo kar na 410 °C.
Po zaključku cikla čiščenja bodo ostanki hrane pustili 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.





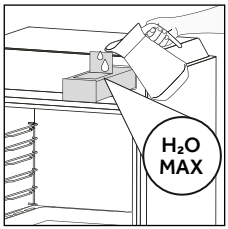


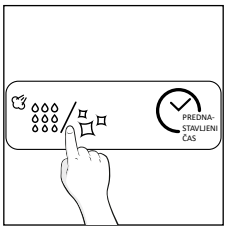
Hydroeasy Steam

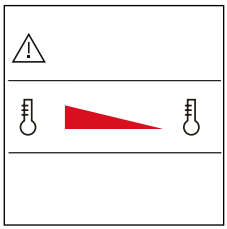
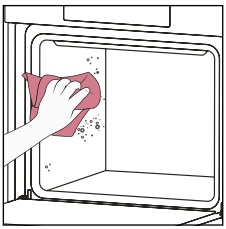
Funkcija čiščenja s paro Hydroeasy Steam je zasnovana tako, da se z lahkoto spopada z rahlo umazanijo in zagotavlja hitro ter okolju prijazno rešitev za čiščenje notranjosti pečice z močjo pare.

Kako deluje:

1. V rezervoar za paro nalijte vodo do najvišje ravni, ki je označena na rezervoarju.
2. Izberite program za čiščenje s paro Hydroeasy Steam. Pustite, da funkcija deluje v prednastavljenem času.
3. Po končanem čiščenju počakajte, da se pečica ohladi.
4. Ko se aparat ohladi, očistite notranje površine pečice s krpo.
5. ⚠ **OPOZORILO**: Pred dotikanjem aparata se prepričajte, da je hladen. Pri vseh vročih površinah je potrebna previdnost, saj obstaja nevarnost opeklin. Uporabite destilirano ali pitno vodo.





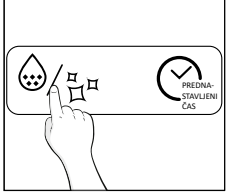
ČIŠČENJE PARNEGA SISTEMA

Odstranjevanje vodnega kamna

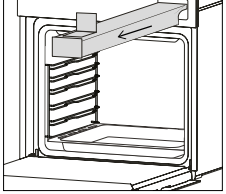
Ta funkcija je predlagana po 25 ciklih, po 40 ciklih pa je obvezna. Če uporabniki še niso opravili odstranjevanja vodnega kamna, se na koncu vsakega parnega cikla od 25. naprej na pečici prikaže . Po 40 parnih ciklih se ne bo zagnal noben program kuhanja s paro, dokler uporabniki ne izvedejo programa za odstranjevanje vodnega kamna. Razdeljeno je v tri korake:

1. korak (odstranjevanje ostankov vode iz parnika):

i. Izberite način odstranjevanja vodnega kamna in nato pritisnite gumb za zagon.
ii. Ko brenčalo zapiska, da nadaljujete z drugim korakom, odstranite posodo za vodo.



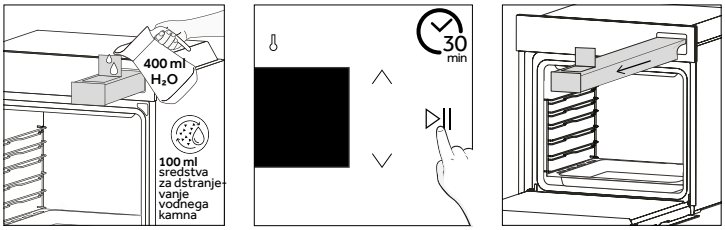




2. korak (odstranjevanje vodnega kamna):

i. V rezervoar za paro dodajte 400 ml vode iz pipe in 100 ml sredstva za odstranjevanje vodnega kamna. Nato pritisnite gumb za zagon.

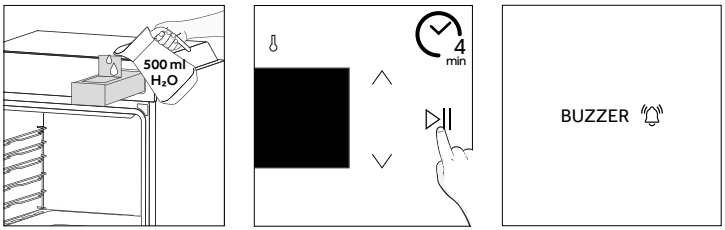
ii. Ta korak bo trajal 30 minut, nato pa morate za nadaljevanje na tretjo stopnjo ponovno odstraniti rezervoar za paro.



3. korak (izpiranje):

i. V rezervoar za paro dodajte 500 ml vode iz pipe. Nato pritisnite gumb za zagon.

ii. Ta korak bo trajal 4 minute, na koncu postopka pa brenčalo zapiska



OPOMBA: Če je program odstranjevanja vodnega kamna prekinjen ali ni dokončan, se na zaslonu prikaže , ki vas poziva k ponovitvi in dokončanju postopka.

Odvajanje vode

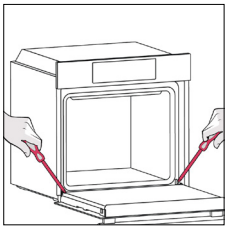
Po vsakem ciklu kuhanja s paro se voda, ki je ostala v parniku, samodejno odvede nazaj v rezervoar za paro.
Med tem postopkom je na zaslonu prikazano Če je rezervoar za paro že poln, se na zaslonu prikaže simbol , ki vas obvešča, da morate rezervoar izprazniti, da se lahko začne postopek odvajanja vode.

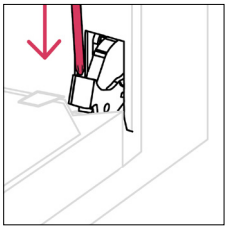
Čiščenje s katalizo (odvisno od modela pečice)

Katalitične plošče obdajajo notranjost pečice in zagotavljajo, da se vam nikoli ni treba spopadati z umazano pečico.
Plošče so prevlečene s specializiranim emajlom z mikroporozno strukturo, ki dobro absorbira naškropljeno maščobo.
S katalitično kemično reakcijo ob izpostavitvi visokim temperaturam učinkovito pretvorijo absorbirano maščobo v plinaste elemente.
Priporočilo: Razmislite o zamenjavi katalitičnih plošč po približno treh letih uporabe, še posebej, če pečico uporabljate dva do tri cikle kuhanja na teden. To zagotavlja optimalno delovanje in čistočo.

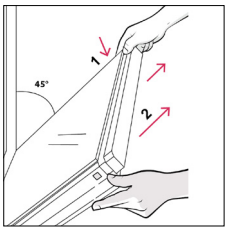
6.2.2. ZUNANJOST PEČICE: odstranitev in čiščenje steklenih vrat

1. Vrata postavite pod kotom 90°. Zavihke za zaklepanje tečajev obrnite navzven od pečice.

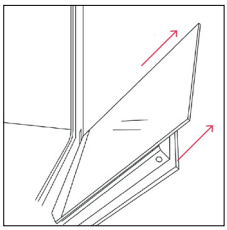




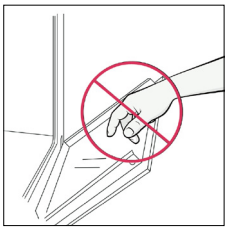
2. Vrata postavite pod kotom 45°. Hkrati pritisnite oba gumba na obeh straneh stranskih ramen vrat in jih povlecite proti sebi, da odstranite pokrov zgornjih stekel vrat.



3. Zelo previdno odstranite steklo pečice, najprej notranjega. Med postopkom trdno držite steklo z obema rokama in ga položite na oblazinjeno ravno površino (npr. na tkanino).



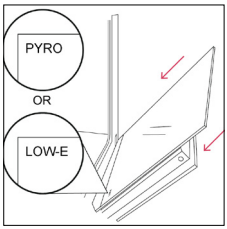
4. ⚠ **OPOZORILO:** Zunanjega stekla ni mogoče odstraniti.



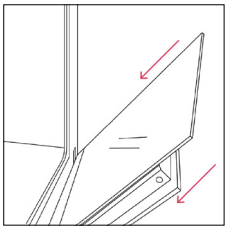
5. Očistite steklo z mehko krpo in ustreznim čistilnim sredstvom.



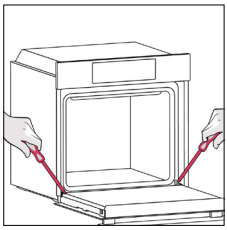
6. Vstavite steklene plošče in se prepričajte, da je oznaka »LOW-E / PYRO« pravilno berljiva in nameščena na spodnji levi strani vrat, v bližini levega tečaja. Tako bo natisnjena etiketa na prvem steklu ostala na notranji strani vrat.

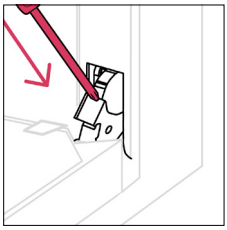


7. Ponovno pritrdite zgornji pokrov stekla vrat tako, da ga potisnete navznoter, dokler ne zaslišite klika obeh stranskih gumbov.



8. Nato vrnite vrata v položaj 90° in zavrtite jezičke za zaklepanje tečajev navznoter proti notranjosti pečice.





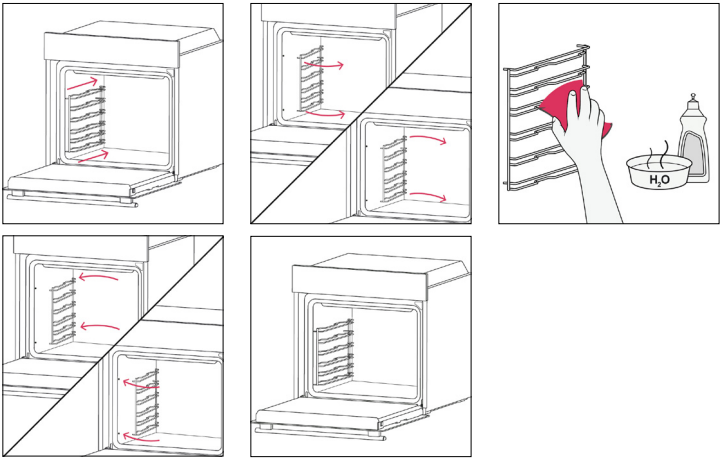
6.3. ČIŠČENJE DODATKOV

Poskrbite, da boste dodatke po vsaki uporabi temeljito očistili in jih posušili z brisačo. V primeru obstojnih ostankov razmislite o namakanju dodatkov v milnici približno 30 minut, preden jih ponovno operete.

⚠ **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.



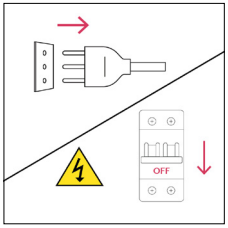
6.4. VZDRŽEVANJE

ZAMENJAVA DELOV

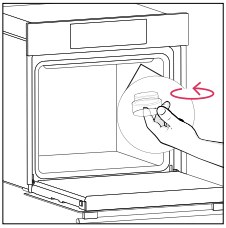
Zamenjava žarnice na vrhu:

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.

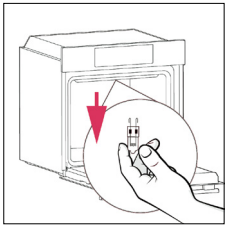
1. korak



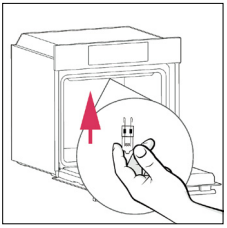
2. korak



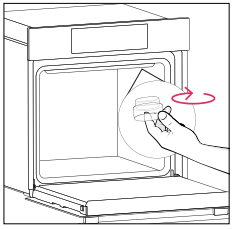
3. korak



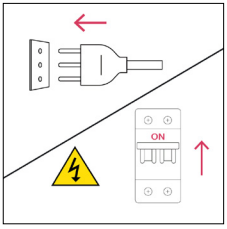
4. korak

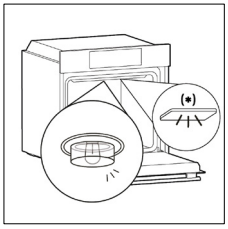


5. korak



6. korak



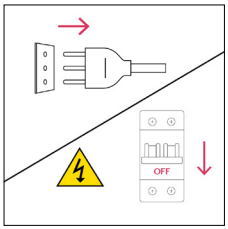


Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)
* V primeru težav s to svetilko se obrnite na servis za stranke.

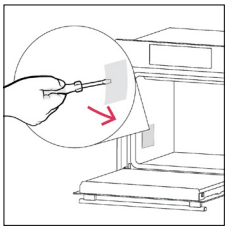
Menjava stranske žarnice:

1. Izklopite pečico iz električnega napajanja.
2. Ploski izvijač namestite na stran zaščitnega stekla in ga nežno pritisnete, da ga odstranite.
3. Žarnico previdno izvlecite iz nosilca.
4. Vstavite novo žarnico.
5. Ponovno namestite zaščitno steklo tako, da ga nežno pritiskate, dokler se ne zaskoči.
6. Priklopite pečico na električno napajanje.

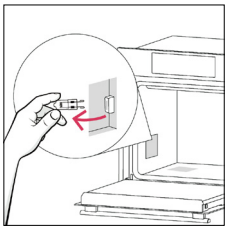
1. korak



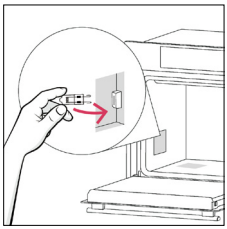
2. korak



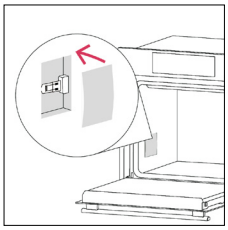
3. korak



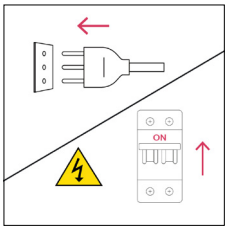
4. korak



5. korak



6. korak



Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)

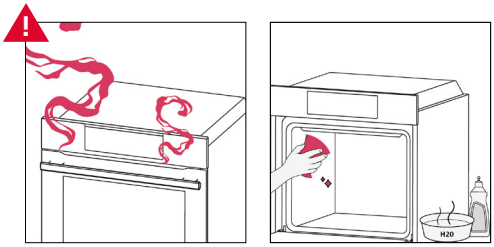
7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če med uporabo pečice pride do napake, se na zaslonu prikaže koda »ER«, ki ji sledita dve številki, ki označujeta napako.
Pečico izklopite in odklopite iz napajanja, počakajte nekaj minut, nato pa jo ponovno priklopite.
Če napaka izgine, lahko nadaljujete z uporabo pečice. V nasprotnem primeru pokličite službo za pomoč strankam in sporočite kodo (ERXX), ki jo vidite na zaslonu.

Napaka



Dim



8. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE

8.1. ODSTRANJEVANJE APARATA



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti). Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov.
Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo zgolj nekaj osnovnih pravil:
- z OEEO ne smete ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;
- OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja mestni svet ali registrirano podjetje.

V več državah imajo urejen prevzem kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu »staro za novo«, če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

8.2. VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

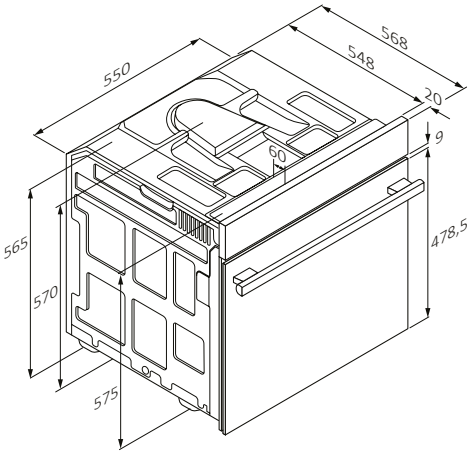
Če je le mogoče, se izognite predgretju pečice in pečico kar se da napolnite z živili.
Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice.
Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo čista, da se prepreči kakršno koli razprševanje toplote zunaj prostora pečice. Če imate pogodbo z dobaviteljem elektrike z dvema tarifama, boste s programom »kuhanje z zakasnitvijo« lažje privarčevali, saj lahko postopek kuhanja zamaknete v časovno obdobje nižje tarife.

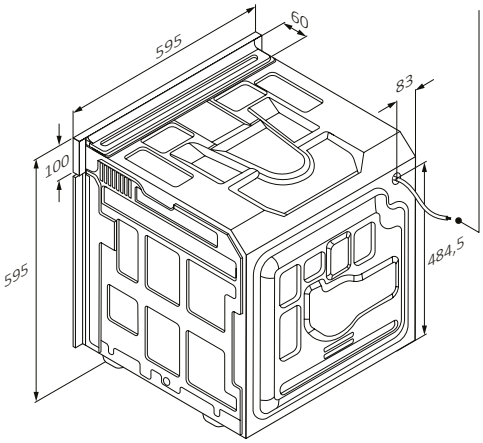
9. VGRADNJA

Videoposnetek o vgradnji izdelka si lahko ogledate tako, da optični preberete kodo QR.

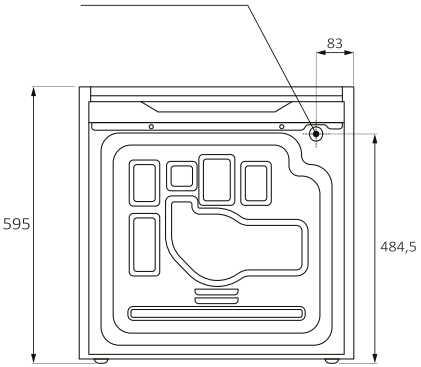
ali s klikom na to **link**

Kabel 1100

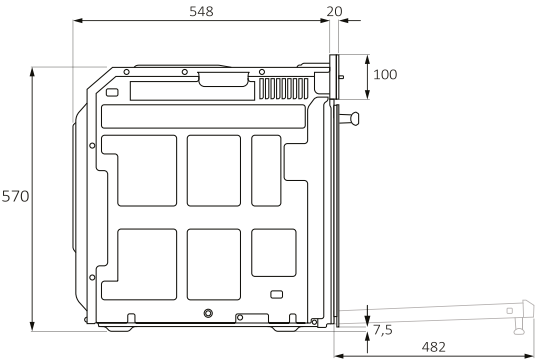




Kabel 1100

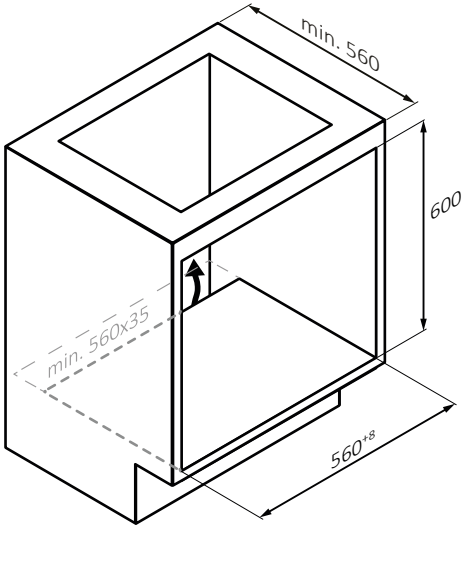


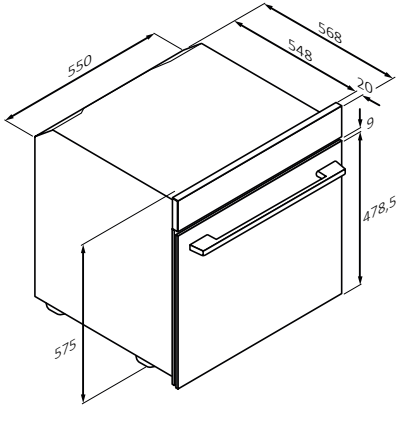
Pogled od spredaj

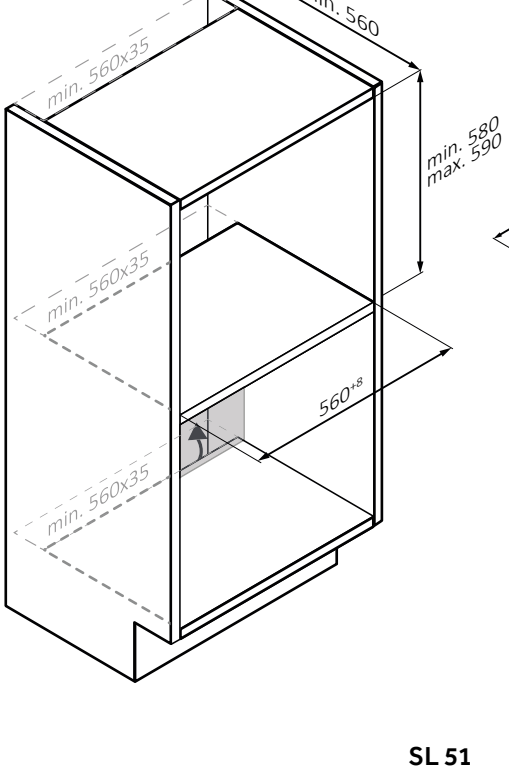


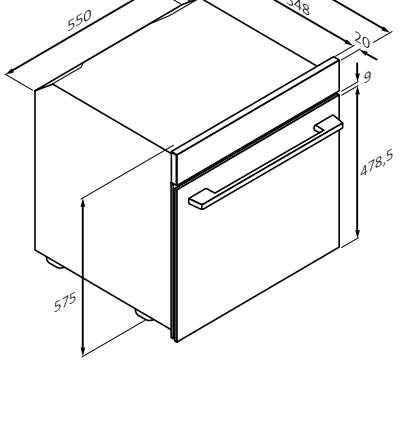
Pogled s strani

mm

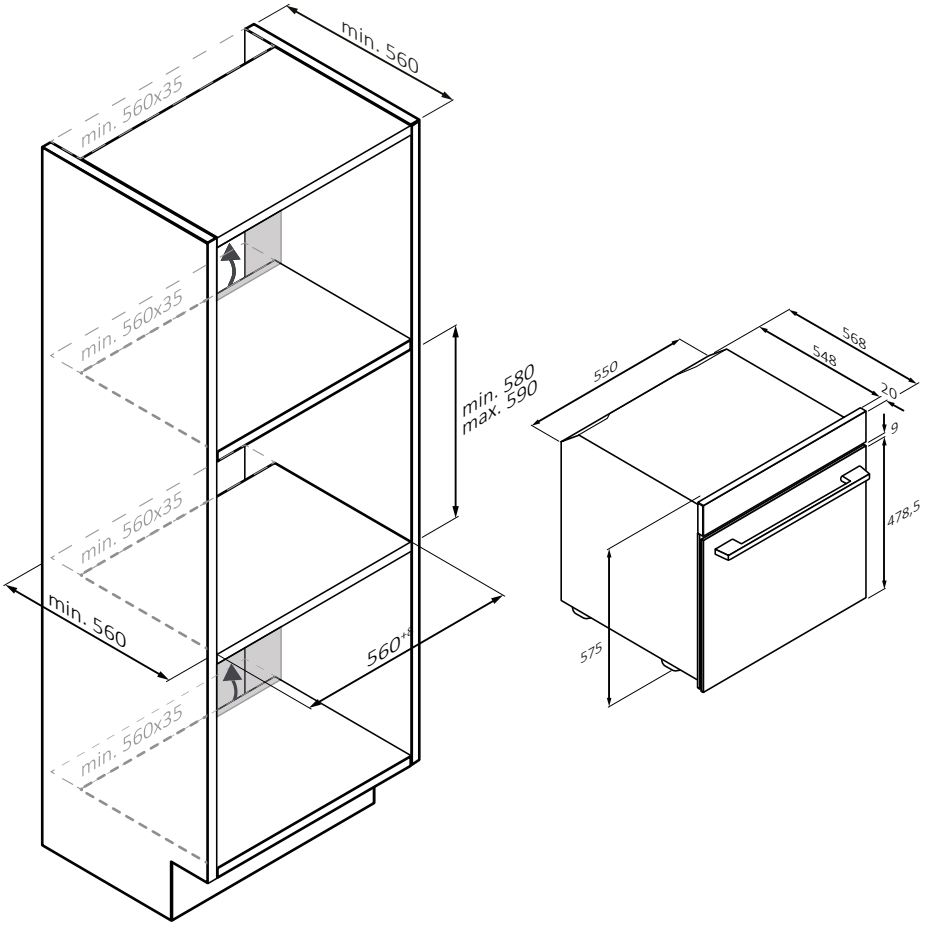

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

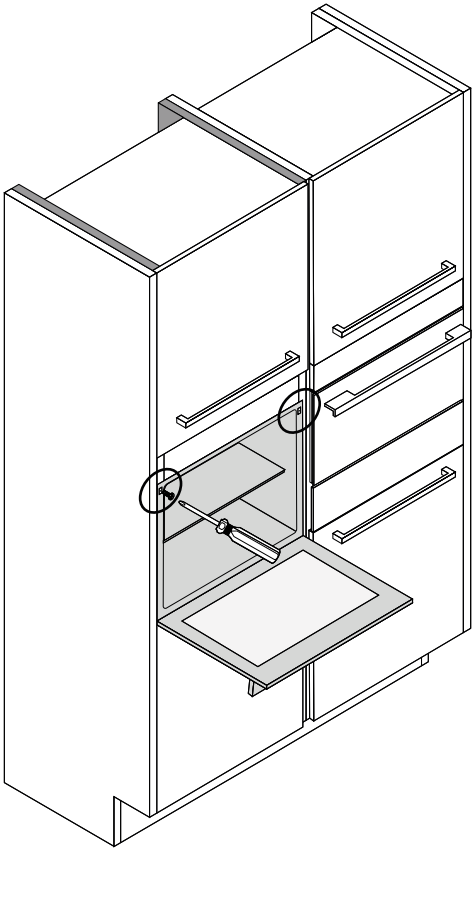

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

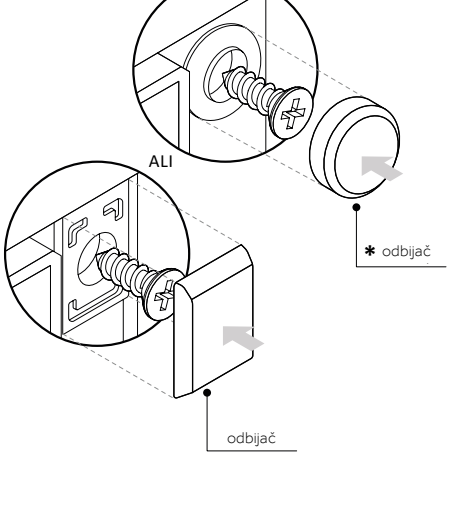

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
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. Funkcija u više koraka

5. SMERNICE ZA KUVANJE
5.1. Opšta Tabela Kuvanja
5.2. Everyday Cooking Tabela

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE
6.1. Opšte Preporuke
6.2. Čišćenje Pećnice
6.2.1. Unutrašnjost Pećnice: Funkcije Čišćenja
6.2.2. Spoljašnjost Pećnice: Uklanjanje I Čišćenje Staklenih Vrata
6.3. Čišćenje Dodatne Opreme
6.4. Održavanje

7. OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA

8. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD
8.1. Odlaganje Uređaja Na Otpad
8.2. Ušteda I Zaštita Životne Sredine

9. UGRADNJA

1. BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

OPŠTA UPOZORENJA

- Nemojte koristiti parni čistač radi čišćenja.
- Uređaj postaje vruć tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente unutar pećnice.

Upotreba u skladu sa predviđenom upotrebom

- Koristite pećnicu samo u predviđene namene, odnosno samo za kuvanje hrane. Svaka druga upotreba, na primer kao izvor toplote, smatra se nepravilnom i stoga opasnom. Proizvođač se neće smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu nastalu usled nepravilne, netačne ili nerazumne upotrebe.

Ograničenja korišćenja

- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako imaju na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili sa nedostatkom iskustva i znanja, osim ako imaju nadzor ili su dobili uputstva u vezi sa upotrebom uređaja od osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Deca treba da budu pod nadzorom kako biste osigurali da se ne igraju sa uređajem.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje grejnih elemenata Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Dostupni delovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Držati dalje od male dece.

UPOZORENJA O MONTAŽI

- Pećnica može da se nalazi visoko u elementu ili ispod radne ploče.
- Pre pričvršćivanja, morate da obezbedite dobru ventilaciju u prostoru pećnice kako biste omogućili pravilan protok svežeg vazduha potrebnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore navedene na ilustracijama u skladu sa tipom ugradnje. Uvek pričvrstite pećnicu za kuhinjske elemente koristeći priložene zavrtnje.
- Za rad uređaja na nominalnim frekvencijama nije potreban dodatni rad/podešavanje.

- Uređaj ne sme biti postavljen iza dekorativnih vrata kako biste izbegli pregrevanje.
- Tokom montaže pećnicu treba isključiti iz električnog napajanja.
- Ako je potrebna pomoć proizvođača za otklanjanje kvarova nastalih usled nepravilne ugradnje, ta pomoć nije pokrivena garancijom. Moraju se poštovati uputstva za ugradnju za stručno kvalifikovano osoblje.
- Nepravilna ugradnja može naneti povrede ljudima i životinjama ili izazvati materijalnu štetu. Proizvođač se ne smatra odgovornim za takvu štetu ili povredu.
- Ugradnju mora da obavlja kvalifikovani tehničar koji mora da poznaje i poštuje zakone koji su na snazi u zemlji ugradnje i uputstva proizvođača.
- Nakon raspakivanja uređaja, uvek proverite da nije oštećen, u slučaju problema kontaktirajte korisničku službu pre ugradnje i ne priključujte na napajanje.
- Uklonite ambalažni materijal pre upotrebe uređaja.
- Tokom ugradnje nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje i pomeranje pećnice.
- Nameštaj u koji se obavlja ugradnja i susedni nameštaj moraju da izdrže temperature od 95 °C.
- Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica tokom ugradnje kako bi se izbegle posekotine.
- Nemojte ugrađivati proizvod na otvorenim mestima izloženim atmosferskim agensima.
- Ovaj uređaj je dizajniran da se koristi na visini nižoj od 2000 m.
- Za uklanjanje zaštitnih folija i reklamnih nalepnica s prednje površine rerne pre prve upotrebe.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

- Utičnica mora da bude odgovarajuća za opterećenje naznačeno na oznaci i mora da ima povezano i funkcionalno uzemljenje. Provodnik uzemljenja je žuto-zelene boje. Ovu operaciju treba da sprovede odgovarajuće kvalifikovani stručnjak.
- Priključivanje na izvor napajanja može da se izvrši pomoću utikača ili fiksnog ožičenja postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa odvajanjem kontakata u skladu sa zahtevima za prednapon kategorije III, između uređaja i izvora napajanja koji može da podnese maksimalno povezano opterećenje i koji je u skladu sa važećim zakonima.
- U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača uređaja, zamolite kvalifikovanog električara da zameni utičnicu drugim odgovarajućim tipom. Utikač i utičnica moraju biti u skladu sa trenutnim propisima zemlje

u kojoj se uređaj ugrađuje.

- Prekidač ne bi trebalo da prekida vod žuto-zelenog kabla uzemljenja. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za povezivanje treba da budu lako dostupni kada je uređaj ugrađen.
- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost. Za sve popravke, obratite se isključivo Odeljenju brige o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih delova.
- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što vršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Uverite se da je uređaj isključen pre nego što zamenite sijalicu da biste sprečili mogućnost strujnog udara.
- Pećnica mora da se isključi pre uklanjanja uklonjivih delova. Nakon čišćenja, ponovo ih sastavite u skladu sa uputstvima.
- Upotreba bilo kog električnog uređaja podrazumeva poštovanje nekih osnovnih pravila:
  - Nemojte povlačiti kabl za napajanje da biste isključili uređaj iz izvora napajanja;
  - Ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;
  - Uopšteno se ne preporučuje upotreba adaptera, višestrukih utičnica i produžnih kablova;
  - U slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.
- ⓘ **NAPOMENA:** S obzirom da pećnica može zahtevati održavanje, preporučuje se da imate na raspolaganju drugu zidnu utičnicu kako bi pećnica mogla da se priključi na nju ako se ukloni iz prostora u kom je ugrađena.
- Svaka popravka, ugradnja i održavanje koje nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvodna kompanija ovim izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za direktnu ili indirektnu štetu prouzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravkama. Pored toga, nije odgovoran za štete prouzrokovane odsustvom ili prekidom sistema uzemljenja (npr. strujni udar).
- ⚠ **OPREZ:** Da bi se izbegla opasnost usled nenamernog resetovanja termičkog osigurača, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko eksternog preklopnog uređaja, kao što je tajmer, niti da bude povezan na strujno kolo koje se redovno uključuje i isključuje od strane glavnog izvora.
- Uređaj nije dizajniran da se aktivira spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom daljinskog upravljanja.

UPOTREBA I ODRŽAVANJE

- Posuda za kapanje sakuplja ostatke koji kaplju tokom kuvanja.
- Kada postavljate Airfry pleh ili rešetku na bočne police, uverite se da je kraći deo bočne strane (između graničnika i kraja) usmeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima dekorativnu metalnu šipku, obratite pažnju da je postavite prema spoljnoj strani pećnice tako da logotip brenda bude vidljiv i čitljiv. Za ispravno postavljanje pogledajte i sliku u odeljku Dodatna oprema u ovom uputstvu za upotrebu.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu ogrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
- Koristite samo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovu pećnicu.
- Tokom kuvanja može doći do kondenzacije vlage u šupljini pećnice ili na staklu vrata. To je normalna pojava. Da biste smanjili ovaj efekat, sačekajte 10–15 minuta nakon uključivanja napajanja pre nego što stavite hranu u pećnicu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada pećnica dostigne temperaturu kuvanja.
- Povrće kuvajte u posudi sa poklopcem umesto u otvorenom plehu.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u pećnici nakon kuvanja duže od 15/20 minuta.
- Dugotrajan nestanak napajanja tokom faze kuvanja može da dovede do kvara monitora. U tom slučaju kontaktirajte korisničku službu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte oblagati zidove pećnice aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. Aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita u direktnom kontaktu sa vrućim emajlom dovodi do rizika od topljenja i oštećivanja emajla u unutrašnjosti.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne skidajte zaptivač sa vrata pećnice.
- ⚠ **OPREZ:** Nemojte dopunjavati dno šupljine vodom tokom kuvanja ili dok je pećnica vruća.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne stavljajte hranu direktno na rešetke rerne. Uvek koristite papir za pečenje i/ili odgovarajuće plehove ili posude za pečenje.
- Operite svu dodatnu opremu pre prve upotrebe rastvorom tople vode i tečnosti za pranje sudova.

UPOZORENJA (*ZA PIRO PEĆNICE)

- Pre čišćenja moraju da se uklone ostaci izlivanja.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Pre pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
  - Očistite vrata pećnice;
  - Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice vlažnim

* Ovisno o modelu pećnice.

sunđerom. Nemojte koristiti deterdžente;
- Uklonite sve dodatke i komplet kliznih polica (tamo gde postoje);
- Ne stavljajte kuhinjske krpe.

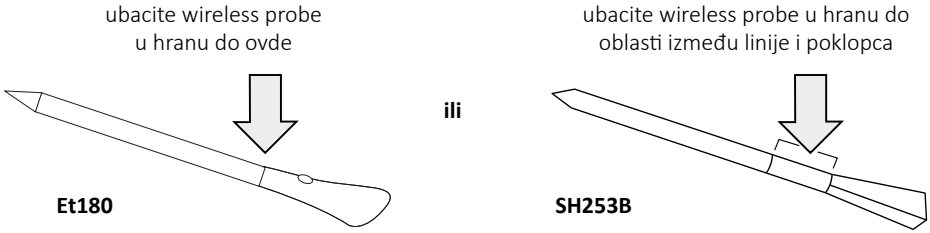
- U pećnicama sa sondom za meso potrebno je, pre pokretanja ciklusa čišćenja, zatvoriti rupu priloženim zatvaračem. Uvek zatvorite otvor zatvaračem kada se sonda za meso ne koristi.
- Tokom procesa pirolitičkog čišćenja (ako je dostupno), površine mogu postati toplije nego obično i decu treba držati podalje.
- Ako je ploča postavljena iznad pećnice, nikada ne koristite ploču dok je uključena funkcija pirolize, to će sprečiti pregrevanje ploče.

UPOZORENJA (ZA STEAM PLUS ADVANCED)

- Kada punite rezervoar za paru, nivo vode ne sme preći maksimalni nivo naveden na rezervoaru
- Za punjenje rezervoara koristite samo vodu za piće.
- Pre pokretanja funkcije pirolitičkog čišćenja, mora se ukloniti rezervoar za paru. Nemojte umetati rezervoar za paru tokom funkcije pirolitičkog čišćenja.

UPOZORENJA ZA BEŽIČNU TEMPERATURNU SONDU

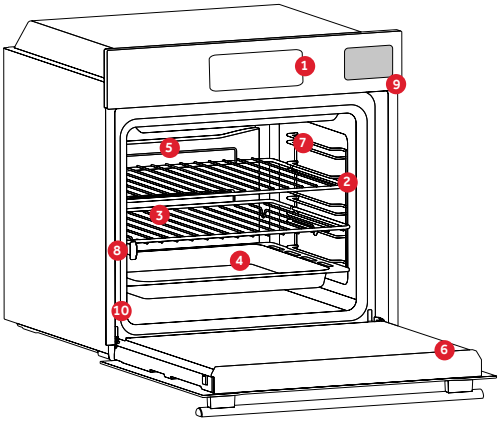
- Ovaj proizvod se koristi isključivo za pećnice. Mora da se koristi prema uputstvima u ovom Uputstvu za upotrebu.
- NE DODIRUJTE senzor Heat Feel GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUVANJA. Uvek nosite rukavice za rernu kako biste uklonili senzor Heat Feel iz hrane nakon kuvanja.



- Ne izlažite metalni deo sonde Heat Feel direktno toploti koju proizvodi pećnica.
- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u drugim uređajima, već samo u ugrađenoj rerni.
- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u mikrotalasnoj rerni.
- Senzor Heat Feel može da se očisti i opere, ali ne sme dugo da se potapa u vodu.
- Ovaj proizvod nije namenjen za upotrebu od strane osoba uzrasta 12 i manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran za bilo kakvo oštećenje senzora Heat Feelnastalog usled nepravilne upotrebe uređaja.
- Očistite senzor Heat Feel pre upotrebe.
- Sonda može da radi u sledećem opsegu temperature: 10 °C do maksimalne unutrašnje temperature metalnog dela od 100 °C. Kada je odabran program kuhanja, zaslon prikazuje zadanu temperaturu, ali nikada nije viša od 250°C: temperatura koja se može odabrati je također ograničena na 250°C
- Ako temperatura senzora Heat Feel pređe 100 °C, kuvanje će se zaustaviti, a senzor Heat Feel mora da se izvadi iz rerne što je pre moguće, uz upotrebu rukavica kako bi se izbeglo oštećenje sonde.

2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA

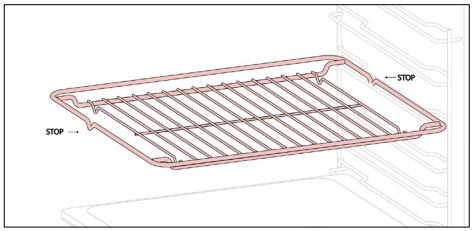


1. **Upravljačka ploča**
2. **Brojevi pozicija na policama**
3. **Metalne rešetke**
4. **Posude**
5. **Poklopac ventilatora**
6. **Vrata pećnice**
7. **Bočne žičane rešetke** (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
8. **Teleskopske vodilice**
9. **Rezervoar za paru**
10. **Serijski broj i QR kod**

Napišite ovde svoj serijski broj za buduću referencu

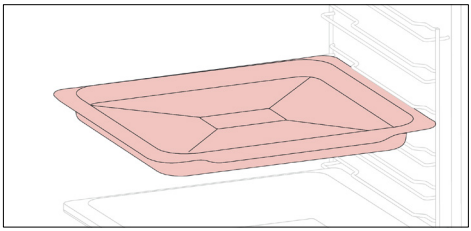
2.2. DODATNA OPREMA

Metalna rešetka



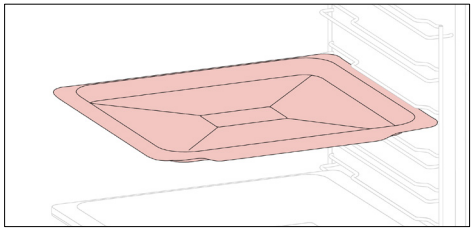
Rešetka u pećnici je uklonjiva i podesiva polica koja podržava kuhinjski pribor i može se podesiti na različite visine za različite potrebe kuhanja. Nemojte stavljati hranu direktno na nju; umjesto toga koristite papir za pečenje ili odgovarajuće limove za pečenje.

Dublji pleh



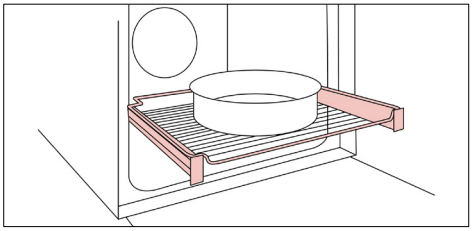
Dublji pleh je idealan za recepte prema kojima se dodaju tečnosti ili slojevi, kao što su đuveč ili pečenja. Njegova dubina je posebno dizajnirana da osigura željenu ujednačenost hrane pripremljene u njemu.

Pleh za pečenje (samo ako je deo opreme*)



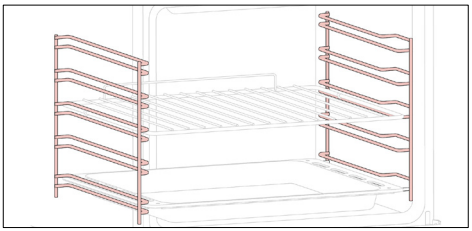
Pleh za pečenje je idealan za postizanje ravnomernog potamnjivanja sa donje strane, što ga čini savršenim za kolače i peciva zbog svog plitkog, ravnog dizajna. Pored toga, ako se postavi ispod rešetke za kuvanje može pomoći u sakupljanju curenja i sprečava prljanje pećnice.

Teleskopske vođice (samo ako je deo opreme*)



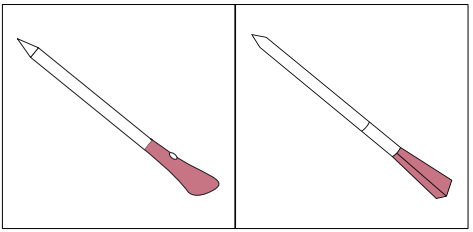
Teleskopske šine pećnice su police koje se mogu produžiti, što olakšava postavljanje ili uklanjanje predmeta, bez potrebe da se dosegne duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju bezbednost, stabilnost i mogu se podesiti na različitim nivoima.

Bočne žičane rešetke(samo ako je deo opreme*)



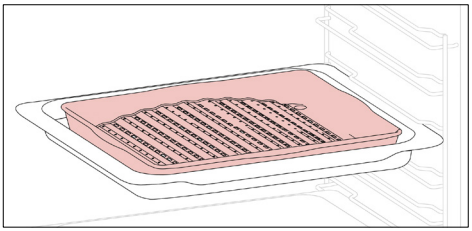
Postavljene na obe strane unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke su dizajnirane za postavljanje pleha za pečenje i rešetki tokom kuvanja.

Heat Feel Sensor (samo ako je deo opreme*)



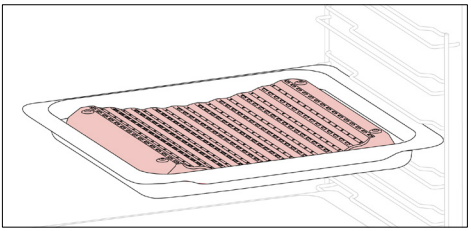
Ova sonda za meso je senzor temperature koji, kada se umetne u hranu i poveže sa pećnicom pomoću kabla, omogućava kontrolu unutrašnje temperature hrane tokom kuvanja. Uglavnom se koristi za ribu i meso.

H-Lab Tray – režim roštilja
(samo ako je deo opreme*)



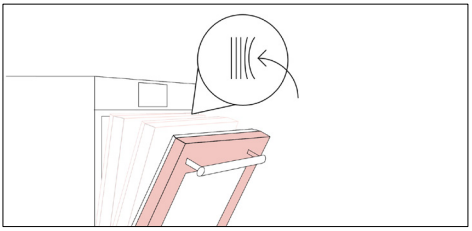
Konveksni oblik je pogodan za pravljenje roštilja u pećnici na visokoj temperaturi (220°), omogućavajući rezultat roštiljanja čak i kod kuće sa malo dima zahvaljujući dejstvu ceđenja masti na dno posude.

H-Lab Tray – režim PARA
(samo ako je deo opreme*)



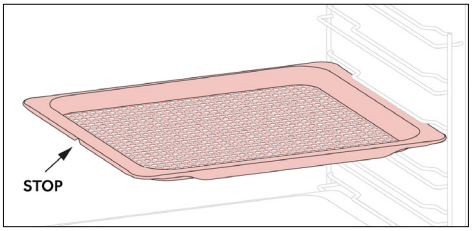
Konkavni oblik omogućava pravilnu cirkulaciju vlage koja nastaje tokom kuvanja, održavajući stopu vlažnosti hrane visokom. U zavisnosti od količine vode nasute u pleh, postići će se suvlje ili „vlažnije“ kuvanje.

Šarke za lagano zatvaranje/otvaranje
(samo ako je deo opreme*)



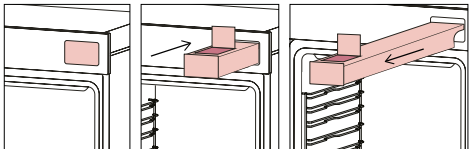
Šarke za lagano otvaranje i zatvaranje kontrolišu kretanje vrata i obezbeđuju lagano pomeranje sprečavajući lupanje.

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.

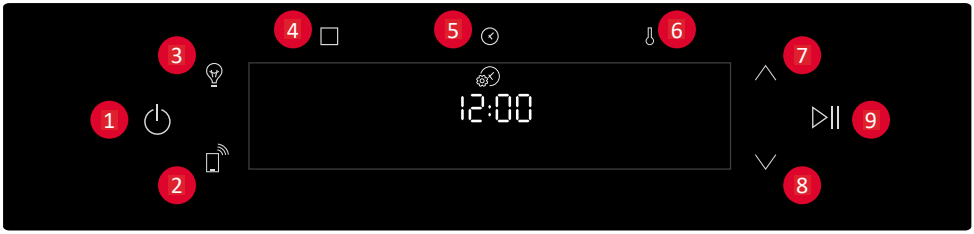
Rezervoar za paru



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. Uključi/Isključi
2. Daljinsko upravljanje
3. Lampa
4. Funkcije
5. Vreme
6. Temperatura

7/8. Tasteri za navigaciju

9. Pokreni/Pauza

GLAVNE FUNKCIJE

Kontrolni panel ima sledeće glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Uključeno/ Isključeno	Pritisnite da biste uključili/isključili pećnicu.
	Uključivanje/ Isključivanje daljinskog upravljanja	Pritisnite dugme da biste aktivirali daljinsko upravljanje, posle uparivanja pećnice sa hOn aplikacijom (putem aplikacije).
	Svetlo	Pritisnite da biste uključili/isključili svetlo u pećnici
	Funkcije	Pritisnite jednom da biste pristupili ručnim funkcijama, dvaput za programe Everyday cooking, tri puta za meni čišćenja i četiri puta za Wi-Fi meni.
	Vreme	Pritisnite jednom za dužinu pečenja, dvaput za minutni podsetnik (dostupno u režimu pripravnosti), tri puta za odloženi početak. U režimu pripravnosti su dostupni kuhinjski tajmer i, pritiskomna 3 sekunde, doba dana.
	Temperatura	Pritisnite jednom da biste proverili temperaturu u pećnici, dvaput da biste aktivirali opciju brzog predgrevanja (dostupno samo tokom faze predgrevanja pećnice).
	Tasteri za navigaciju	Pritisnite tastere za navigaciju da biste se kretali između funkcije i da biste podesili parametre.
	Pokreni/Pauza	Pritisnite da biste pokrenuli/pauzirali kuvanje ili da biste potvrdili funkcije

POVRATNE INFORMACIJE DISPLEJA (vidljive samo kada su aktivne)

Simbol	Povratna informacija	Opis
	**Nedostaje rezervoar**	Ikona se pojavljuje kada nedostaje rezervoar za paru.
	**Napunite rezervoar**	Ikona se pojavljuje kada mora dodati voda u rezervoar za paru.
	**Pražnjenje u toku**	Ikona se pojavljuje tokom procesa pražnjenja.
	**Rezervoar je prazan**	Ikona se pojavljuje kada nema vode u rezervoaru za paru.
	**Ispraznite rezervoar**	Pojavljuje se ikona koja od korisnika traži da isprazni rezervoar za paru.
	**Povratne informacije o nivou vode**	Linije pored ikone predstavljaju količinu vode koja je dostupna u rezervoaru za paru.

2.4. POVEZIVANJE

Parametri bežičnog povezivanja

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standardna	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Frekventni opsezi [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimalna snaga [mW]	100	10

Bežični parametri bežične sonde

* Model	Et180	SH253B
Tehnologija	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standardna	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Frekventni opsezi [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maksimalna snaga [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) Zaštitni znak i Bluetooth® logotip su registrovani zaštitni znakovi u vlasništvu kompanije Bluetooth SIG, Inc. i svaka upotreba takvih znakova od strane Candy Hoover Group SRL je u skladu sa licencom. Ostali zaštitni znakovi i trgovačka imena su vlasništvo njihovih odgovarajućih vlasnika

* Ovisno o modelu pećnice.

Informacije o proizvodu za umreženu opremu

Potrošnja energije proizvoda u umreženom stanju pripravnosti kada su svi kablovski mrežni portovi povezani i svi portovi bežične mreže aktivirani: 2,0 W.

Period nakon kog oprema dostiže automatski umreženo stanje pripravnosti: 20 min.

Kako aktivirati bežični mrežni port:t:

Wi-Fi modul se uključuje čim korisnik pritisne dugme za uključivanje.

Kako deaktivirati bežični mrežni port:

Wi-Fi modul se deaktivira čim korisnik pritisne dugme za isključivanje. Wi-Fi se takođe može deaktivirati kada je pećnica uključena biranjem opcije „isključi“ u meniju sa podešavanjima Wi-Fi mreže.

Ovim putem, Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radio-oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtevima (za tržište VB). Celokupan tekst izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi:
www.candy-group.com

KAKO DA OSTVARITE INTERAKCIJU SA APLIKACIJOM

Vaš uređaj može da se poveže sa kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati pomoću aplikacije. Povežite uređaj kako biste bili sigurni da je ažuriran sa najnovijim softverom i funkcijama.

NAPOMENA:

- Kada se pećnica uključi, Wi-Fi ikone trepere 30 minuta. Tokom ovog perioda moguće je prijaviti proizvod.
- Proverite da li je kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Dobićete uputstva korak po korak i na uređaju i na mobilnom uređaju.
- Povezivanje pećnice može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne smernice i rešavanje problema potražite u aplikaciji.

Preuzmite na svoj pametni telefon.

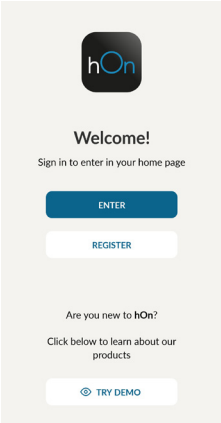
Available on the App Store

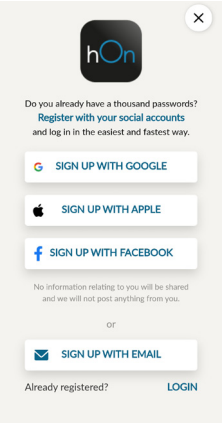
GET IT ON Google Play

Sledeće slike su samo za ilustrativne svrhe.

REGISTRACIJA NOVOG KORISNIKA

- Kliknite na „Registrujte se“
- Registrujte se pomoću naloga na društvenim mrežama ili ličnom imejl adresom



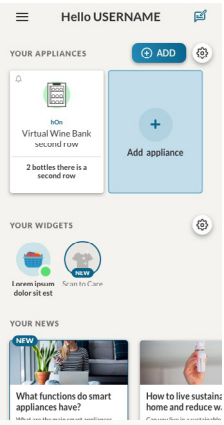


PRIJAVLJIVANJE ZA BRZO UPARIVANJE

---

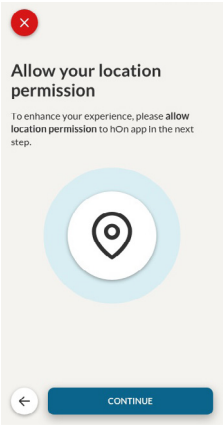
1. korak

- Izaberite „Dodaj uređaj“.



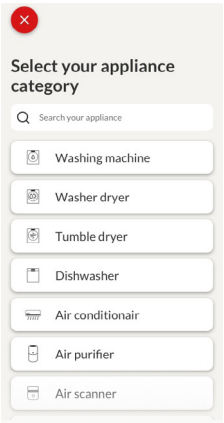
2. korak

- Dajte dozvolu za lokaciju.



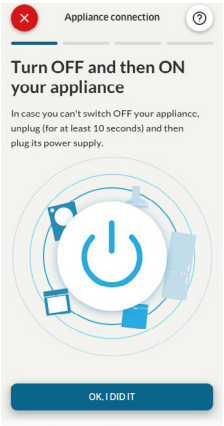
3. korak

- Izaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



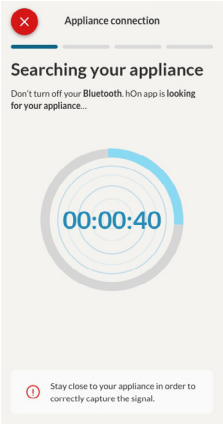
4. korak

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovo uključite.



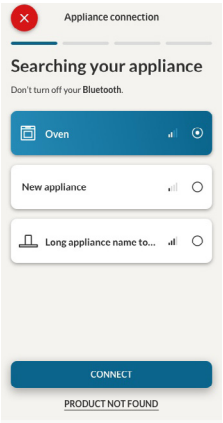
5. korak

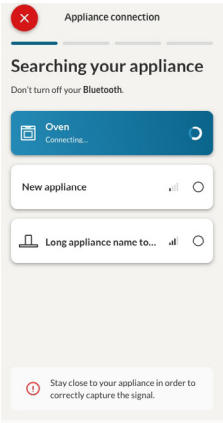
- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počinje da traži vaš kućni uređaj.



6.1-6.2. korak

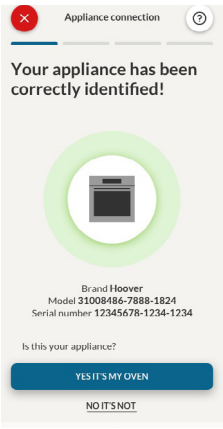
- Izaberite kućni uređaj, dodirnite „poveži“ i sačekajte nekoliko sekundi.





7. korak

- Pećnica će biti otkrivena i možete da je kontrolišete putem aplikacije hOn.



KAKO DA PROMENITE PODEŠAVANJA WI-FI MREŽE

Kada se uređaj registruje, korisnik može da promeni podešavanja Wi-Fi mreže između:

- **WIFI ON:** Moguće je pratiti stanje pećnice samo pomoću aplikacije.
- **Wi-Fi hOn:** Pećnica može da se koristi samo preko 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. Dodirnite ☐ i uđite u Wi-Fi meni. Na displeju se pojavljuje „On“.
2. Na displeju se pojavljuje „On“.
3. Koristite strelice dok se ne prikaže „Off“ ili resetovanje podešavanja „rSt“.



DALJINSKO UPRAVLJANJE

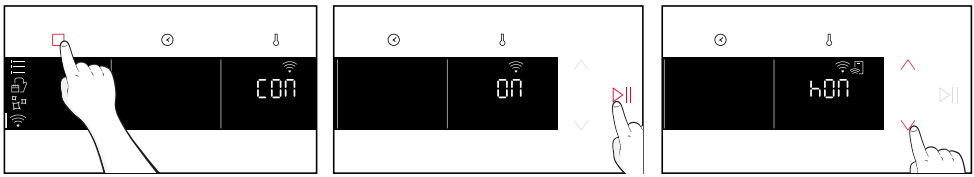
Daljinsko upravljanje nudi brojne prednosti za korisnike, povećavajući praktičnost, efikasnost i celokupno iskustvo kuvanja, pružajući mogućnost kontrole proizvoda direktno iz uređaja i aplikacije hOn

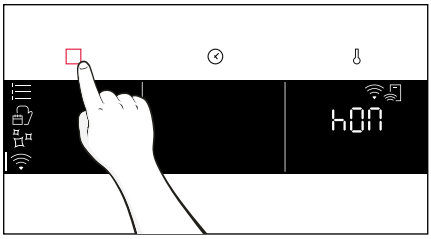
Ova funkcija omogućava da putem vašeg uređaja uživate u različitim funkcijama, kao što su: trenutni ili planirani početak recepata ili programa kuvanja koji su već dostupni u aplikaciji; praćenje napretka vaših recepata u realnom vremenu; podešavanje parametara kuvanja koji se koriste; praćenje procesa kuvanja pomoću sonde. Pored toga, moguće je primati obaveštenja kada se programi ili recepti završe. Daljinsko upravljanje se može aktivirati isključivo kada je proizvod prijavljen.

NAPOMENA: dostupno je za sve funkcije kuvanja na proizvodu, osim za programe Gratiniranjeiranje i Supergrill.

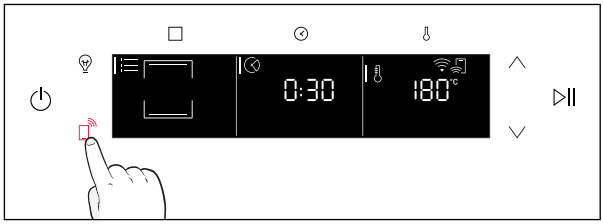
Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

1. Dodirnite ☐ da biste izabrali Wi-Fi režim.
2. Na displeju se pojavljuje „connect“. Dodirnite ▷II . „On“ će početi da treperi.
3. Dodirnite ∨da biste izabrali režim „hOn“ i dodirnite ▷II da biste aktivirali daljinsko upravljanje.
4. Pritisnite ☐ da biste izašli iz režima „hOn“.
5. Pristupite aplikaciji, izaberite program i kuvanje može da počne. Tokom procesa moguće je kontrolisati i menjati parametre programa i iz proizvoda i iz aplikacije.



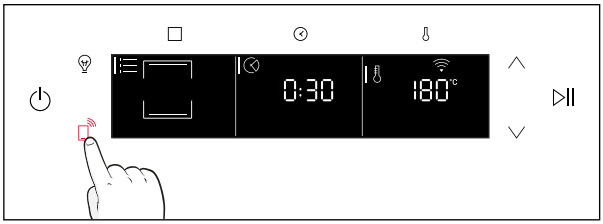


Takođe, moguće je aktivirati daljinsko upravljanje tokom procesa kuvanja pritiskom na odgovarajuće dugme



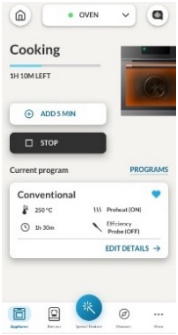
Kako da zaustavite daljinsko upravljanje:

Dok je program kuvanja u toku, može se zaustaviti direktno iz samog proizvoda pritiskom na odgovarajuće dugme daljinskog upravljača koji je isporučen sa vašim uređajem.



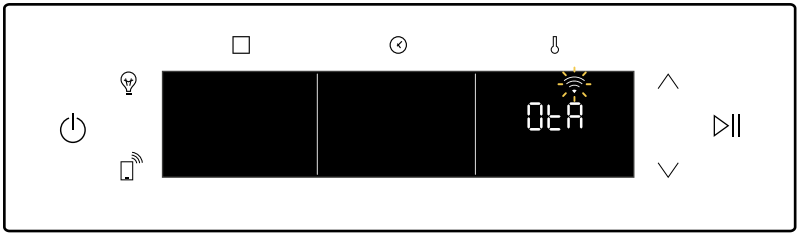
Program za kuvanje možete da zaustavite i daljinski pomoću aplikacije tako što ćete kliknuti na dugme „STOP“ na displeju uređaja. Pećnica će automatski zaustaviti kuvanje.

NAPOMENA: Ako korisnik sa pećnice prekine kuvanje koje je u toku, istovremeno će se zaustaviti kuvanje i u aplikaciji.



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. *

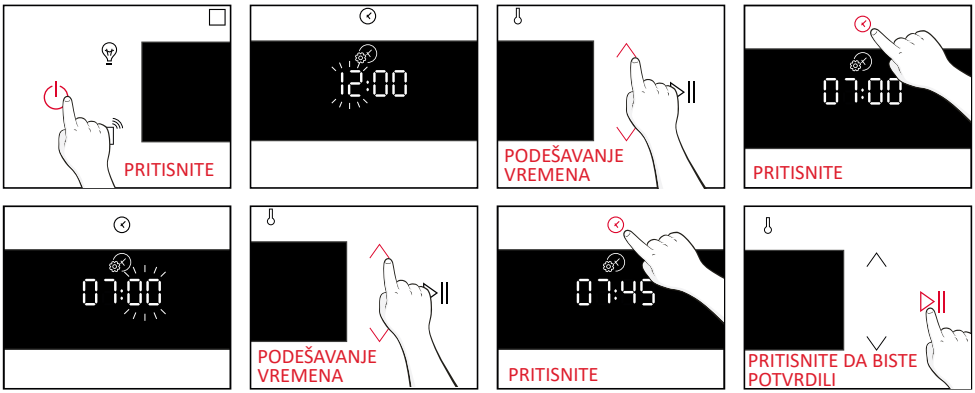
Kako funkcioniše ventilator za hlađenje

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)

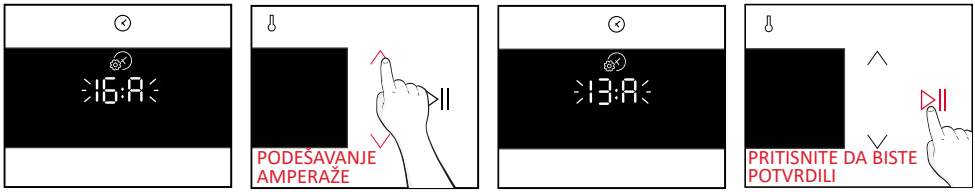
3.2. PRVA UPOTREBA

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, držite ⏻ i koristite strelice da biste podesili trenutni sat. Pritisnite ⏲ da biste potvrdili sate. Sledite istu proceduru da biste podesili minute. Da biste potvrdili pritisnite ▷II .

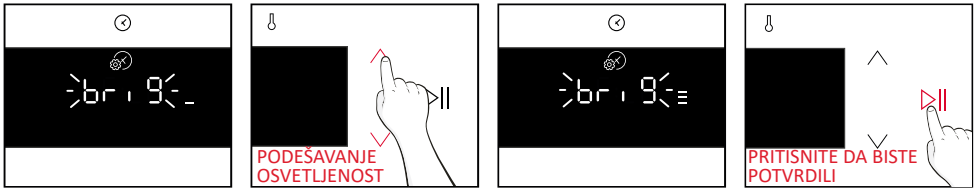


- **AMPERAŽA:** Pećnica je podrazumevano podešena da radi sa većom snagom pogodnom za domaćinstva sa više od 3 kW (16 A). Ako vaš dom ima manju snagu, možete da promenite ovu postavku na ▷II 13 A. Ovo podešavanje utiče na brzinu zagrevanja pećnice. Odabir više opcije (16A) znači da se brže zagreva (jer se povećava apsorpcija snage). Na displeju ćete videti dva izbora: 13A i 16A. Izaberite željeni pomoću strelica. Da biste potvrdili pritisnite ▷II

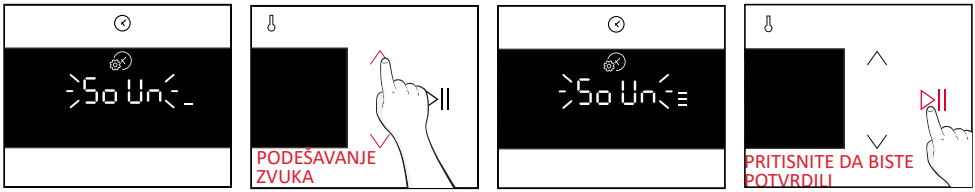


NAPOMENA: Opcija podešavanja amperaže je dostupna samo tokom početne montaže. Da biste izmenili podešenu amperažu, pogledajte uputstva za upotrebu nakon montaže.

- **OSVETLJENOST:** Na ekranu se prikazuje simbol „brig“. Brojevi predstavljaju nivo intenziteta osvetljenosti, koji se može izmeniti pomoću strelica. Da biste potvrdili pritisnite ▷II

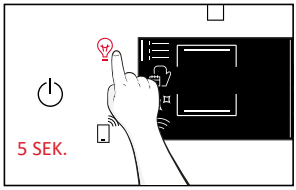


- **ZVUK:** Na ekranu se prikazuje simbol „Soun“. Brojevi predstavljaju nivo intenziteta zvuka, koji se može menjati pomoću strelica. Da biste potvrdili pritisnite ▷||.



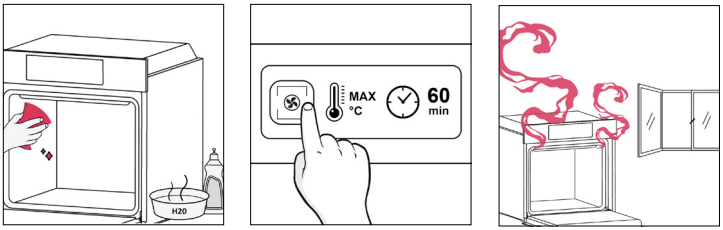
- **UPUTSTVA POSLE INSTALACIJE**

Moguće je vratiti se na početna podešavanja pritiskom na dugme Lamp na 5 sekundi



3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu pre prve upotrebe. Obrišite spoljne površine vlažnom mekom krpom. Operite svu dodatnu opremu i obrišite unutrašnjost pećnice rastvorom tople vode i tečnosti za pranje. Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenu oko 1 sat, to će ukloniti sve preostale mirise novog uređaja.

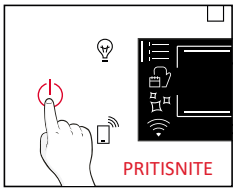


4. RAD PROIZVODA

4.1. KAKO PROIZVOD RAD

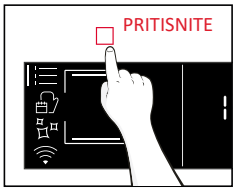
UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Držite ⏻ da biste uključili/isključili pećnicu



MENI FUNKCIJA

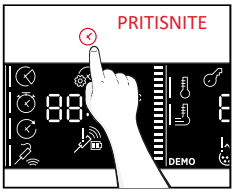
Pristupite meniju Funkcija pritiskom na dugme ☐.
Da biste ušli dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:

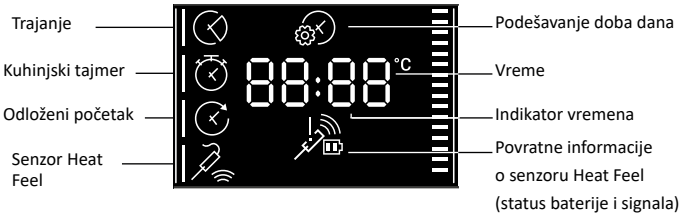


Simbol	Funkcija	Opis
	Glavne Funkcije	Ova funkcija omogućava odabir željenog programa kuvanja pomoću strelica. Dodirnite ⏲ i 🌡 da biste podesili vreme i temperaturu. Pritisnite ▷II da biste pokrenuli funkciju. Da biste pauzirali program, pritisnite ponovo.
	Kategorije Hrane	U ovom meniju pomoću strelica možete pristupiti 4 kategorije kuvanja hrane koje su već integrisane u pećnicu. Na displeju će se prikazati podrazumevano vreme temperatura.
	Wifi	U ovom režimu možete da povežete pećnicu sa mrežom i registrujete je pomoću aplikacije hOn.
	Funkcije Čišćenja	Ova funkcija vam omogućava da izaberete sistem za čišćenje koji je dostupan na pećnici.

MENI VREME

Nakon odabira programa kuvanja, pristupite meniju Vreme pritiskom na dugme ⏲.
Da biste ušli dodirnite ⏲ onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:

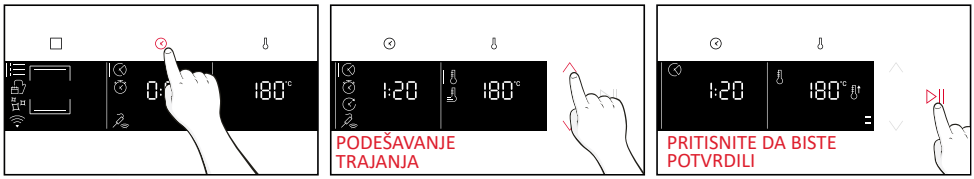




NAPOMENA: nekoliko parametara se ne može podesiti istovremeno, stoga samo poslednje podešavanje ostaje u memoriji dok se prethodno briše.

Simbol	Funkcija	Opis
	A) Trajanje Kuvanja	Omogućava podešavanje unapred vremena kuvanja potrebnog za izabrani recept. Pritisnite ⏲ da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite ⏲ onoliko puta koliko je potrebno da izaberete funkciju „Trajanje kuvanja“. Zatim koristite strelice da biste podesili vrednost i pritisnite ▷‖ za potvrdu. Odbrojavanje počinje na kraju predgrevanja (ako postoji). Tokom faze kuvanja moguće je promeniti vrednost trajanja pritiskom na ⏲ i korišćenjem strelica. Kada istekne vreme, na displeju se prikazuje „End“ i kuvanje se zaustavlja.
	B) Minutni Podsetnik	Omogućava korišćenje pećnice kao budilnika. Pritisnite ⏲ da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite ⏲ onoliko puta koliko vam je potrebno da biste izabrali funkciju „Minutni podsetnik“. Zatim koristite strelice da biste podesili vrednost i pritisnite ▷‖ za potvrdu. Tokom faze kuvanja moguće je promeniti vrednost trajanja pritiskom na ⏲ i korišćenjem strelica. Zatim pritisnite ▷‖ da biste ponovo pokrenuli kuvanje. Kada istekne vreme, kuvanje se nastavlja dok se ručno ne prekine. Ova funkcija se može podesiti i kada je pećnica u režimu pripravnosti pritiskom na dugme ⏲.Kada je aktiviran, minutni podsetnik radi nezavisno od funkcija kuvanja u pećnici.
	C) Odlaganje Početka	Omogućava odabir vremena početka kuvanja. Pritisnite ⏲ da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite ⏲ onoliko puta koliko je potrebno da izaberete funkciju „Odlaganje početka“. Zatim koristite strelice da biste podesili vrednost i pritisnite ▷‖ za potvrdu. NAPOMENA: Odlaganje početka je moguće tek nakon podešavanja trajanja kuvanja i nije dostupno sa funkcijama roštilja

a. Trajanje Kuvanja



b. Minutni Podsetnik

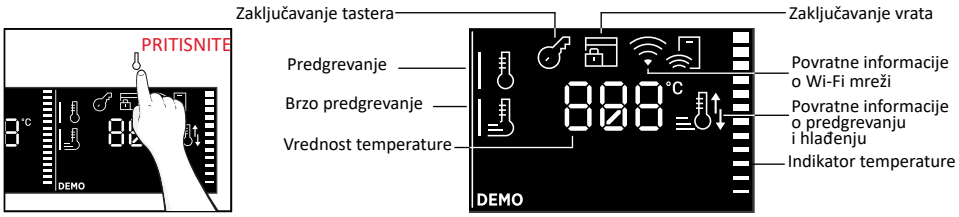


c. Odlaganje Početka



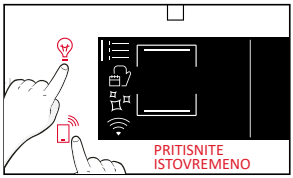
MENI TEMPERATURE

Nakon odabira programa kuvanja, pristupite meniju Temperatura pritiskom na dugme . Da biste ušli dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:



Simbol	Funkcija	Opis
	Temperatura	Pritisnite da biste podesili temperaturu i koristite strelice za regulisanje vrednosti.
	Brzo Predgrevanje	Pritisnite dva puta da biste podesili brzu temperaturu.

DODATNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	Opis
	Zaključano Za Decu	 Ova funkcija vam omogućava da zaključate displej kako biste sprečili neželjenu upotrebu od strane maloletnika. Da biste ga aktivirali, istovremeno pritisnite dugmad Lampa i Daljinsko upravljanje na 3 sekunde. Na korisničkom interfejsu će se pojaviti ikona sa ključem. U ovom stanju, korisnički interfejs pećnice je zaključan i ne mogu se vršiti promene podešavanja.Da biste isključili zaključavanje za decu, ponovo pritisnite tastere Lampa i Daljinsko upravljanje na 3 sekunde (ikona sa ključem će nestati)

4.2. FUNKCIJE KUVANJA

OPCIJA BRZOG PREDGREVANJA

Da biste ubrzali fazu predgrevanja, možete izabrati opciju brzog predgrevanja pritiskom na ikonu temperature 3 sekunde nakon što ste izabrali program kuvanja i temperaturu. Ova opcija će aktivirati kombinaciju ventilatora i grejnih elemenata bez obzira na izabranu funkciju kuvanja. Da biste uštedeli energiju, kada se aktivira brzo predgrevanje, lampa će se ISKLJUČITI dok pećnica ne dostigne željenu temperaturu

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

NAPOMENA: za funkcije koje zahtevaju predgrevanje, uverite se da je tokom ove faze sav dodatni pribor uklonjen. Sledite uputstva iz tabele ispod za ono što se odnosi na predgrevanje.
„DA/BRZO PREDGREVANJE“ znači da je potrebno predgrevanje i da je dostupna opcija brzog predgrevanja; „NE“ znači da predgrevanje nije dostupno i da se hrana mora ubaciti u hladnu pećnicu.

Simbol	Funkcija	T °C podrazumevani opseg T °C	Predloženi položaj police	Predgrevanje	Senzor Heat Feel je dostupan	Predlozi
	*Konvencionalno	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Da/Brzo Predgr-Evanje	Da	IDEALNO ZA: kolače, hleb, kekse, kiševe na jednom nivou koristeći i gornje i donje grejanje.
	Konvekcija + ventilator	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	Da/Brzo Predgr-Evanje	Da	IDEALNO ZA: pečenja, musake, povrće i pite sa vlažnim filovima na jednom nivou. Idealno za kuvanje namirnica sa visokim sadržajem vode.
	Više nivoa	160°C 50-250/300°C ***	L4 za jedan nivo L2+L5 za dva nivoa L2+L4+L6 za tri nivoa	Da/Brzo Predgr-Evanje	Da	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pice na jednom ili više nivoa. Idealno za kuvanje različitih namirnica.
	Donje grejanje	170°C 50-230°C	L2	Da/Brzo Predgr-Evanje	Da	IDEALNO ZA: karamel krem, pudinge, bavarski krem (bain marie) na jednom nivou. Ova funkcija se može koristiti i za završetak pripreme.
	Donje grejanje+ ventilator	170°C 50-230°C	L2	Da/Brzo Predgr-Evanje	Da	IDEALNO ZA: pice, slane torte, tartove i hranu sa tečnim prelivom na jednom nivou.
	**Roštilj	05 01-05	L6 za tanku hranu L5 za deblju hranu	NE	Da	IDEALNO ZA: gratiniranje, pečeno meso, ribu, povrće. Ova funkcija koristi samo unutrašnji gornji grejni element. Koristite sa zatvorenim vratima.Postavite pleh ispod kako biste sakupili sokove.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NE	Da	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odrezaka i tost hleba. Celo područje ispod roštilja postaje vruće. Koristite sa zatvorenim vratima. Okrenite hranu kada da bude dve trećine spremna (ako je neophodno).

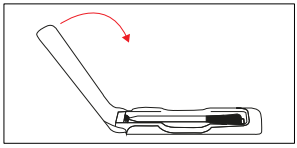
Simbol	Funkcija	T °C podrazumevani opseg T °C	Predloženi položaj police	Predgrevanje	Senzor Heat Feel je dostupan	Predlozi
	**Gratiniranje	200°C 150-250°C	L4/L5	Da/Brzo Predgrevanje	Da	IDEALNO ZA: cele komade mesa (pečenje) ili gratiniranu hranu. Koristite sa zatvorenim vratima. Gurnite posudu za kapanje ispod police da biste sakupili sokove. Okrenite hranu na drugu stranu na pola kuvanja ako je potrebno.
	Više nivoa +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	Da/Brzo Predgrevanje	Da	IDEALNO ZA: kuvanje kompletnog menija bez mešanja mirisa. Namirnice ne moraju da se vade tokom istovremenog kuvanja
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NE	NE	IDEALNO ZA: kuvanje mesa, ribe ili povrća Ova funkcija omogućava uštedu energije tokom kuvanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Lampa šupljine pećnice je isključena.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NE	NE	IDEALNO ZA: pripremu zamrznute hrane ili delimično kuvane pohovane hrane koja se obično prži. Zahvaljujući namenskom plehu, vrući vazduh može ravnomerno da struji preko hrane.
	Pica	300°C 200-300°C	L2/L3	NE	NE	IDEALNO ZA: sve vrste pizza bez prethodnog zagrijavanja pećnice.Koristite niže temperature zasmrznute proizvode i 300 °C za domaće recepte
	Gentle Cooking (para)	70°C 50-90°C	L3	NE	Da	IDEALNO ZA: sporo kuhanje sa rezultatom sličnim sous-vide metodi. Koristite za meso, ribu i povrće.

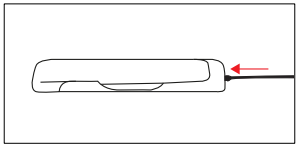
* Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.
**Koristite sa zatvorenim vratima.
***U zavisnosti od modela pećnice.

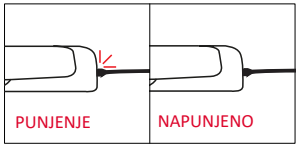
SENZOR HEAT FEEL

Pre upotrebe proverite napunjenost senzora Heat Feel:

1. Stavite senzor Heat Feel u punjač i zatvorite poklopac.
2. Povežite punjač sa USB izvorom napajanja, kao što su USB adapter ili USB utičnica računara/ notebook uređaja sa USB kablom. Punjač možda neće raditi ispravno sa eksternom baterijom zbog funkcije automatskog isključivanja.
3. LED lampica punjača se uključuje i treperi tokom punjenja. Isključiće se kada se senzor Heat Feel potpuno napuni.

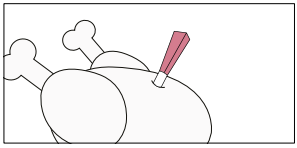


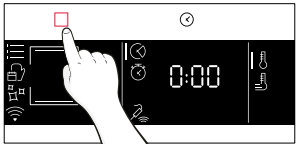


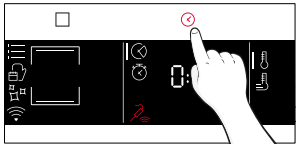


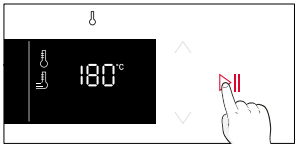
Kako prijaviti i koristiti senzor Heat Feel:

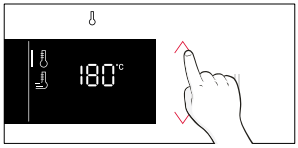
1. Umetnite sondu u hranu.
2. Dodirnite ☐ da biste izabrali željenu funkciju i dodirnite ⏲ onoliko puta koliko vam je potrebno da izaberete ikonu sonde.
3. Nakon nekog vremena, pećnica će prepoznati šifru sonde. Dodirnite ▷‖ i pomoću strelica podesite željenu temperaturu.
4. Dodirnite ▷‖ da biste potvrdili. Od ovog trenutka, pećnica će koristiti podatke sonde za praćenje unutrašnje temperature vaše hrane.
5. Kada se dostigne željena unutrašnja temperatura, oglašava se alarm i pećnica se isključuje. Pažljivo uklonite sondu iz hrane.

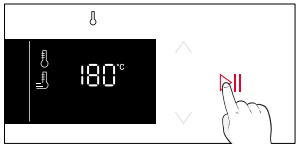






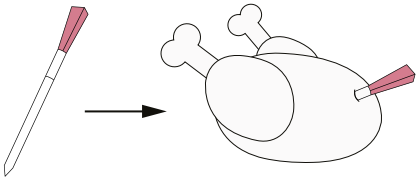






Saveti za kuvanje

Sonda je opremljena jednim mernim mestom. Ubacite je u potpunosti u hranu sa metalnim vrhom postavljenim u centru hrane. Postavite ovu tačku što bliže najdebljem (najhladnijem) delu hrane kako biste precizno pratili proces kuvanja.



Sonda se može koristiti sa ručnim funkcijama (konvekcija, konvekcija + ventilator, roštilj, Super grill, gratiniranje i više nivoa), sa KATEGORIJAMA KUVANJA HRANE (meso, riba i povrće) i Gentle cooking.

Kategorija hrane	Predložena T °C sredine	Predloženo pozicioniranje
Pečena govedina	45°C	Dijagonalno u najdebljem delu. Za namirnice cilindričnog oblika (kao što je govođe pečenje), postavite vrh što bliže geometrijskom centru
Pečeno meso	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Živinsko meso	83-85°C	U najdeblji deo grudi
Riba (cela/odresci)	65°C	Dijagonalno u najdebljem delu
Hleb/musaka	90°C	Blizu geometrijskog centra hrane

4.2.2. Funkcija u više koraka

Funkcija Multi Step omogućuje održavanje prethodno postavljenih parametara kuhanja (temperature i vremena) dok mijenjate funkciju tijekom kuhanja pritiskom na gumb ☐

Funkcija je dostupna za sve GLAVNE FUNKCIJE ☰ osim za programe ECO

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	Da	Pleh za pečenje	L3 L4	25-30 30-35
		2	Više nivoa	140°C		Dublje + Pleh za pečenje	L2+L5	30-40
		3	Više nivoa	140°C		Pleh za pečenjes	L2+L4+L6	35-40
	Kroketi	1	Više nivoa	190°C	Da	Pleh za pečenje	L4	25-35
		2	Više nivoa	170°C		Pleh za pečenje	L2+L5	25-35
	Jorkširski puding	1	Konvencionalno	200°C	Da	Pleh za pečenje	L3	20-30
	Puslice	1	Više nivoa	90°C	Da	Pleh za pečenje	L4	90-160
	Makaronsi	1	Konvencionalno	150°C	Da	Pleh za pečenje	L3	15-20
	Pita od jabuka	1	Konvencionalno	185°C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	60-70
		1	Više nivoa	170°C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L4	65-75
	Tart tatin	1	Konvencionalno	170°C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	40-60
	Čokoladni sufle	1	Konvencionalno	200°C	Da	Pleh za pečenje + modle	L3	10-15
	Čizkejk	1	Konvencionalno	150°C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	50-65
	Smrznuti kroasani	1	Konvekcija + ventilator	175°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	180°C 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	Gratiniranje	200°C	Da	Metalna rešetka +posuda za pečenje	L4	20-30
	Kaneloni, smrznuti	1	Konvencionalno	180°C	Da	Metalna rešetka +posuda za pečenje	L3	45-55
Pica	Pica, sveža (pleh)	1	Konvencionalno Pica	250°C 300°C	Da Ne	Pleh za pečenje	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Više nivoa	180°C	Da	Dublje+ Pleh za pečenjes	L2+L5	25-35
	Pica, sveža (okrugla)	1	Konvencionalno Pica	250°C 300°C	Da Ne	Pleh za pečenje	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Više nivoa	180°C	Da	Dublje+ Pleh za pečenjes	L2+L5	30-40
	Pica, smrznuta (tanka kora)	1	Konvencionalno Pica	220°C 200°C	Da Ne	Metalna rešetka	L2	10-15
		2	Više nivoa	200°C	Da	Metalna rešetka	L2+L5	15-25
		3	Više nivoa	180°C		Metalna rešetka	L2+L4+L6	25-35
Meso i živina	Pečeno celo pile (1-1,2 kg)	1	Više nivoa Gratiniranje	220°C	Da	Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1 sa 150 ml vode	L4	40-60
	Pileći karabatak	1	Air Fry	220°C	Ne	Air fry pleh	L4	30-50
	Pečena patka	1	Više nivoa Gratiniranje	200°C	Da	Metalna rešetka + Posuda za pečenje	L3	50-60
	Petao	1	Više nivoa Gratiniranje	220°C	Da	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L4	20-40
	Pečena ćurka	1	Više nivoa Gratiniranje	200°C	Da	Metalna rešetka + Posuda za pečenje	L3	50-60

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T°C	Predgre-vanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja * (min)
	Svinjska rebra (1000-1200g)	1	Konvencionalno	200°C	Da	Metalna rešetka + Posuda za pečenje	L3	80-100
	Kobasice	1	Supergrill	04	Da	Metalna rešetka	L5	40-50
	Goveđi file (1000-1500g)	1	Gentle cooking	60°C	Da	Metalna rešetka + Posuda za pečenje	L3	60-80
	Pečena govedina (500g)	1	Više nivoa	220°C	Da	Pleh za pečenje	L3	20-40
	Mesna vekna (1000-1500g)	1	Konvencionalno	180°C	Da	Pleh za pečenje	L3	40-50
	Pečena piletina sa krompirom	1	Konvencionalno	200°C	Da	Dublje pleh	L4	45-60
Riba i morski plodovi	Morski plodovi sa roštilja	1	Supergrill	04	Ne	Metalna rešetka	L5	15-30
	Smrznuti riblji štapići	1	Air Fry	200°C	Ne	Air fry pleh	L4	20-25
	Pečena riba	1	ECO	200°C	Ne	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L3	40-60
Povrće	Gratiniranjei-rano povrće	1	ECO	200°C	Ne	Metalna rešetka +Posuda za pečenje	L3	80-90
	Zamrznuti pomfrit (300-500g)	1	Air Fry	220°C	Ne	Air fry pleh	L4	18-25
	Pečeni krompir	1	Konvencionalno	200°C	Da	Pleh za pečenje	L4	30-50

Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od recepta i sastojaka.
* Ako je potrebno predgrevanje
** U zavisnosti od modela pećnice.

5.2. EVERYDAY COOKING TABELA

Meni kategorije hrane omogućava kuvanje različitih recepata bez prethodnog zagrevanja pećnice, zahvaljujući namenskim programima kuvanja prilagođenim potrebama svake kategorije.
Nakon odabira programa kuvanja, prikazaće se podrazumevano vreme i može se izmeniti okretanjem desnog dugmeta; temperatura kuvanja se može promeniti pritiskom na određenu ikonu.
Oba parametra se mogu podesiti u ograničenom opsegu kao što je prikazano u tabeli ispod.
Dok se krećete kroz funkcije Everyday Cooking, meni kategorije hrane sa parom može se aktivirati pritiskom na ikonu Temperature dok se ne pojavi ikona Steam. Potvrdite svoj izbor pritiskom na dugme Start.

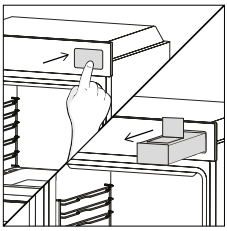
Simbol	Opis	Predgrevanje	Položaj police	Opseg temperature (°C)	Vremenski opseg (min)	Heat feel senzor temperature (ako je dostupan)	Opis
	Meso	NE	L3	180-220	20-120	55-85°C	Za govođe, teleće i svinjsko pečenje, živinu i komade mesa.
	Riba	NE	L3	150-180	15-60	55-65°C	Za celu ribu i filete.
	Povrće	NE	L3	150-200	30-90	70-90°C	Za pečeno povrće i krompir
	Pekara	NE	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Za pekarske proizvode, kao što su kolači i hljeb
	Meso (para)	NE	L3	180-220	20-120	55-85°C	Za govođe, teleće i svinjsko pečenje, živinu i komade mesa.
	Riba (para)	NE	L3	150-180	15-60	55-65°C	Za celu ribu i filete.
	Povrće (para)	NE	L3	150-200	30-90	70-90°C	Za pečeno povrće i krompir
	Pekara (para)	NE	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Za pekarske proizvode, kao što su kolači i hljeb

NAPOMENA: ako nakon isključivanja pećnice postoji potreba za nastavkom kuvanja, preporučuje se izbegavanje everyday cooking programa i umesto toga se odlučite za standardne funkcije.

Kako koristiti rezervoar za paru za programe kuvanja na pari

Nakon odabira programa za kuvanje na pari, ako je rezervoar za paru prazan, će se pojaviti na ekranu da vas obavesti da ga napunite vodom. Postupite na sledeći način:

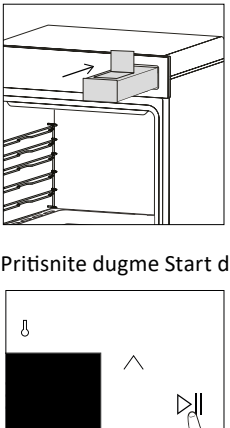
1. Lagano pritisnite rezervoar za paru da biste ga otvorili.



2. Dodajte vodu za piće u rezervoar za paru pomoću bokala ili direktno sa slavine. Nemojte prekoračiti maksimalni nivo vode naznačen unutar rezervoara.



3. Gurnite rezervoar za paru da biste ga zatvorili i zatvorite vrata pećnice.





4. Pritisnite dugme Start da biste potvrdili i pustili da kuvanje počne.

U slučaju da količina dodate vode nije dovoljna za sprovođenje programa kuvanja, će se pojaviti na ekranu da vas obavesti da napunite rezervoar.

Recept	Veličina porcije	Program kuvanja	T°C	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja (u min.)
Goveđe pečenje	500-800g	Meso (para)	180°C	Metalna rešetka	L3	30-40
Goveđi file	200g	Meso (para)	200°C	Metalna rešetka	L3	20-25
Mesna vekna	1000-1500g	Meso (para)	200°C	Metalna rešetka	L3	40-50
Govedina Velington	500g	Meso (para)	210°C	Metalna rešetka	L3	50-80
Porto pečenje	800-1000g	Meso (para)	180°C	Metalna rešetka	L3	40-70
Svinjska rebra	1000-1200g	Meso (para)	200°C	Metalna rešetka	L3	80
Jagnjeća rebra	800-1000g	Meso (para)	190°C	Metalna rešetka	L3	60-80
Jagnjeći but	1500-2000g	Meso (para)	200°C	Metalna rešetka	L3	80
Fileti lososa	200-600g	Riba (para)	170°C	Pleh za pečenje	L3	20-35
Odrezak tune	600g (pribl. 4 kom)	Riba (para)	180°C	Metalna rešetka	L3	15-20
Odresci sabljarke	700g (pribl. 4 kom)	Riba (para)	180°C	Pleh za pečenje	L3	15-20
Filet bakalara	600g (pribl. 4 kom)	Riba (para)	150°C	Pleh za pečenje	L3	15-20
Orada, cela	1	Riba (para)	170°C	Pleh za pečenje	L3	35-45
Filet orade	600g (pribl. 4 kom)	Riba (para)	150°C	Pleh za pečenje	L3	15-20
File brancina	600g (pribl. 4 kom)	Riba (para)	150°C	Pleh za pečenje	L3	15-20
Riblji ražnjići	8 komada	Riba (para)	150°C	Metalna rešetka	L3	20-30
Punjene lignje	4 komada	Riba (para)	180°C	Pleh za pečenje	L3	25-40
Ceo hleb	1	Pekara (para)	200°C	Metalna rešetka	L3	42-50
Ražani hleb	1	Pekara (para)	190°C	Metalna rešetka	L3	42-50
Kifla za sendvič	1	Pekara (para)	200°C	Metalna rešetka	L3	42-50

Recept	Veličina porcije	Program kuvanja	T°C	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja (u min.)
Komorač	1 pleh	Povrće (para)	200°C	Metalna rešetka	L3	30-40
Mešano povrće	1 pleh	Povrće (para)	190°C	Metalna rešetka	L3	40-45
Karfiol	1 pleh	Povrće (para)	150°C	Metalna rešetka	L3	40-50
Bundeve, narezane na kockice	1 pleh	Povrće (para)	160°C	Metalna rešetka	L3	30-40
Punjene paprike	1 pleh	Povrće (para)	180°C	Metalna rešetka	L3	70-80
Punjene tikvice	1 pleh	Povrće (para)	190°C	Metalna rešetka	L3	35-45
Štapići šargarepe	1 pleh	Povrće (para)	150°C	Pleh za pečenje	L3	35-40
Brokoli	1 pleh	Povrće (para)	150°C	Pleh za pečenje	L3	30-40
Ratatuj	1 pleh	Povrće (para)	190°C	Metalna rešetka	L3	40-45
Flan od povrća	6 ramekina	Povrće (para)	180°C	Pleh za pečenje + modle	L3	25-35

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. OPŠTE PREPORUKE

Redovno čišćenje može produžiti radni vek uređaja. Sačekajte da se pećnica ohladi pre obavljanja ručnog čišćenja.

- Nakon svake upotrebe pećnice, minimalno čišćenje će pomoći da pećnica bude savršeno čista.
- Nemojte oblagati zidove pećnice aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. U slučaju da aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita dođe u direktan kontakt sa vrućim emajlom, postoji rizik od topljenja i propadanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste sprečili preterano prljanje pećnice što može dovesti do stvaranja dima jakog mirisa, preporučujemo da pećnicu ne koristite na veoma visokim temperaturama. Bolje je da produžite vreme pečenja i malo smanjite temperaturu.
- Pored dodatne opreme koja se isporučuje sa pećnicom, savetujemo vam da koristite samo posuđe i kalupe za pečenje otporne na veoma visoke temperature.

6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE

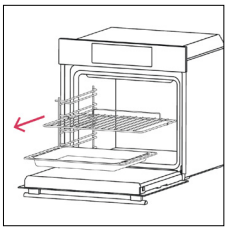
6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja

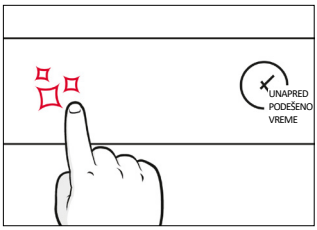
Pirolitičko čišćenje (*u zavisnosti od modela pećnice)
Ovaj proces se oslanja na istoimeni hemijski proces, koji podrazumeva razlaganje složenih supstanci primenom termičke obrade.

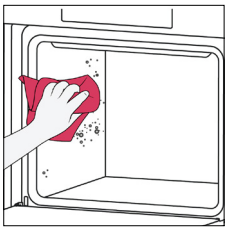
Kada se pokrene, automatski zaključava vrata pećnice i brzo podiže temperaturu na 410 °C.
Na kraju ciklusa čišćenja, ostaci hrane će ostaviti beli sloj na površinama emajla. Da biste uklonili te čestice, obrišite površine krpom namočenom u vruću vodu sa sapunom i koristite četku ili čeličnu vunu. Odgovarajuća sredstva za čišćenje su vruća voda sa sapunom ili sredstvo za čišćenje 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.





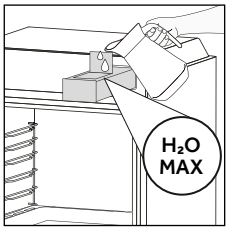


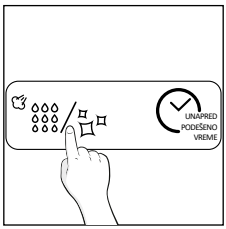
Hydroeasy Steam

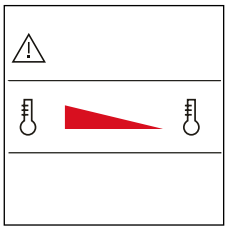
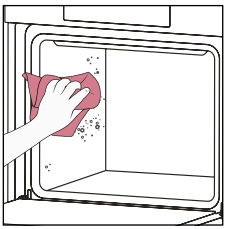
Funkcija čišćenja Hydroeasy Steam je dizajnirana da se bez napora uhvati u koštac sa laganom zaprljanošću i pruži brzo i ekološki prihvatljivo rešenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice pomoću snage pare.

Kako funkcioniše:

1. Sipajte vodu u rezervoar za paru dok ne dostigne maksimalni nivo naznačen na rezervoaru.
2. Izaberite program za čišćenje Hydroeasy Steam. Funkcija će raditi tokom unapred podešenog vremena.
3. Na kraju postupka čišćenja, pustite pećnicu da se ohladi.
4. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine pećnice krpom
5. ⚠ **UPOZORENJE**: Proverite da li je uređaj ohlađen pre nego što ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji rizik od opekotina. Koristite destilovanu ili pijaću vodu.





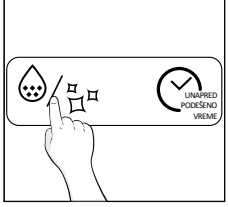
ČIŠĆENJE PARNOG SISTEMA

Uklanjanje kamenca

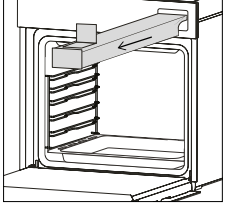
Ova funkcija se predlaže nakon 25 ciklusa, a biće obavezna nakon 40 ciklusa. Rerna će pokazati na kraju svakog ciklusa pare počevši od 25. ako korisnici još nisu izvršili uklanjanje kamenca. Nakon 40 ciklusa pare, nijedan od programa za kuvanje na pari neće se pokrenuti pre nego što korisnici izvrše program za uklanjanje kamenca. Deli se na tri koraka:

1. korak (uklanjanje zaostale vode iz odeljka za paru):

i. Izaberite režim uklanjanja kamenca, a zatim pritisnite dugme za pokretanje.
ii. Kada se oglasi zvučni signal za nastavak drugog koraka, izvadite rezervoar za vodu.



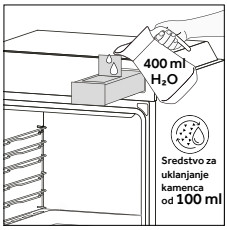


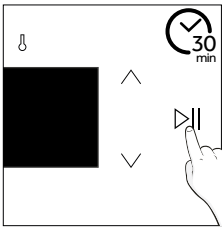


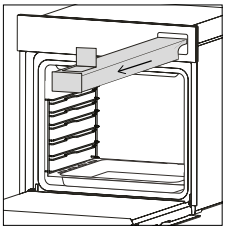
2. korak (uklanjanje kamenca):

i. Sipajte 400 ml vode sa česme i 100 ml sredstva za uklanjanje kamenca u rezervoar za paru. Zatim pritisnite dugme za pokretanje.

ii. Ovaj korak će trajati 30 minuta, a nakon toga, da biste prešli na treću fazu, ponovo morate ukloniti rezervoar za vodu.



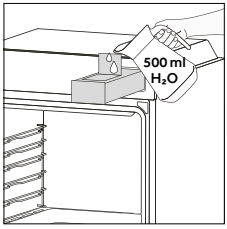


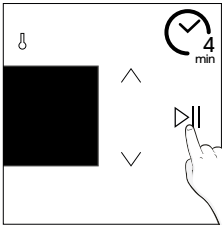


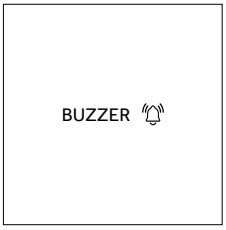
3. korak (ispiranje):

i. Sipajte 500 ml vode sa česme u rezervoar za paru. Zatim pritisnite dugme za pokretanje.

ii. Ovaj korak će trajati 4 minuta, a na kraju procesa će se oglasiti zvučni signal







NAPOMENA: Ako se program uklanjanja kamenca prekine ili se ne završi, na ekranu će se pojaviti tražeći da se postupak ponovi i dovrši.

Pražnjenje

Nakon svakog ciklusa kuvanja na pari, voda koja ostane u parnom kotlu automatski će se isprazniti nazad u rezervoar za paru.

Tokom ovog procesa, će biti prikazano na displeju.

U slučaju da je rezervoar za paru već pun, će se pojaviti na displeju da vas obavesti da ispraznite rezervoar kako bi se omogućio početak procesa pražnjenja.

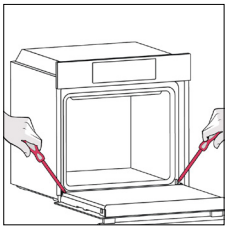
Katalitičko čišćenje (u zavisnosti od modela pećnice)

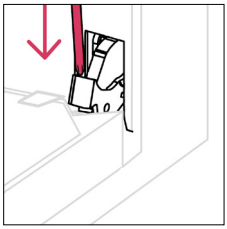
Katalitički paneli oblažu unutrašnjost pećnice i pružaju vam luksuz da se nikada ne borite sa prljavom pećnicom.
Paneli su obloženi specijalizovanim emajlom koji se može pohvaliti mikroporoznom strukturom koja dobro apsorbuje mast koja prska.
Katalitičkom hemijskom reakcijom oni efikasno pretvaraju apsorbovanu mast u gasovite elemente kada su izloženi visokim temperaturama.

Preporuka: Razmislite o zameni katalitičkih panela nakon približno tri godine korišćenja, posebno ako koristite pećnicu dva do tri ciklusa kuvanja nedeljno. Time se obezbeđuju optimalne performanse i čistoća.

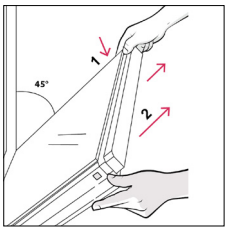
6.2.2. SPOLJAŠNJOST PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Okrenite jezičke za zaključavanje šarki iz pećnice prema spolja.

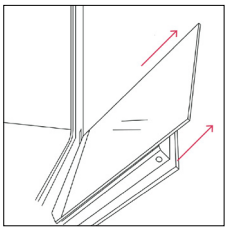




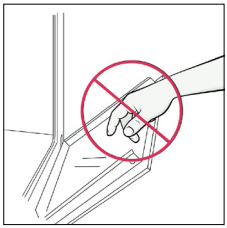
2. Postavite vrata na 45°. Istovremeno pritisnite dva dugmeta sa obe strane bočnih strana vrata i povucite prema sebi da biste uklonili poklopac gornjih stakala.



3. Veoma pažljivo uklonite staklo pećnice, počevši od unutrašnjeg stakla. Tokom postupka, čvrsto držite staklo obema rukama i stavite ga na mekanu ravnu površinu (npr. na tkaninu).



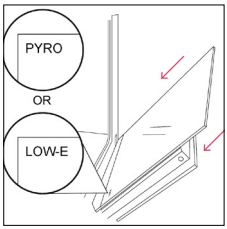
4. ⚠ **UPOZORENJE:** Spoljašnje staklo se ne može ukloniti.



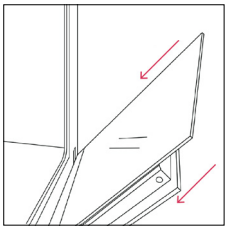
5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



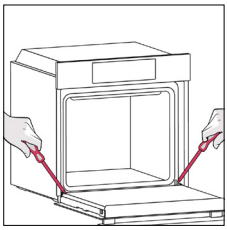
6. Umetnite staklene ploče, vodeći računa da oznaka „LOW-E / PYRO“ bude ispravno čitljiva i postavljena na donjoj levoj strani vrata, u blizini leve šarke. Na taj način će štampana etiketa na prvom staklu ostati na unutrašnjoj strani vrata.

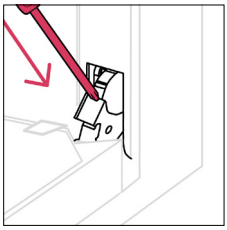


7. Ponovo pričvrstite poklopac vrata gornjeg stakla tako što ćete ga gurati prema unutra dok ne čujete klik dva bočna dugmeta.



8. Zatim vratite vrata na 90° i okrenite jezičke za zaključavanje šarki prema unutrašnjosti pećnice.





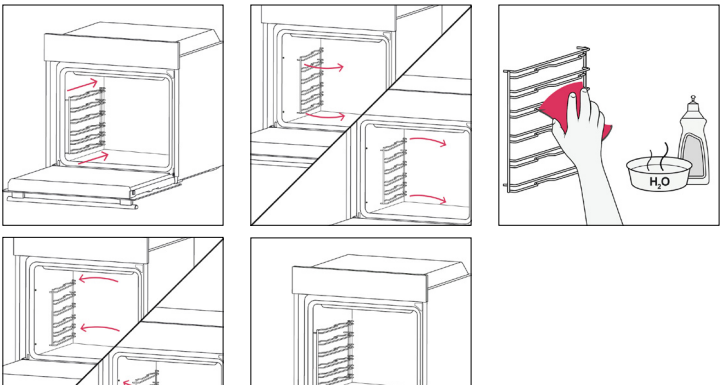
6.3. ČIŠĆENJE DODATNE OPREME

Obavezno temeljno očistite dodatnu opremu nakon svake upotrebe i osušite je peškirom.
Za tvrdokorne naslage, natopite dodatnu opremu u mešavini vode i sapuna oko 30 minuta pre nego što je ponovo operete.

⚠ **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.



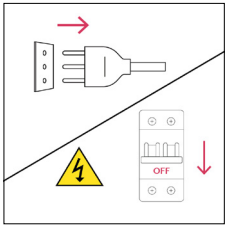
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMENA KOMPONENTI

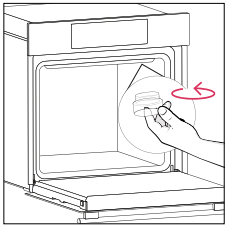
Zamena sijalice na vrhu:

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.

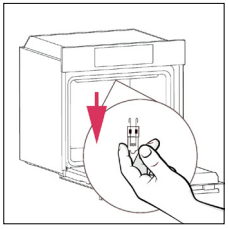
1. korak



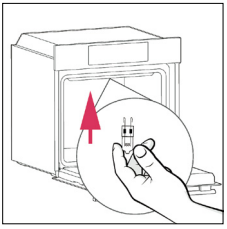
2. korak



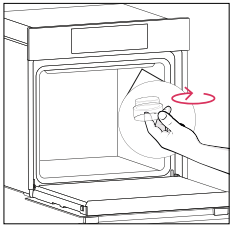
3. korak



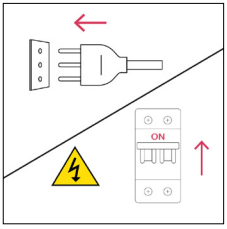
4. korak

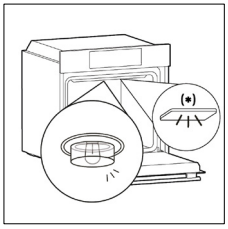


5. korak



6. korak



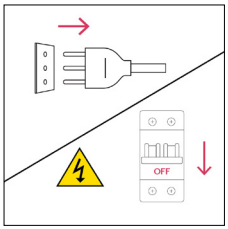


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)
* U slučaju problema s ovom lampom, obratite se korisničkoj službi.

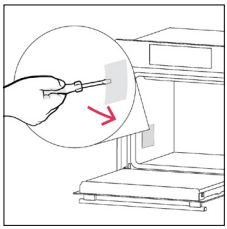
Zamena bočne sijalice:

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.

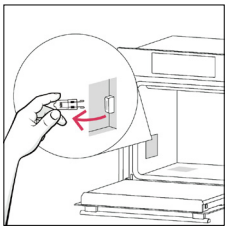
1. korak



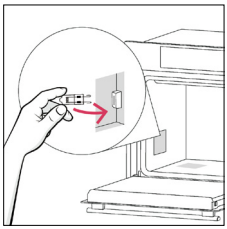
2. korak



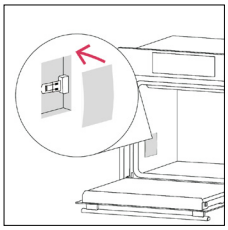
3. korak



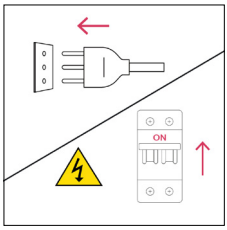
4. korak



5. korak



6. korak



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)

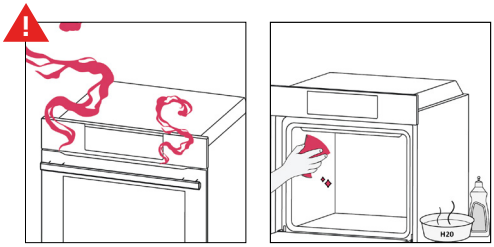
7. OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA

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.

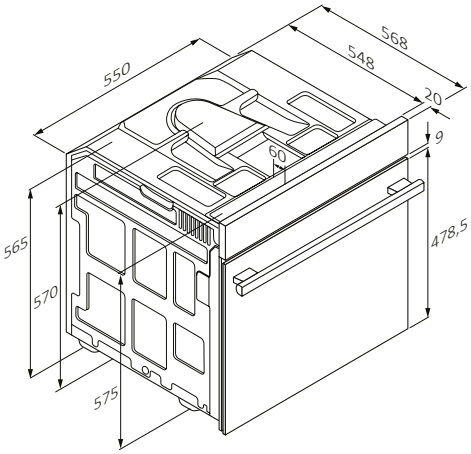
8.2. UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

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.

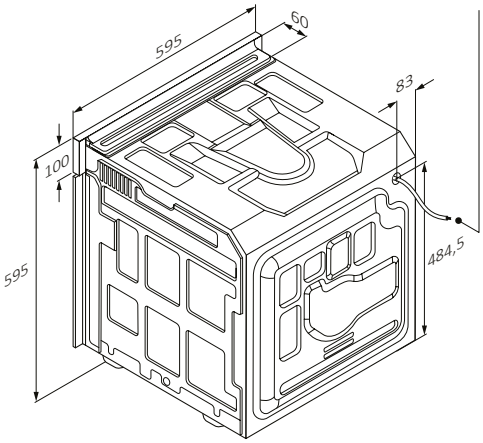
9. UGRADNJA

Možete pogledati video za ugradnju proizvoda skeniranjem QR koda.

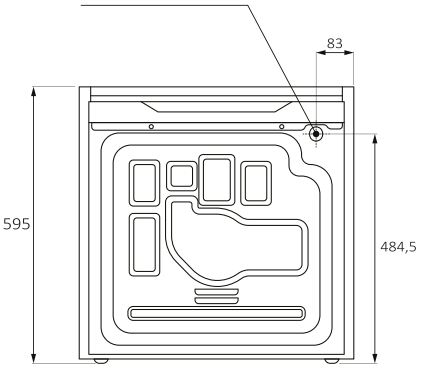
ili klikom na ovo **link**



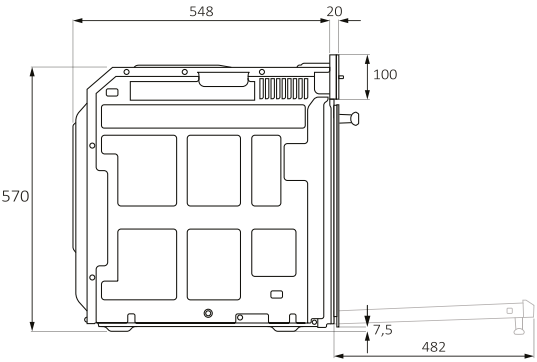
Kabl 1100



Kabl 1100

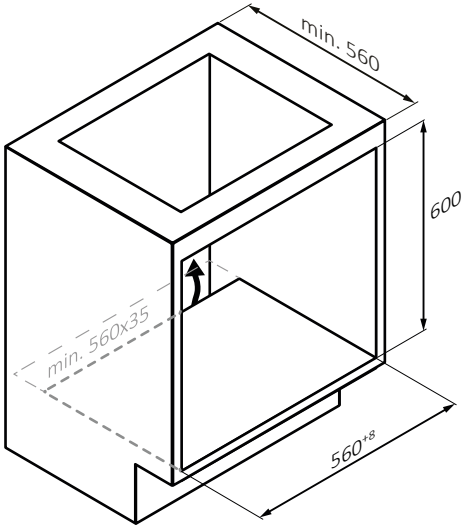


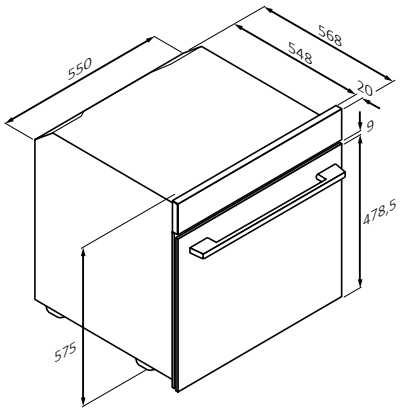
Pogled sa zadnje strane

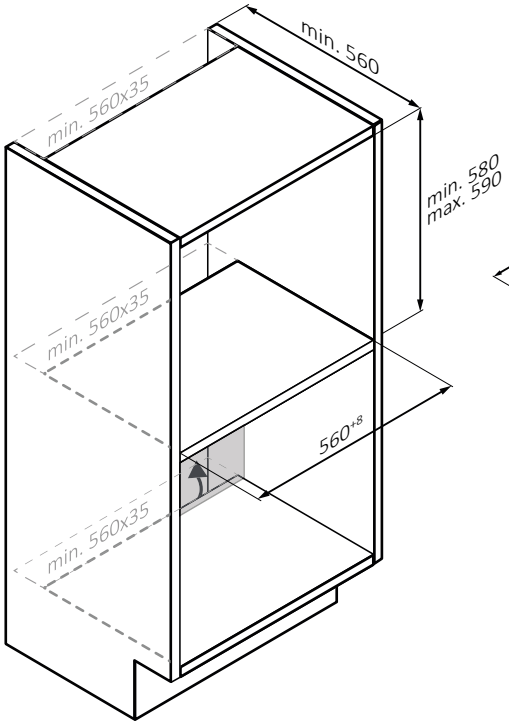


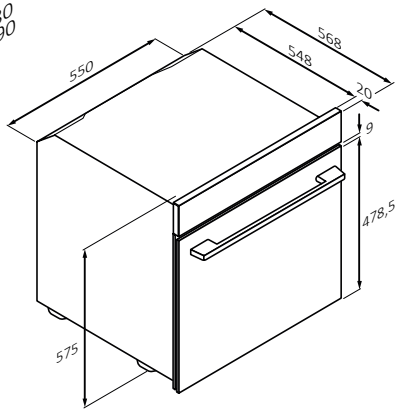
Bočni pogled

mm

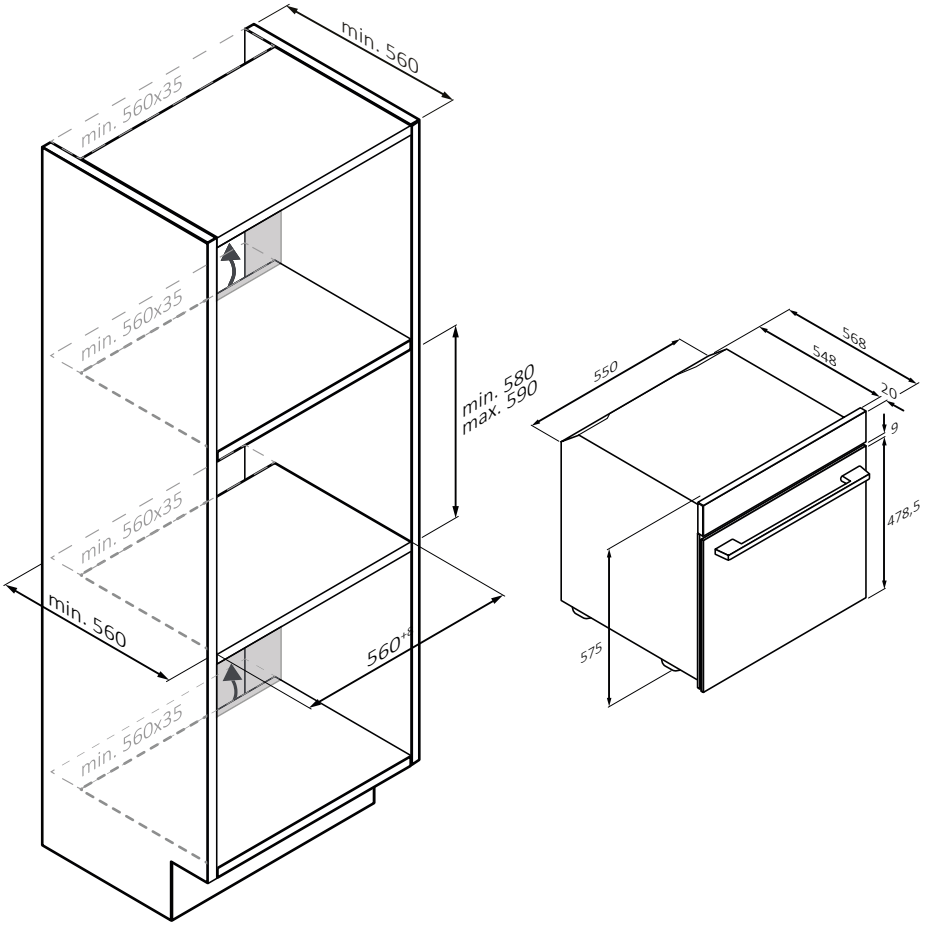

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

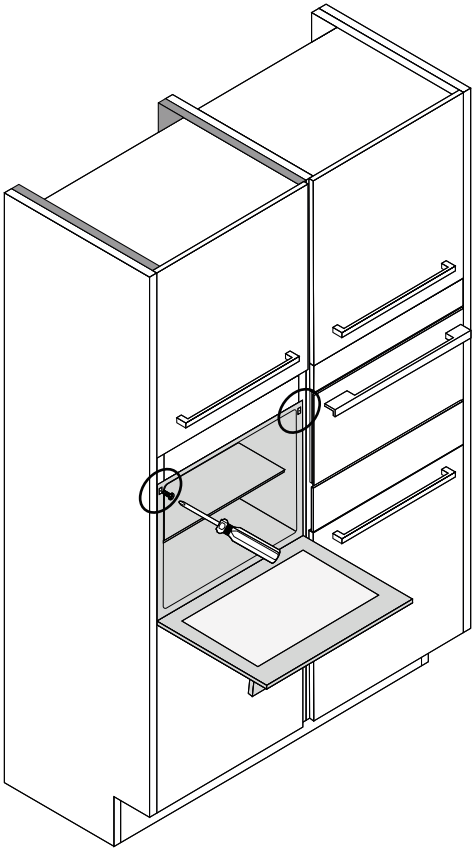

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

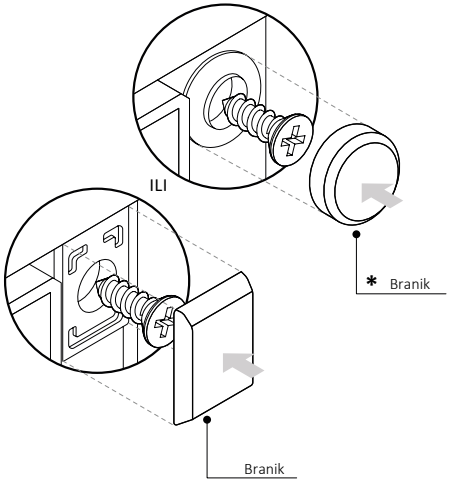

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm





(samo ako je deo opreme*)

mm

SVEIKI

Dėkojame, kad pasirinkote mūsų gaminį. Kad užtikrintumėte savo saugą ir pasiektumėte geriausių rezultatų, atidžiai perskaitykite šį vadovą, taip pat saugos instrukcijas, ir išsaugokite ateičiai.
Prieš montuodami orkaitę, atkreipkite dėmesį į serijos numerį, kurio gali prireikti remontui. Patikrinkite, ar nėra transportuojant atsiradusių pažeidimų, ir, jei nesate tikri, prieš naudodami pasitarkite su techniku.
Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

PASTABA: Atkreipkite dėmesį, kad orkaitės funkcijos ir priedai gali skirtis priklausomai nuo įsigyto modelio.

SANTRAUKA

1. SAUGOS INFORMACIJA

2. GAMINIO PRISTATYMAS
2.1. Gaminio Apžvalga
2.2. Priedai
2.3. Valdymo Skydelis
2.4. Jungtys

3. PRIEŠ PALEIDŽIANT
3.1. Informacija Pradedant
3.2. Pirmas Naudojimas
3.3. Parengiamieji Valymo Darbai

4. GAMINIO VEIKIMAS
4.1. Kaip Gaminys Veikia
4.2. Maisto Ruošos Funkcijos
4.2.1. Standartinės Funkcijos
4.2.2. Daugiapakopė Funkcija

5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS
5.1. Bendroji Maisto Ruošos Lentelė
5.2. Lentelė „Everyday Cooking“

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS
6.1. Bendrosios Rekomendacijos
6.2. Orkaitės Valymas
6.2.1. Orkaitės Viduje: Valymo Funkcijos
6.2.2. Orkaitės Išorė: Stiklinių Durelių Išėmimas Ir Valymas
6.3. Priedų Valymas
6.4. Priežiūra

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

8. APLINKOS APSAUGA IR ATLIEKŲ ŠALINIMAS
8.1. Prietaiso Šalinimas
8.2. Taupymas Ir Aplinkos Tausojimas

9. ĮRENGIMAS

1. SAUGOS INFORMACIJA

BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI

- Valydami nenaudokite garinių valymo prietaisų.
- Naudojamas prietaisas įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais orkaitės viduje.

Naudokite pagal numatytą paskirtį

- Orkaitę naudokite tik pagal paskirtį, t. y. tik maistui ruošti; naudojant bet kokiais kitais tikslais, pvz., kaip šilumos šaltinį, toks naudojimas laikomas netinkamu ir pavojingu. Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už žalą, patirtą naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai arba nepagrįstai.

Naudojimo apribojimai

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus. Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir tvarkyti šio prietaiso.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, nebent asmuo, atsakingas už jų saugą, juos prižiūri arba duoda nurodymus, kaip naudotis prietaisu.
- Prižiūrėkite vaikus, kad nežaistų su prietaisu.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais. Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Naudojant pasiekiamos dalys gali įkaisti. Maži vaikai nuo prietaiso turi būti laikomi atokiu atstumu.

ĮSPĖJIMAI DĖL ĮRENGIMO

- Orkaitę galima statyti aukštai kolonoje arba po stalviršiu.
- Prieš pritvirtindami orkaitės skyriuje turite užtikrinti gerą ventiliaciją, kad tinkamai cirkuliuotų grynas oras, reikalingas vidinėms dalims atvėsinti ir apsaugoti. Padarykite iliustracijose pagal tvirtinimo tipą nurodytas angas. Orkaitę prie įrengimų visada tvirtinkite kartu su prietaisu pateiktais varžtais.
- Norint naudoti prietaisą vardiniais dažniais, nereikia atlikti jokių papildomų veiksmų ar nustatyti nuostatų.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.
- Montuojant orkaitę reikia atjungti maitinimo tinklą, kad neperkaistų.
- Jei reikia gamintojo pagalbos pašalinant dėl netinkamo įrengimo atsiradu-

sias triktis, šiems pagalbos darbams garantija netaikoma. Reikia vadovautis kvalifikuotų specialistų pateiktų nurodymų.

- Netinkamai įrengus galima sužaloti arba sužeisti žmones, gyvūnus arba pažeisti daiktus. Gamintojas už šiuos sužalojimus ar sužeidimus negali būti laikomas atsakingu.
- Montavimo darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas, kuris išmano tos šalies, kurioje atliekami įrengimo darbai, galiojančius įstatymus ir jų laikosi, taip pat laikosi gamintojo instrukcijų.
- Išpakavę prietaisą visada patikrinkite, ar jis nepažeistas, o jei kilo problemų, prieš įrengdami kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą ir neprijunkite prietaiso prie maitinimo šaltinio.
- Prieš naudodami prietaisą, nuimkite pakavimo medžiagą.
- Montuodami orkaitės nekelkite ir neneškite į kitą vietą laikydami už durelių rankenos.
- Baldai, kuriuose montuojama, ir gretimi baldai turi būti atsparūs 95 °C temperatūrai.
- Montuojant rekomenduojama mūvėti apsaugines pirštines, kad neįsipjautumėte.
- Gaminio neįrenkite atviroje aplinkoje, neapsaugotoje nuo atmosferos veiksnių.
- Šis prietaisas pritaikytas naudoti mažesniame nei 2000 m aukštyje.
- Norėdami nuimti apsaugines plėveles ir reklaminius lipdukus nuo priekinio orkaitės paviršiaus prieš naudodami pirmą kartą.

ELEKTROS ĮSPĖJIMAI

- Lizdas turi atitikti etiketėje nurodytą apkrovą, o jo įžeminimo kontaktas prijungtas ir veikiantis. Įžeminimo laidas yra geltonai žalios spalvos. Šią operaciją turi atlikti tinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Prijungti prie maitinimo šaltinio galima tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio, galinčio atlaikyti maksimalią prijungtą apkrovą ir atitinkančio taikomus teisės aktus, naudojant kištuką arba stacionarią instaliaciją su daugiapoliu pertraukikliu, kurio kontaktai būtų atskirti laikantis III kategorijos viršįtampio reikalavimų.
- Jei lizdas ir prietaiso kištukas nesuderinami, paprašykite kvalifikuoto elektriko pakeisti lizdą kitu tinkamo tipo lizdu. Kištukas ir lizdas turi atitikti esamas šalies, kurioje įrengiama, normas.
- Geltonai žalias įžeminimo kabelis negali būti pertrauktas naudojant pertraukiklį. Prietaisą įrengus, prijungti naudojamas lizdas arba daugiapolis pertraukiklis turi būti lengvai pasiekiamas.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės

priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus. Dėl remonto darbų kreipkitės tik į klientų aptarnavimo skyrių ir paprašykite originalių atsarginių dalių.

- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso darbus ar priežiūros darbus atjunkite nuo elektros tinklo.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte galimų elektros smūgių.
- Prieš išimant išimamas dalis, orkaitė turi būti išjungta. Išvalę šias dalis įstatykite atgal, kaip nurodyta instrukcijoje.
- Naudojant bet kokius elektros prietaisus, reikia laikytis tam tikrų pagrindinių taisyklių:
  - norėdami atjungti prietaisą nuo maitinimo lizdo, netraukite už maitinimo kabelio;
  - nelieskite prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis ar kojomis;
  - apskritai naudoti adapterių, kelių lizdų ir ilginamųjų kabelių nerekomenduojama;
  - gedimo ir (arba) prasto veikimo atveju prietaisą išjunkite ir jo nenaudokite.
- ⓘ **PASTABA:** Gali tekti atlikti orkaitės priežiūros darbus, todėl rekomenduojama pasirūpinti kitu sieniniu lizdu, kad orkaitę perkėlus iš jos montavimo vietos prietaisą būtų galima prijungti prie šio lizdo.
- Netinkamai atlikus bet kokius remonto, montavimo ir priežiūros darbus, naudotojui gali kilti didelis pavojus.
- Gamybos įmonė pareiškia, kad neprisiima atsakomybės už tiesioginę ar netiesioginę žalą, atsiradusią dėl netinkamai atliktų montavimo, priežiūros ar remonto darbų. Taip pat įmonė nebus atsakinga už žalą, atsiradusią nesant įžeminimo sistemos arba pertraukus šios sistemos darbą (pvz., dėl elektros smūgio).
- ⚠ **DĖMESIO:** Siekiant išvengti pavojaus dėl netyčinio šiluminio išjungiklio nustatymo iš naujo, šio prietaiso negalima maitinti per išorinį perjungiklį, pvz., laikmatį, arba prijungus prie grandinės, kurią reguliariai įjungia ir išjungia bendroji elektros energijos sistema.
- Prietaisas nepritaikytas aktyvinti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

- Riebalų rinktuvė surenka gaminant maistą lašančius likučius.
- Dėdami „Airfry“ skardą arba groteles ant šoninių laikiklių įsitikinkite, kad trumpesnė šoninė dalis (tarp stabdiklio ir toliausio krašto) yra nukreipta orkaitės vidaus link. Jei grotelės yra su dekoratyviniu metaliniu strypu, at-

kreipkite dėmesį į jų padėtį orkaitės išorėje – turi matytis ir būti įskaitomas prekės ženklo logotipas. Teisingos padėties parinkimą taip pat žiūrėkite šio naudotojo vadovo skyriuje „Priedai“ pateiktame vaizde.

- Orkaitės durelių stiklams valyti nenaudokite stiprių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių, todėl stiklas gali sudužti.
- Naudokite tik šiai orkaitei rekomenduojamą temperatūros zondą.
- Gaminant maistą, orkaitės ertmėje arba ant durelių stiklo gali kondensuotis drėgmė. Taip ir turi būti. Norėdami sumažinti šį efektą, įjungę maitinimą ir prieš į orkaitę dėdami maistą, palaukite 10–15 min. Bet kokiu atveju, orkaitei pasiekus maistui gaminti skirtą temperatūrą, kondensatas išnyks.
- Daržoves ruoškite talpoje su dangčiu, o ne ant atviros skardos.
- Maistą ruošę ilgiau nei 15–20 minučių, nepalikite jo orkaitės viduje.
- Ilgai trunkanti maitinimo triktis maisto ruošos etapo metu gali sukelti monitoriaus gedimą. Tokiu atveju kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Orkaitės sienų neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartine apsauga. Aliuminio folija arba kita apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS**: Niekada nepašalinkite orkaitės durelių sandariklio.
- ⚠ **ATSARGIAI:** Ruošdami maistą arba orkaitei įkaitus, nepilkite į ertmės apačią vandens.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS**: Nedėkite maisto tiesiai ant orkaitės grotelių. Visada naudokite kepimo popierių ir/arba tinkamas skardas ar formas
- Prieš pirmą kartą naudodami, visus priedus nuplaukite karšto vandens ir indų ploviklio tirpalu.

ĮSPĖJIMAI (* „PYRO“ ORKAITĖMS)

- Prieš valant reikia pašalinti gausiai išsiliejusius skysčius.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS**: Prieš pradėdami automatinį valymo ciklą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:
  - nuvalykite orkaitės dureles;
  - iš orkaitės vidaus drėgna kempine pašalinkite didelius arba stambius maisto likučius. Nenaudokite ploviklių;
  - išimkite visus priedus ir įstumiamų lentynų rinkinį (jei yra).
  - nedėkite virtuvinių rankšluosčių.
- Prieš atlikdami valymo ciklą orkaitėse su mėsos zondu būtinai uždenkite angą pateikta veržle. Kai mėsos zondas nenaudojamas, angą visada uždenkite veržle.
- Pirolizės valymo proceso (jei yra) metu paviršiai gali įkaisti labiau nei

* priklausomai nuo orkaitės modelio

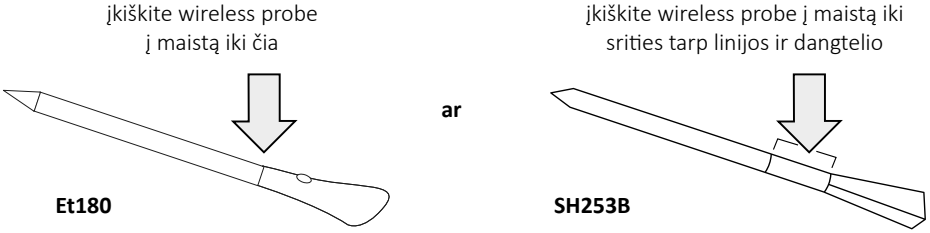
įprastai, todėl neleiskite artintis vaikams.
- Jei virš orkaitės sumontuota kaitlentė, pirolizės įrenginiui veikiant niekada jos nenaudokite, kad kaitlentė neperkaistų.

ĮSPĖJIMAI (SKIRTA „STEAM PLUS ADVANCED“)

- Pildant garų funkcijos talpyklą, vandens lygis neturi viršyti maksimalaus ant talpos nurodyto lygio.
- Į talpyklą pilkite tik geriamąjį vandenį.
- Prieš pradedant pirolitinio valymo funkciją, garų funkcijos talpyklą reikia išimti. Nedėkite garų funkcijos talpyklos pirolitinio valymo metu.

ĮSPĖJIMAI DĖL BELAIDŽIO TEMPERATŪROS ZONDO

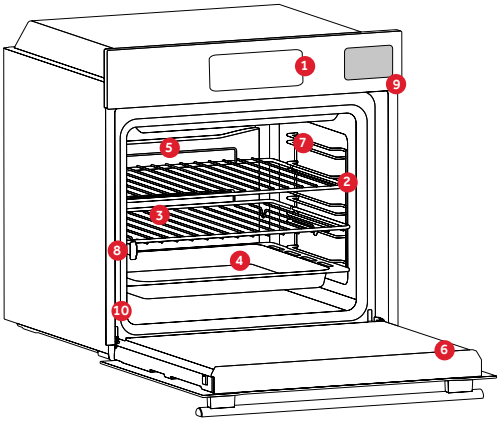
- Šis gaminys skirtas tik orkaitėms. Jį reikia naudoti tik taip, kaip nurodyta šiame naudotojo vadove.
- NELIESKITE jutiklio „Heat Feel“ PLIKOMIS RANKOMIS IŠKART PO MAISTO RUOŠIMO. Po maisto ruošimo jutiklį „Heat Feel“ ištraukite iš maisto visada mūvėdami pirštines.



- Saugokite metalinę jutiklio „Heat Feel“ dalį nuo orkaitės išskiriamo tiesioginio karščio.
- Nenaudokite jutiklio „Heat Feel“ jokiame kitame prietaise, o tik įmontuotoje orkaitėje.
- Nenaudokite jutiklio „Heat Feel“ mikrobangų krosnelėje.
- Jutiklį „Heat Feel“ galima valyti ir plauti, bet ilgai nelaikykite jo vandenyje.
- Šis gaminys neskirtas naudoti 12 metų ir jaunesniems asmenims.
- Tiekėjas neatsako už jokius jutiklio „Heat Feel“ pažeidimus dėl netinkamo prietaiso naudojimo.
- Prieš naudodami jutiklį „Heat Feel“ nuvalykite.
- Zondas gali veikti šioje temperatūroje: nuo 10 °C iki 100 °C didžiausios vidinės metalinės dalies temperatūros. Kai pasirenkama gaminimo programa, ekrane rodoma numatytoji temperatūra, tačiau ji niekada neviršija 250°C: pasirenkama temperatūra taip pat ribojama iki 250°C
- Jei jutiklio „Heat Feel“ temperatūra viršija 100 °C, maisto ruošimas bus sustabdytas, o jutiklį „Heat Feel“ reikia kuo greičiau išimti iš orkaitės, mūvint pirštines, kad nebūtų pažeistas zondas.

2. GAMINIO PRISTATYMAS

2.1. GAMINIO APŽVALGA

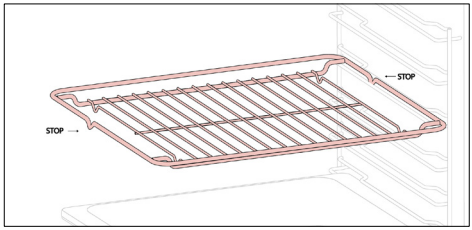


1. **Kontrolės skydelis**
2. **Lentynų pozicijų numeriai**
3. **Metalinės grotelės**
4. **Padėklas**
5. **Ventiliatoriaus gaubtas**
6. **Orkaitės durelės**
7. **Šoninės vielos tinkleliai** (jei yra: tik plokščioms ertmėms)
8. **Teleskopiniai kreiptuvai**
9. **Garų funkcijos talpykla**
10. **Serijos numeris ir QR kodas**

Čia įrašykite savo serijos numerį, kad žinotumėte ateityje.

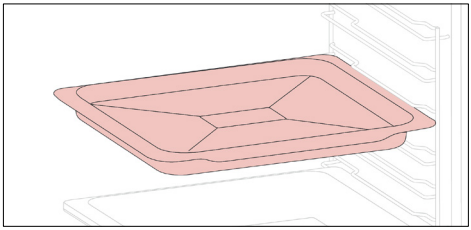
2.2. PRIEDAI

Metalinės grotelės



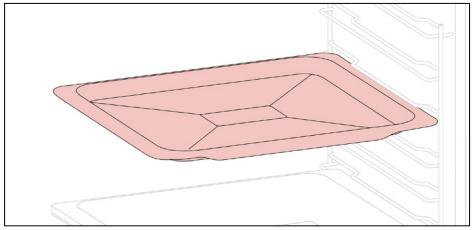
Orkaitės grotelės yra nuimamos ir reguliuojamos lentynos, ant kurių laikomi virtuvės reikmenys ir kurias galima reguliuoti pagal skirtingus gaminimo poreikius. Nedėkite maisto tiesiai ant jų; naudokite kepimo popierių arba tinkamas kepimo skardas.

Gilesnė skarda



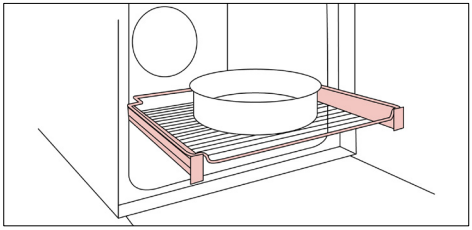
Gilesnė skarda puikiai tinka sluoksniuotiems patiekalams arba prireikus įpilti skysčio, pavyzdžiui, troškiniams ar kepsniams. Gylis parinktas taip, kad užtikrintų norimą jame ruošti maisto konsistenciją.

Kepimo skarda (tik jei yra*)



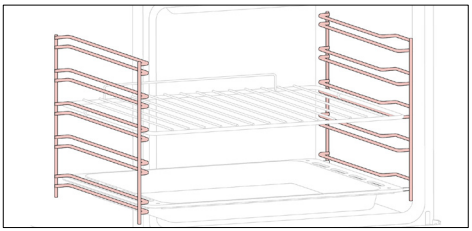
Seklios, plokščios konstrukcijos kepimo skarda puikiai tinka tolygiam apačios skrudinimui, taigi ir sausainiams bei pyragaičiams kepti. Be to, padėjus ją po kepimo grotelėmis, galima surinkti lašus, kad orkaitė išliktų švari.

Teleskopiniai kreipikliai (tik jei yra*)



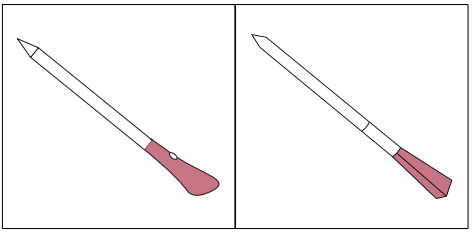
Teleskopiniai orkaitės bėgeliai yra lentynos, kurias galima pailginti, kad būtų lengviau įdėti ar išimti daiktus ir nereikėtų kišti rankų giliau į karštą orkaitę. Jie užtikrina saugumą, stabilumą ir gali būti reguliuojami skirtingų lygių padėtyse.

Lateral wire grids (tik jei yra*)



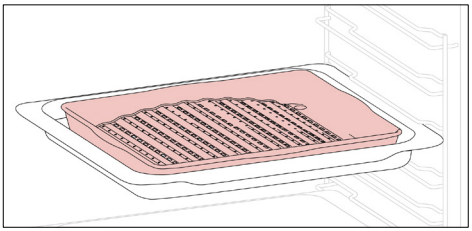
Šoninės lentynos, esančios abiejose orkaitės ertmės pusėse, skirtos kepimo skardai ir grotelėms įdėti kepimo metu.

Heat Feel Sensor (tik jei yra*)



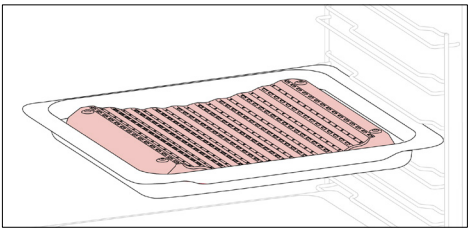
Šis mėsos zondas yra temperatūros jutiklis, kuris, įkištas į maistą ir prijungtas prie orkaitės kabeliu, leidžia kontroliuoti maisto vidinę temperatūrą kepimo metu. Jis daugiausia naudojamas žuviai ir mėsai.

H-Lab Tray – maisto ruošos ant grotelių režimas (tik jei yra*)



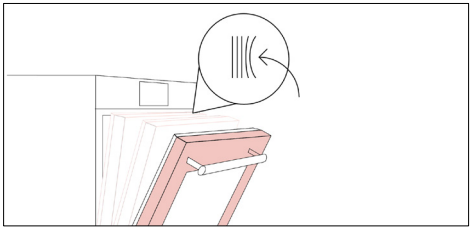
Išgaubta forma tinka kepti orkaitėje aukštoje temperatūroje (220°), taigi dėl riebalų drenažo skardos dugne net namuose su nedideliu dūmų kiekiu galima gauti tarsi kepsninėje ruoštą kepsnį.

H-Lab Tray – GARŲ režimas (tik jei yra*)



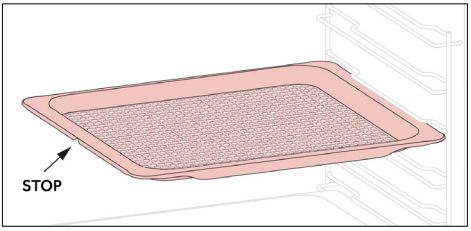
Įgaubta forma leidžia tinkamai cirkuliuoti drėgmei, susidarančiai ruošiant maistą, todėl maisto drėgmės lygis išlieka didelis. Pagal vandens skardoje kiekį ruošiamas maistas bus sausesnis ar drėgnesnis.

„Softclose“ / „Soft open“ vyriai (tik jei yra*)



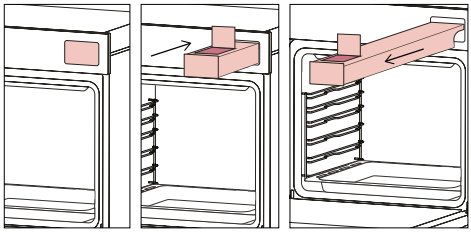
Švelnaus uždarymo ir atidarymo vyriai kontroliuoja durelių judėjimą, todėl durelės juda ramiai ir be smūgių.

„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.

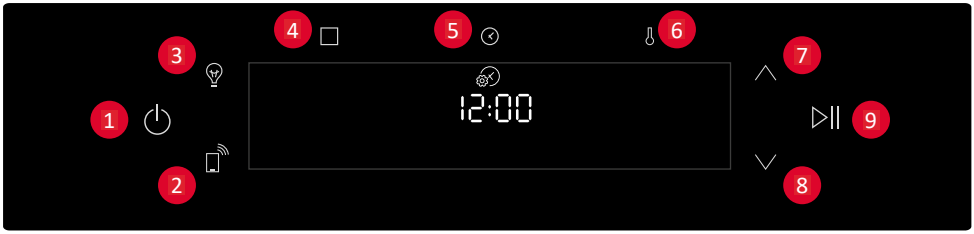
Garų funkcijos talpykla



Garų funkcijos talpykla – tai stalčius, į kurį galima pripildyti 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. Įjungimo / išjungimo mygtukas
2. Nuotolinio valdymo pultelis
3. Lemputė
4. Funkcijos
5. Laikas
6. Temperatūra

7/8. Naršymo mygtukai

9. Paleisti / pristabdyti

PAGRINDINĖS FUNKCIJOS

Valdymo skydelyje yra toliau nurodytos pagrindinės funkcijos.

Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	Įjungta/išjungta	Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitę
	Nuotolinio valdymo ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS	Paspauskite mygtuką, kad, susiejęs orkaitę su „hOn“ programėle (per programėlę), aktyvintumėte nuotolinio valdymo funkciją.
	Apšvietimas	Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitės ertmės apšvietimą.
	Funkcijos	Paspaudę vieną kartą, pasieksite valdymo rankiniu būdu funkcijas, du kartus – „Everyday Cooking“ programas, tris kartus – valymo meniu ir keturis kartus – „Wi-Fi“ meniu.
	Laikas	Paspauskite vieną kartą, kad nustatytumėte maisto ruošos trukmę, du kartus, kad nustatytumėte laikmatį (galima naudoti budėjimo režimu), tris kartus, kad atidėtumėte paleidimą. Budėjimo režimu galima nustatyti virtuvės laikmatį, o paspaudusir palaikius 3 sek. – dienos laiką.
	Temperatūra	Paspauskite vieną kartą, kad patikrintumėte ertmės temperatūrą, paspaudę du kartus – aktyvinsite greitojo pašildymo parinktį (galima naudotis tik pašildant orkaitę).
	Naršymo mygtukai	Paspauskite naršymo mygtukus, kad pereitumėte tarp funkcijų ir sureguliuotumėte parametrus.
	Paleisti / pristabdyti	Paspauskite, kad paleistumėte / pristabdytumėte maisto ruošimą arba patvirtintumėte funkcijas.

EKRANO GRĮŽTAMASIS RYŠYS (matomas tik tada, kai aktyvus)

Simbolis	Grįžtamasis ryšys	Aprašymas
	**Nėra talpyklos**	Piktograma pasirodo, kai nėra garų funkcijos talpyklos.
	**Užpildykite talpyklą**	Piktograma pasirodo, kai į garų funkcijos talpyklą reikia įpilti vandens.
	**Vyksta išleidimas**	Piktograma pasirodo išleidimo proceso metu.
	**Talpykla tuščia**	Piktograma pasirodo, kai garų funkcijos talpykloje nėra vandens.
	**Ištuštinkite talpyklą**	Piktograma pasirodo, kai reikia paraginti naudotoją ištuštinti garų funkcijos talpyklą.
	**Informacija apie vandens lygį**	Šalia piktogramos esančios juostos rodo vandens kiekį garų funkcijos talpykloje.

2.4. JUNGTYS

Belaidžio ryšio parametrai

Technologija	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standartinė	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Dažnių juosta (-os) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Didžiausia galia [mW]	100	10

Belaidžio zondo belaidžio ryšio parametrai

* Modelis	Et180	SH253B
Technologija	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standartinė	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Dažnių juosta (-os) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Didžiausia galia [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) „Bluetooth®“ žodinis ženklas ir logotipai yra registruotieji prekių ženklai, priklausantys „Bluetooth SIG, Inc.“, o bet koks šių ženklų naudojimas „Candy Hoover Group SRL“ vykdomas pagal licenciją. Kiti prekių ženklai ir prekybiniai pavadinimai priklauso jų atitinkamiems savininkams.

* priklausomai nuo orkaitės modelio

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 įjungiamas naudotojui paspaudus maitinimo mygtuką

Kaip išjungti belaidžio tinklo prievadą

„Wi-Fi“ modulis išjungiamas naudotojui paspaudus maitinimo mygtuką. „Wi-Fi“ taip pat galima išjungti, kai esant įjungtai orkaitei „Wi-Fi“ nustatymų meniu pasirenkama parinktis „Off“ (išjungta).

Šiuo dokumentu „Candy Hoover Group Srl“ pareiškia, kad radijo ryšio įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES ir atitinkamus Jungtinės Karalystės rinkos teisės aktų reikalavimus. Visą atitikties deklaracijos tekstą galima rasti šiuo interneto adresu: **www.candy-group.com**

KAIP NAUDOTIS PROGRAMĖLE

Jūsų prietaisas gali būti prijungtas prie namų belaidžio tinklo ir valdomas nuotoliniu būdu naudojant programėlę. Prijunkite prietaisą, kad 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.

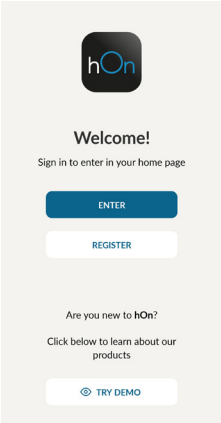
Available on the App Store

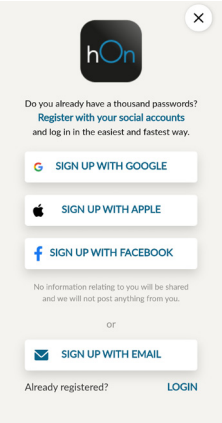
GET IT ON Google Play

Pateikiamos nuotraukos yra tik iliustraciniais tikslais.

NAUJO NAUDOTOJO REGISTRACIJA

- Spustelėkite „Užsiregistruoti“
- Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą.



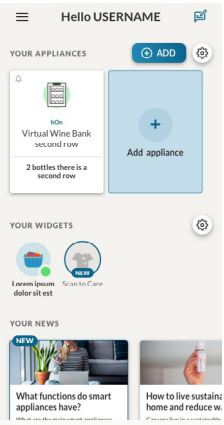


SPARČIOJO SUSIEJIMO REGISTRACIJA

---

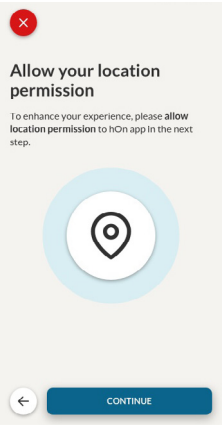
1 veiksmas

- Pasirinkite „Pridėti prietaisą“.



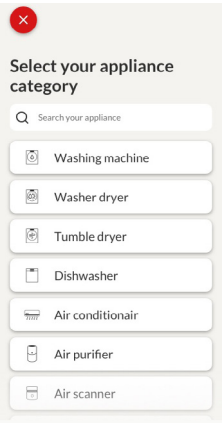
2 veiksmas

- Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą.



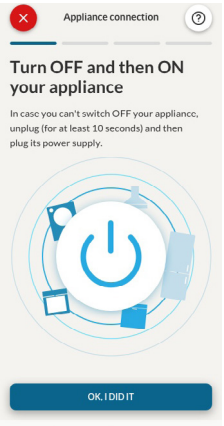
3 veiksmas

- Pasirinkite orkaitę iš prietaisų kategorijos.



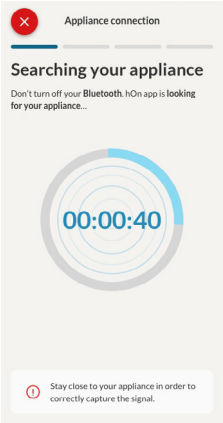
4 veiksmas

- Įjunkite prietaisą; jei jis jau įjungtas, išjunkite ir vėl įjunkite.



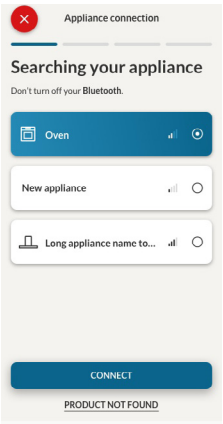
5 veiksmas

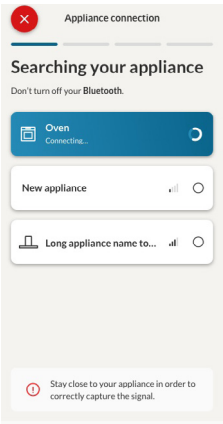
- Įjungus programėlė „hOn“ pradės ieškoti jūsų buitinio prietaiso.



6.1-6.2 veiksmas

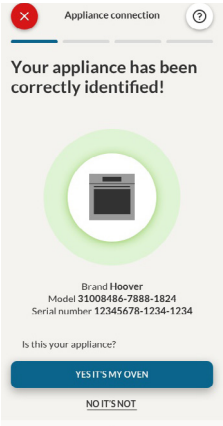
- Pasirinkite savo buitinį prietaisą, bakstelėkite „Prijungti“ ir palaukite kelias sekundes.





7 veiksmas

- Jūsų orkaitė bus rasta ir ją galėsite valdyti „hOn“ programėle.

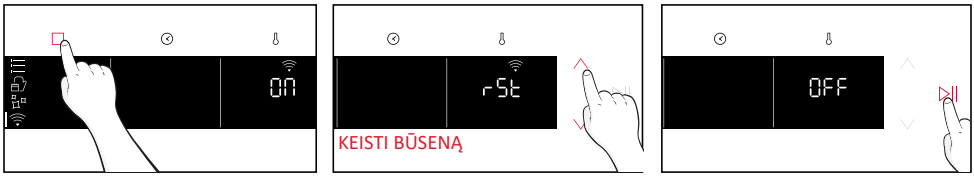


KAIP PAKEISTI „WI-FI“ NUSTATYMUS

Užregistravęs prietaisą, naudotojas gali keisti „Wi-Fi“ nustatymus, kaip nurodyta toliau.

- **„WI-FI“ ĮJUNGTAS.** Orkaitės būseną galima stebėti tik programėlėje.
- **„Wi-Fi“ „hOn“**. Orkaite galima naudotis tik per programėlę.
- **„WI-FI“ IŠJUNGTAS.** Orkaitė neprijungta, bet vis tiek užregistruota naudojant išsaugotus tinklo
- kredencialus.
- **„WI-FI“ NUSTATYMAS IŠ NAUJO.** Ryšys nustatomas iš naujo ir galima užregistruoti iš naujo.
-

1. Bakstelėkite ☐ ir įeikite į „Wi-Fi“ meniu. Ekrane rodoma „On“ (įjungta).
2. Ekrane rodoma „On“ (įjungta).
3. Naudokite rodykles, kol pasirodys „Off“ (išjungta) arba bus rodomas nustatymo „rSt“ atkūrimas.



NUOTOLINIO VALDYMO PULTELIS

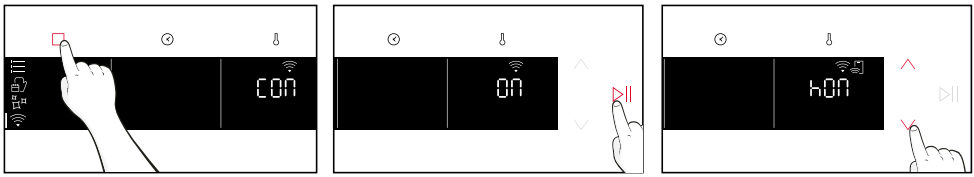
Nuotolinio valdymo pultelis naudotojams suteikia daug pranašumų, darbas tampa patogesnis, našesnis; juo prietaisą galima valdyti tiesiogiai ir per „hOn“ programėlę.

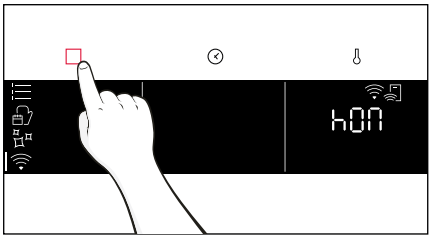
Ši funkcija leidžia naudotis įvairiomis prietaiso funkcijomis, pvz., greita arba suplanuota receptų ar maisto ruošos programų, jau esančių programėlėje, pradžia; receptų eigos stebėjimas realiuoju laiku; naudojamų maisto ruošos parametrų reguliavimas. Be to, baigus programas ar receptus, galima gauti pranešimus. Nuotolinio valdymo pultelį galima aktyvinti tik tada, kai gaminys užregistruotas.

PASTABA. Jis tinka visoms maisto ruošos funkcijoms, išskyrus „apkepimas“ ir „Supergrill“ programas.

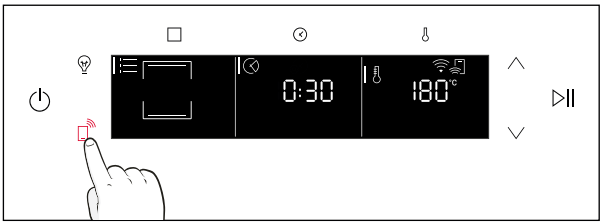
Kaip aktyvinti nuotolinio valdymo pultelį

1. Bakstelėkite ,☐ kad pasirinktumėte „Wi-Fi“ režimą.
2. Ekrane rodoma „Connect“ (prijungti). Bakstelėkite ▷II . Pradės mirksėti „On“ (įjungta).
3. Bakstelėkite ∨, kad pasirinktumėte „hOn“ režimą, ir bakstelėkite ▷II , kad aktyvintumėte nuotolinio valdymo pultelį.
4. Paspauskite ☐, kad išeitumėte iš „hOn“ režimo.
5. Atidarykite programėlę, pasirinkite programą ir leiskite pradėti ruošti maistą. Proceso metu galima valdyti ir keisti programos parametrus prietaise ir programėlėje.



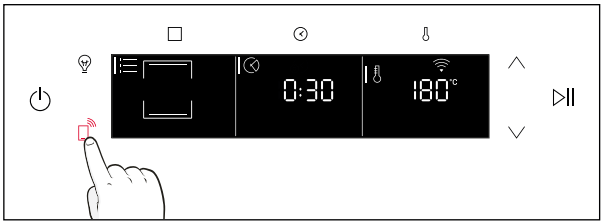


Taip pat galima aktyvinti nuotolinio valdymo pultelį maisto ruošos proceso metu paspaudžiant atitinkamą mygtuką.



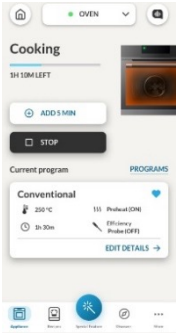
Kaip sustabdyti nuotolinio valdymo pultelį

Kol vykdoma maisto ruošimo programa, ją galima sustabdyti prietaise, paspaudus atitinkamą su prietaisu pateikto nuotolinio valdymo pultelio mygtuką.



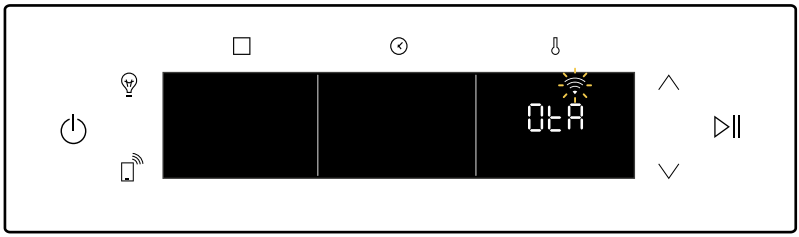
Be to, maisto ruošos programą galite sustabdyti nuotoliniu būdu, naudodami programėlę, ekrane spustelėdami mygtuką „STOP“. Orkaitė automatiškai sustabdys maisto ruošą.

PASTABA. Jei naudotojas sustabdo maisto 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)

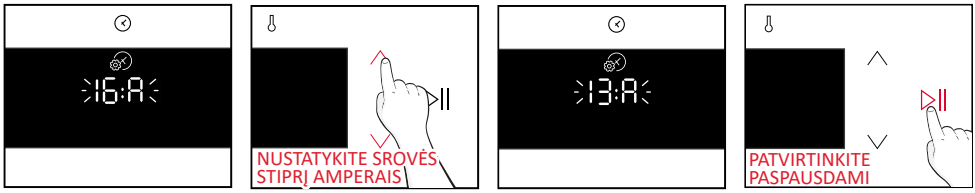
3.2. PIRMAS NAUDOJIMAS

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, laikykite ⏻ ir rodyklėmis nustatykite dabartinę valandą. Paspauskite 🕒 kad patvirtintumėte valandas. Atlikite tą pačią procedūrą, kad nustatytumėte minutes. Norėdami patvirtinti, paspauskite ▷II .

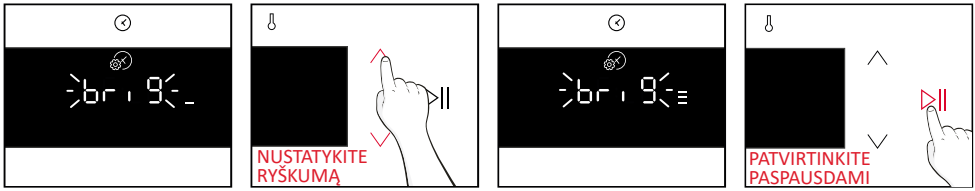


- **SROVĖS STIPRIS AMPERAIS.** Pagal numatytuosius nustatymus orkaitė yra nustatyta dirbti su didesne galia, tinkama namų ūkiams, kurių galia didesnė nei 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose yra mažesnė galia, šį nustatymą galite pakeisti ▷II 13 A. Nuo šio nustatymo priklauso, kaip greitai orkaitė įkaista. Pasirinkus aukštesnę parinktį (16A), orkaitė įkaista greičiau (nes padidėja galios absorbcija). Ekrane matysite dvi parinktis: 13 A ir 16 A. Rodyklėmis pasirinkite norimą. Norėdami patvirtinti, paspauskite ▷II .

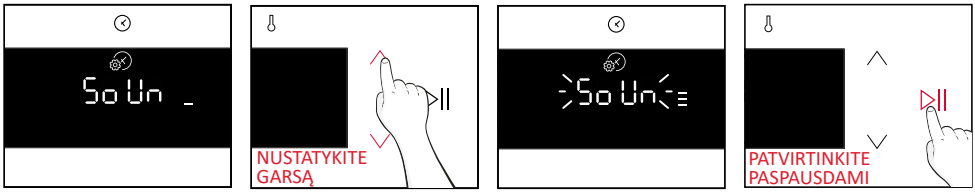


PASTABA. Srovės stiprio amperais nustatymo parinktis galima tik pradinio montavimo metu. Norėdami pakeisti nustatytą srovės stiprį amperais, žiūrėkite instrukcijas po montavimo.

- **RYŠKUMAS. .**Ekrane rodomas simbolis „brig“. Skaičiai rodo ryškumo intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti rodyklėmis. Norėdami patvirtinti, paspauskite ▷II .

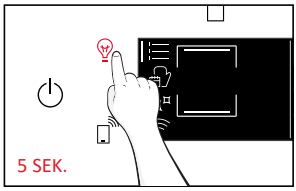


- **GARSAS:** Ekrane pasirodys simbolis „Soun“. Skaičiai rodo garso intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti rodyklėmis. Paspauskite , kad patvirtintumėte. ▷||.



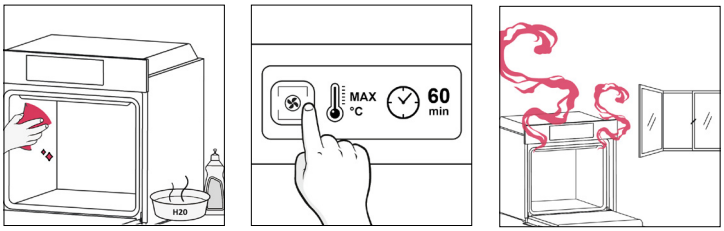
- **NURODYMAI ĮRENGUS**

Galima grįžti prie pradinių nustatymų paspaudus ir 5 sekundes palaikius lemputės mygtuką.



3.3. PARENGIAMIEJI VALYMO DARBAI

Prieš pirmą kartą naudodami orkaitę nuvalykite. Išorinius paviršius nušluostykite drėgna minkšta šluoste. Karšto vandens ir plovimo skysčio tirpalu nuplaukite visus priedus ir išvalykite orkaitės vidų. Tuščioje orkaitėje nustatykite maksimalią temperatūrą ir palikite veikti maždaug 1 valandą – taip pašalinsite visus užsilikusius naujo prietaiso kvapus.

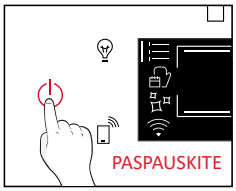


4. GAMINIO VEIKIMAS

4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA

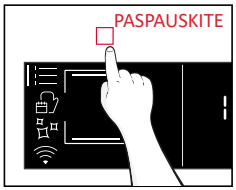
ORKAITĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitę, palaikykite ⏻



FUNKCIJŲ MENIU

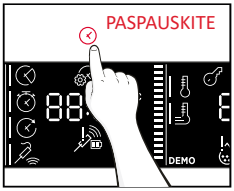
Atidarykite funkcijų meniu paspausdami ☐.
Norėdami naršyti bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus.

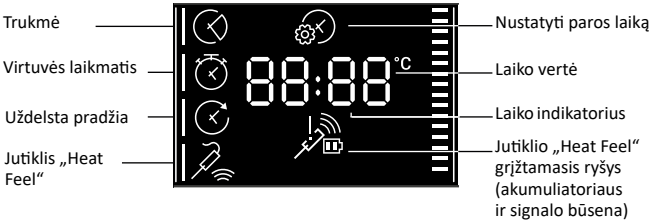


Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	Pagrindinės Funkcijos	Ši funkcija leidžia pasirinkti norimą maisto ruošos programą naudojant rodykles. Bakstelėkite ⏲ ir 🌡 kad nustatytumėte laiką ir temperatūrą. Paspauskite ▷❙❙ kad paleistumėte funkciją. Norėdami pristabdyti programą, spustelėkite dar kartą.
	Maisto Kategorijos	Šiame meniu rodyklėmis galima pasiekti 4 maisto ruošos kategorijas, kurios jau integruotos į orkaitę. Ekrane bus rodomas numatytasis laikas ir temperatūra.
	„Wi-Fi“	Šiuo režimu galite prijungti orkaitę prie tinklo ir užregistruoti ją naudodamiesi programėle.
	Valymo Funkcijos	Ši funkcija leidžia pasirinkti orkaitėje įdiegtą valymo sistemą.

LAIKO MENIU

Pasirinkę maisto ruošos programą, įeikite į laiko meniu paspausdami ⏲.
Norėdami naršyti bakstelėkite ⏲ tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus.





PASTABA: Vienu metu negalima nustatyti kelių parametrų, todėl atmintyje lieka tik paskutinis rinkinys, o ankstesnis panaikinamas.

Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	A) Maisto Ruošos Trukmė	Leidžia iš anksto nustatyti maisto ruošos laiką, reikalingą pasirinktam receptui. Paspauskite ⏲, kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite ⏲ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Maisto ruošos trukmė“. Tada rodyklėmis sureguliuokite vertę ir paspauskite ▷II kad patvirtintumėte. Atgalinis skaičiavimas pradedamas pasibaigus pašildymui (jei yra). Maisto ruošos metu galima pakeisti trukmės vertę paspaudžiant ⏲ ir naudojant rodykles. Pasibaigus trukmei, ekrane rodoma „End“ (baigta) ir maisto ruoša sustabdoma.
	B) Laikmatis	Leidžia naudoti orkaitę kaip žadintuvą. Paspauskite ⏲ kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite ⏲ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Laikmatis“. Tada rodyklėmis sureguliuokite vertę ir paspauskite ▷II, kad patvirtintumėte. Maisto ruošos metu galima pakeisti trukmės vertę paspaudžiant ⏲ ir naudojant rodykles. Tada paspauskite ▷II kad iš naujo paleistumėte maisto ruošą. Pasibaigus trukmei, maisto ruoša tęsiama, kol rankiniu būdu nutraukiama. Šią funkciją taip pat galima nustatyti, kai orkaitė veikia budėjimo režimu, paspaudžiant ⏲. Aktyvintas laikmatis veikia nepriklausomai nuo orkaitės maisto ruošos funkcijų.
	C) Uždelsta Pradžia	Leidžia pasirinkti maisto ruošos pradžios laiką. Paspauskite⏲ , kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite ⏲ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Uždelsta pradžia“. Tada rodyklėmis sureguliuokite vertę ir paspauskite ▷II , kad patvirtintumėte. PASTABA. Uždelsta pradžia galima tik nustačius maisto ruošos trukmę ir šios funkcijos negalima naudoti su kepintuvo funkcijomis

a. Maisto Ruošos Trukmė



b. Laikmatis

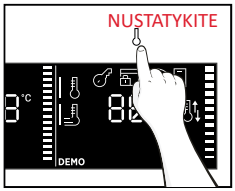


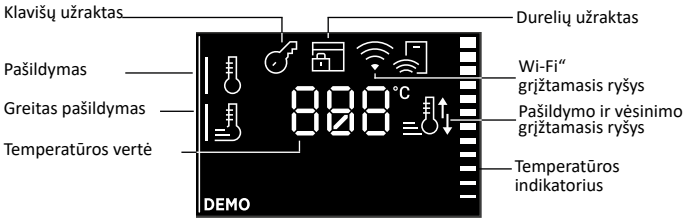
c. Uždelsta Pradžia



TEMPERATŪROS MENIU

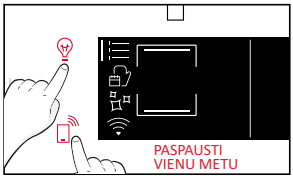
Pasirinkę maisto ruošimo programą, atidarykite temperatūros meniu paspausdami . Norėdami naršyti bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus.





Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	Temperatūra	Paspauskite , kad nustatytumėte temperatūrą, ir rodyklėmis reguliuokite vertę.
	Greitas Pašildymas	Paspauskite du kartus , kad nustatytumėte greitą temperatūrą.

ADDITIONAL FUNCTION

Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	Užraktas Nuo Vaikų	 Ši funkcija leidžia užrakinti ekraną, kad nenaudotų vaikai. Norėdami jį aktyvinti, vienu metu 3 sekundes palaikykite nuspaudę lemputės ir nuotolinio valdymo mygtukus. Naudotojo sąsajoje bus rodoma piktograma su klavišu. Esant šiai būklei, orkaitės naudotojo sąsaja yra užrakinta ir nustatymų keisti negalima. Norėdami išjungti užraktą nuo vaikų, dar kartą palaikykite nuspaudę lemputės ir nuotolinio valdymo mygtukus 3 sekundes (piktograma su klavišu išnyks).

4.2. MAISTO 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. Siekiant taupyti energiją, kai įjungiamas greitas pašildymas, lemputė bus IŠJUNGTA, kol orkaitė pasieks norimą temperatūrą.

4.2.1. STANDARTINĖS FUNKCIJOS

PASTABA. Naudodami funkcijas, kurioms reikia pašildymo, įsitikinkite, kad visi priedai yra išimti šio etapo metu. 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.

Simbolis	Funkcija	T°C numatytasis T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Pašildymas	Galimas jutiklis „Heat Feel“	Pasiūlymai
	* Įprasta	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Yra / Greitas Pašildymas	Yra	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/L4	Yra / Greitas Pašildymas	Yra	IDEALIAI TINKA: kepsniams, troškiniams, daržovėms ir pyragams su drėgnu įdaru viename lygyje. Idealiai tinka daug vandens turintiems maisto produktams ruošti.
	Daugiapakopė	160°C 50-250/300°C ***	L4 vienam lygiui L2+L5 dvigubam lygiui L2+L4+L6 trigubam lygiui	Yra / Greitas Pašildymas	Yra	IDEALIAI TINKA: pyragams, sausainiams ir picoms viename ar daugiau lygių. Idealiai tinka įvairiems maisto produktams ruošti.
	Apatinės dalies šildymas	170°C 50-230°C	L2	Yra / Greitas Pašildymas	Yra	IDEALIAI TINKA: karameliniam kremui, pudingui ir vandens vonelei viename lygyje. Ši funkcija taip pat gali būti naudojama ruošiniui užbaigti.
	Apatinės dalies šildymas + ventiliatorius	170°C 50-230°C	L2	Yra / Greitas Pašildymas	Yra	IDEALIAI TINKA: picoms, sūriems pyragams, tortams ir maisto produktams su skystais įdarais viename lygyje.
	**Kepintuvas	05 01-05	L6 mažo tankio maisto produktams L5 tirštesniems maisto produktams	Nėra	Yra	IDEALIAI TINKA: užkepėlei, ant grotelių keptai mėsai, žuviai, daržovėms. Ši funkcija naudoja tik vidinį viršutinį kaitinimo elementą. Naudokite uždarę dureles. Apačioje padėkite padėklą, kad surinktumėte sultis.
	**Supergrill	05 01-05	L6	Nėra	Yra	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).

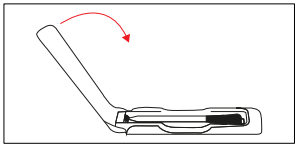
Simbolis	Funkcija	T°C numatytasis T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Pašildymas	Galimas jutiklis „Heat Feel“	Pasiūlymai
	** Apkepimas	200°C 150-250°C	L4/L5	YRA / GREITAS PAŠILDYMAS	YRA	IDEALIAI TINKA: mėsos gabalams (kepsniams) arba apkepamiems maisto produktams. Naudokite uždarę dureles. Įkiškite nuvarvėjimo padėklą po lentyna, kad surinktumėte sultis. Praėjus pusei maisto ruošos laiko, maistą apverskite, jei reikia.
	Daugiapakopė +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	YRA / GREITAS PAŠILDYMAS	YRA	IDEALIAI TINKA: viso meniu ruošai be kvapų maišymo. Maisto nereikia ištraukti ruošos metu.
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NĖRA	NĖRA	IDEALIAI TINKA: mėsai, žuviai ar daržovėmsŠi funkcija leidžia taupyti energiją ruošiant maistą ir maistas išlieka drėgnas ir minkštas.Ertmės lemputė išjungta.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NĖRA	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.
	Pica	300°C 200-300°C	L2/L3	NĖRA	NĖRA	IDEALIAI TINKA: visų rūšių picoms be orkaitės pašildymo.Naudokite žemesnę temperatūrą šaldytiems maisto produktams ir 300 °C naminiams receptams.
	Gentle Cooking (garuose)	70°C 50-90°C	L3	NĖRA	YRA	IDEALIAI TINKA: lėtam kepimui, gaunant „sous-vide“ tipo rezultatą. Naudokite mėsai, žuviai ir daržovėms.

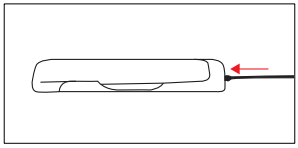
* Išbandyta pagal EN 60350-1, siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir elektros energijos naudojimo klasę.
** Naudokite uždarę dureles.
*** Priklauso nuo orkaitės modelio.

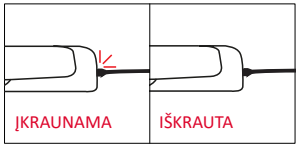
JUTIKLIS „HEAT FEEL“

Prieš naudodami patikrinkite pojūčio jutiklio „Heat Feel“ įkrovą

1. Įdėkite jutiklį „Heat Feel“ į įkroviklį ir uždarykite dangtelį.
2. Prijunkite įkroviklį prie USB maitinimo šaltinio, pvz., USB adapterio arba kompiuterio / nešiojamojo kompiuterio USB lizdo USB kabeliu. Įkroviklis gali netinkamai veikti su maitinimo bloku dėl jo automatinio išjungimo funkcijos.
3. Įkrovimo metu įkroviklio LED įsijungs ir mirksės. Jis išsijungs, kai jutiklis „Heat Feel“ bus visiškai įkrautas.

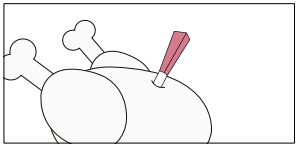


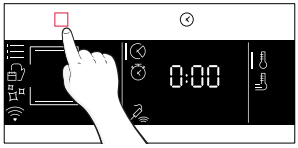


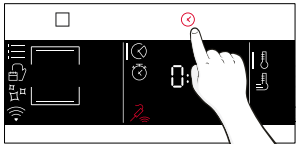


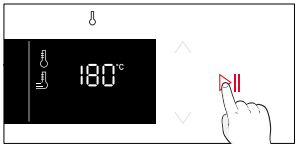
Kaip užregistruoti ir naudoti jutiklį „Heat Feel“

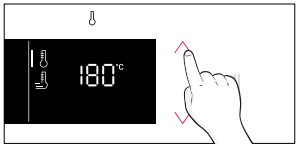
1. Įkiškite zondą į maistą.
2. Bakstelėkite ☐ , kad pasirinktumėte norimą funkciją, ir bakstelėkite ⏲ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte zondo piktogramą.
3. Po kurio laiko orkaitė atpažins zondo kodą. Bakstelėkite ▷||, ir rodyklėmis nustatykite tikslinę temperatūrą.
4. Bakstelėkite ▷|| , kad patvirtintumėte. Nuo šio momento orkaitė naudos zondo duomenis jūsų maisto vidinei temperatūrai stebėti.
5. Pasiekus norimą vidinę temperatūrą, skamba įspėjamasis signalas ir orkaitė išsijungia. Atsargiai išimkite zondą iš maisto.

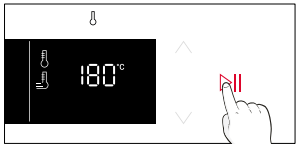






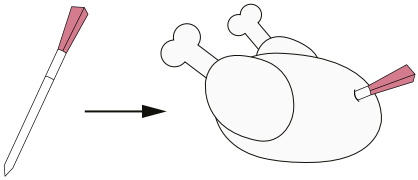






Maisto ruošos patarimai

Zonde yra vienas matavimo taškas. Įkiškite jį į maistą taip, kad metalinis antgalis būtų maisto produkto viduryje. Šis taškas turi būti kuo arčiau storiausios (šalčiausios) maisto gabalo dalies, kad būtų galima tiksliai stebėti maisto ruošos procesą.



„Preci probe“ gali būti naudojamas su rankinėmis funkcijomis (statinė, statinė + ventiliatorius, kepsninė, „Super grill“, apkepimas ir daugiapakopė), su MAISTO RUOŠOS KATEGORIJOMIS (mėsa, žuvis ir daržovės) ir „Gentle cooking“.

Maisto kategorija	Siūloma vidaus T°C	Siūloma padėtis
Kepta jautiena	45°C	Įstrižai storiausioje dalyje. Naudodami cilindro formos maisto produktams (pvz., jautienos kepsniams) įkiškite galiuką kuo arčiau geometrinio centro.
Skrudinta mėsa	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Paukštiena	83-85°C	Į storiausią krūtinėlės dalį
Žuvis (visa / kepsniai)	65°C	Įstrižai storiausioje dalyje
Duona / troškiniai	90°C	Netoli maisto produkto geometrinio centro

4.2.2. Daugiapakopė Funkcija

Funkcija „Kelių žingsnių režimas“ leidžia išlaikyti anksčiau nustatytus gaminimo parametrus (temperatūrą ir laiką), keičiant funkciją gaminimo metu, paspaudus mygtuką. ☐

Ši funkcija galima visoms PAGRINDINĖMS FUNKCIJOMS ☰ , išskyrus ECO programas.

5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

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	Pašildymas	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	175°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	180°C 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	Apkepimas	200°C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L4	20-30
	Šaldyti vamzdučiai	1	Įprastas	180°C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	45-55
Pica	Šviežia pica (skarda)	1	Įprastas Pica	250°C 300°C	Y N	Kepimo skarda	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Daugiapakopis	180°C	Y	Gilesnės+ Kepimo skardas	L2+L5	25-35
	Šviežia pica (apvali)	1	Įprastas Pica	250°C 300°C	Y N	Kepimo skarda	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Daugiapakopis	180°C	Y	Gilesnės+ Kepimo skardas	L2+L5	30-40
	Šaldyta pica (plona pluta)	1	Įprastas Pica	220°C 200°C	Y N	Metalinės grotelės	L2	10-15
		2	Daugiapakopis	200°C	Y	Metalinės grotelės	L2+L5	15-25
		3	Daugiapakopis	180°C		Metalinės grotelės	L2+L4+L6	25-35
Mėsa ir paukštiena	Keptas visas viščiukas (1–1,2 kg)	1	Daugiapakopis Apkepimas	220°C	Y	Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1 su 150 ml vandens.	L4	40-60
	Vištienos šlaunelės	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry skarda	L4	30-50
	Kepta antiena	1	Daugiapakopis Apkepimas	200°C	Y	Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas	L3	50-60
	Gaidiena	1	Daugiapakopis Apkepimas	220°C	Y	Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1.	L4	20-40
	Kepta kalakutiena	1	Daugiapakopis Apkepimas	200°C	Y	Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas	L3	50-60

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Pašild-ymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.)
	Kiaulienos šonkauliai (1000-1200g)	1	Įprastas	200°C	Y	Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas	L3	80-100
	Dešrelės	1	Supergrill	04	Y	Metalinės grotelės	L5	40-50
	Jautienos filė (1000-1500g)	1	Gentle cooking	60°C	N	Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas	L3	60-80
	Kepta jautiena (500 g)	1	Daugiapakopis	220°C	Y	Kepimo skarda	L3	20-40
	Maltos mėsos kepsnys (1000-1500 g)	1	Įprastas	180°C	Y	Kepimo skarda	L3	40-50
	Kepta vištiena su bulvėmis	1	Įprastas	200°C	Y	Gilesnės skarda	L4	45-60
Žuvis ir jūros gėrybės	Ant grotelių keptos jūros gėrybės	1	Supergrill	04	N	Metalinės grotelės	L5	15-30
	Šaldytos žuvies lazdelės	1	Air Fry	200°C	N	Air Fry skarda	L4	20-25
	Kepta žuvis	1	ECO	200°C	N	Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1.	L3	40-60
Daržovės	Daržovių užkepėlė	1	ECO	200°C	N	Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas	L3	80-90
	Šaldytos gruzdintos bulvės (300–500 g)	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry skarda	L4	18-25
	Keptos bulvės	1	Įprastas	200°C	Y	Kepimo skarda	L4	30-50

Maisto ruošos laikas gali skirtis priklausomai nuo naudotojo recepto ir sudėties.
* jei reikia pašildyti
** Priklauso nuo orkaitės modelio.

5.2. LENTELĖ „EVERYDAY COOKING“

Maisto kategorijos meniu leidžia ruošti maistą pagal įvairius receptus be orkaitės pašildymo, naudojant specialias maisto ruošos programas, pritaikytas kiekvienos kategorijos poreikiams. Pasirinkus maisto ruošos programą, rodomas numatytasis laikas, kurį galima redaguoti sukant dešiniąją rankenėlę; maisto ruošos temperatūrą galima keisti paspaudus specialią piktogramą. Abu parametrus galima nustatyti pagal ribotą intervalą, kaip parodyta toliau pateiktoje lentelėje.
Naršant po „Everyday Cooking“ funkcijas, maisto kategorijų meniu su garais galima aktyvuoti spaudžiant temperatūros piktogramą, kol pasirodys garų piktograma. Patvirtinkite savo pasirinkimą paspausdami paleidimo mygtuką.

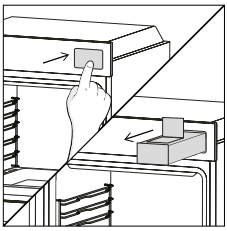
Simbolis	Aprašymas	Pašildymas	Lentynos padėtis	Temperatūros intervalas (°C)	Laikotarpis (min.)	Jutiklio „Heat Feel“ temperatūra (jei yra)	Aprašymas
	Mėsa	NĖRA	L3	180-220	20-120	55-85°C	Jautiena, veršiena ir kiaulienos kepsniai, paukštiena ir mėsos gabalai.
	Žuvis	NĖRA	L3	150-180	15-60	55-65°C	Visa žuvis ir filė.
	Daržovės	NĖRA	L3	150-200	30-90	70-90°C	Keptos daržovės ir bulvės
	Kepiniai	NĖRA	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Kepiniams, tokiems kaip pyragai ir duona
	Mėsa (garuose)	NĖRA	L3	180-220	20-120	55-85°C	Jautiena, veršiena ir kiaulienos kepsniai, paukštiena ir mėsos gabalai.
	Žuvis (garuose)	NĖRA	L3	150-180	15-60	55-65°C	Visa žuvis ir filė.
	Daržovės (garuose)	NĖRA	L3	150-200	30-90	70-90°C	Keptos daržovės ir bulvės
	Kepiniai (garuose)	NĖRA	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Kepiniams, tokiems kaip pyragai ir duona

PASTABA. Jei išjungus orkaitę reikia tęsti maisto ruošą, rekomenduojama vengti „Everyday cooking“ programų ir pasirinkti standartines funkcijas.

Kaip naudoti garų funkcijos talpyklą gaminimo garuose programoms

Pasirinkus gaminimo garuose programą, jei garų funkcijos talpykla tuščia, ekrane pasirodys , informuojanti. kad reikia įpilti vandens. Atlikite toliau nurodytus veiksmus.

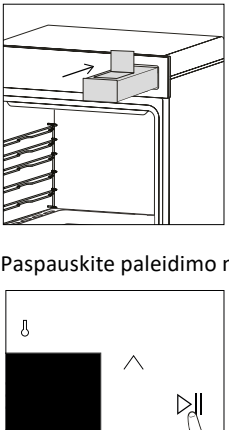
1. Šiek tiek paspauskite garų funkcijos talpyklą, kad ją atidarytumėte.



2. Į garų funkcijos talpyklą įpilkite geriamojo vandens iš ąsočio arba tiesiai iš kriauklės. Neviršykite maksimalaus vandens lygio, nurodyto talpyklos viduje.



3. Pastumkite garų funkcijos talpyklą, kad uždarytumėte ją, ir uždarykite orkaitės dureles.



4. Paspauskite paleidimo mygtuką, kad patvirtintumėte ir galėtų prasidėti gaminimas.

Jei įpilto vandens kiekio nepakanka maisto ruošos programai atlikti, ekrane pasirodys informuojanti, kad reikia papildyti talpyklą.

Receptas	Porcijos dydis	Maisto ruošos programa	T°C	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas (min.)
Jautienos kepsnys	500-800g	Mėsa (garuose)	180°C	Metalinės grotelės	L3	30-40
Jautienos filė	200g	Mėsa (garuose)	200°C	Metalinės grotelės	L3	20-25
Maltos mėsos kepsnys	1000-1500g	Mėsa (garuose)	200°C	Metalinės grotelės	L3	40-50
Jautienos velingtono kepsnys	500g	Mėsa (garuose)	210°C	Metalinės grotelės	L3	50-80
Kiaulienos kepsnys	800-1000g	Mėsa (garuose)	180°C	Metalinės grotelės	L3	40-70
Kiaulienos šonkauliai	1000-1200g	Mėsa (garuose)	200°C	Metalinės grotelės	L3	80
Ėrienos šonkauliai	800-1000g	Mėsa (garuose)	190°C	Metalinės grotelės	L3	60-80
Ėrienos blauzda	1500-2000g	Mėsa (garuose)	200°C	Metalinės grotelės	L3	80
Lašišų filė	200-600g	Žuvis (garuose)	170°C	Kepimo skarda	L3	20-35
Tunų kepsniai	600g (apie 4 vnt.)	Žuvis (garuose)	180°C	Metalinės grotelės	L3	15-20
Kardžuvių kepsniai	700g (apie 4 vnt.)	Žuvis (garuose)	180°C	Kepimo skarda	L3	15-20
Menkių filė	600g (apie 4 vnt.)	Žuvis (garuose)	150°C	Kepimo skarda	L3	15-20
Visas pagelas	1	Žuvis (garuose)	170°C	Kepimo skarda	L3	35-45
Pagelų filė	600g (apie 4 vnt.)	Žuvis (garuose)	150°C	Kepimo skarda	L3	15-20
Vilkešerių filė	600g (apie 4 vnt.)	Žuvis (garuose)	150°C	Kepimo skarda	L3	15-20
Žuvų iešmeliai	8 vnt.	Žuvis (garuose)	150°C	Metalinės grotelės	L3	20-30
Įdaryti kalmarai	4 vnt.	Žuvis (garuose)	180°C	Kepimo skarda	L3	25-40
Viso grūdo duona	1	Kepiniai (garuose)	200°C	Metalinės grotelės	L3	42-50
Ruginė duona	1	Kepiniai (garuose)	190°C	Metalinės grotelės	L3	42-50
Forminė duona	1	Kepiniai (garuose)	200°C	Metalinės grotelės	L3	42-50

Receptas	Porcijos dydis	Maisto ruošos programa	T°C	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas (min.)
Pankoliai	1 skarda	Daržovės (garuose)	200°C	Metalinės grotelės	L3	30-40
Daržovių mišinys	1 skarda	Daržovės (garuose)	190°C	Metalinės grotelės	L3	40-45
Žiediniai kopūstai	1 skarda	Daržovės (garuose)	150°C	Metalinės grotelės	L3	40-50
Moliūgų kubeliai	1 skarda	Daržovės (garuose)	160°C	Metalinės grotelės	L3	30-40
Įdarytos paprikos	1 skarda	Daržovės (garuose)	180°C	Metalinės grotelės	L3	70-80
Įdarytos cukinijos	1 skarda	Daržovės (garuose)	190°C	Metalinės grotelės	L3	35-45
Morkų lazdelės	1 skarda	Daržovės (garuose)	150°C	Kepimo skarda	L3	35-40
Brokoliai	1 skarda	Daržovės (garuose)	150°C	Kepimo skarda	L3	30-40
Ratatouille	1 skarda	Daržovės (garuose)	190°C	Metalinės grotelės	L3	40-45
Daržovių apkepas	6 indeliai	Daržovės (garuose)	180°C	Kepimo skarda + formos	L3	25-35

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliariai valomą prietaisą galbūt naudosite ilgiau. Prieš atlikdami valymo darbus rankiniu būdu palaukite, kol orkaitė atvės.

- Atlikę minimalius valymo darbus po kiekvieno orkaitės naudojimo, užtikrinsite puikią prietaiso švarą.
- Orkaitės sienelių neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartine apsauga. Aliuminio folija arba kita apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- Kad orkaitės stipriai neišteptumėte ir dėl to neatsirastų stiprus dūmų kvapas, rekomenduojame nenaudoti prietaiso nustačius labai aukštą temperatūrą. Geriau nustatyti ilgesnę maisto ruošos trukmę ir šiek tiek sumažinti temperatūrą.
- Be kartu su orkaite pateikiamų priedų, rekomenduojame naudoti tik labai aukštai temperatūrai atsparius indus ir kepimo formas.

6.2. ORKAITĖS VALYMAS

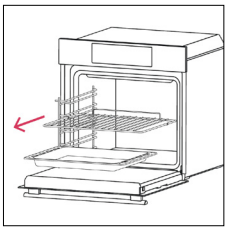
6.2.1. ORKAITĖS VIDUJE: valymo funkcijos

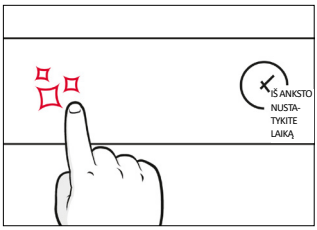
Pirolizinis valymas (* priklauso nuo orkaitės modelio)
Šis procesas pagrįstas to paties pavadinimo cheminiu procesu, kai skyla sudėtingos medžiagos taikant terminį apdorojimą.

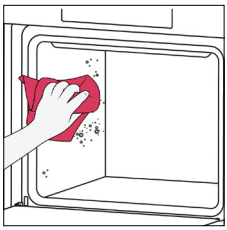
Paleidus šią funkciją orkaitės durelės automatiškai užrakinamos ir greitai pakyla temperatūra iki 410 °C. Pasibaigus valymo ciklui, dėl maisto likučių liks baltų emaliuoto paviršiaus vietų. Norėdami pašalinti šias daleles, valykite karštame muiluotame vandenyje sudrėkinta šluoste ir valykite šepečiu arba plieno vata. Tinkamos valymo priemonės yra karštas muiluotas vanduo arba orkaičių valiklis.

Kaip tai veikia:

1. Išimkite visus priedus iš orkaitės, pvz., groteles, šonines lentynas ir jų varžtus (*).
2. Pasukite funkcinę rankenėlę ties . Pasukite sukamąjį valdiklį, kad nustatytumėte pirolizės programą. Leiskite funkcijai veikti iš anksto nustatytą laiką. Šio proceso ir kito aušinimo etapo metu orkaitės durelės liks užrakintos.
3. Prietaisui atvėsus, vidinius orkaitės paviršius nuvalykite šluoste.
   ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Prieš liesdami prietaisą įsitikinkite, kad jis vėsus. Reikia atsargiai elgtis su visais karštais paviršiais, nes kyla nudegimų pavojus. Naudokite distiliuotą arba geriamą vandenį.





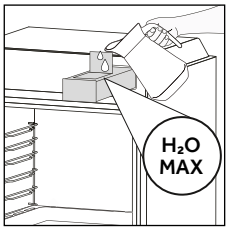


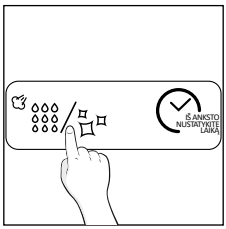
Hydroeasy Steam

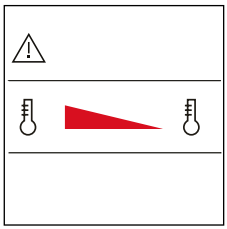
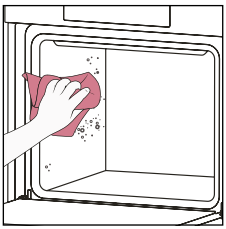
Valymo vandens garais funkcija „Hydroeasy Steam“ lengvai pašalina neprikibusius nešvarumus; tai greitas ir ekologiškas sprendimas orkaitės ertmei išvalyti garais.

Kaip tai veikia

1. Įpilkite vandens į garų funkcijos talpyklą, kol pasieksite maksimalų lygį, nurodytą ant talpyklos.
2. Pasirinkite „Hydroeasy Steam“ valymo programą. Leiskite funkcijai veikti iš anksto nustatytą laiką.
3. Valymo proceso pabaigoje leiskite orkaitei atvėsti.
4. Prietaisui atvėsus, vidinius orkaitės paviršius nuvalykite šluoste.
5. ⚠ **ĮSPĖJIMAS**: Prieš liesdami prietaisą įsitikinkite, kad jis vėsus. Reikia atsargiai elgtis su visais karštais paviršiais, nes kyla nudegimų pavojus. Naudokite distiliuotą arba geriamą vandenį.





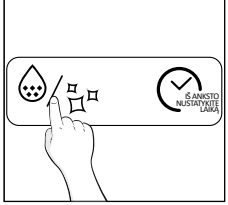
GARŲ SISTEMOS VALYMAS

Kalkių šalinimas

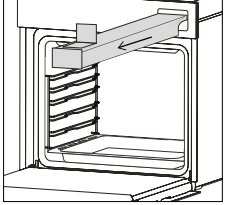
Ši funkcija siūloma po 25 ciklų, o po 40 ciklų ji bus privaloma. Orkaitėje kiekvieno virimo garuose ciklo pabaigoje nuo 25-ojo ciklo bus rodoma , jei naudotojas nėra pašalinęs kalkių. Po 40 virimo garuose ciklų nė viena virimo garuose programa nebus paleista, kol naudotojas nejvykdys nukalkinimo programos. Ji padalinta į tris etapus:

1 etapas (likusio vandens pašalinimas iš garintuvo):

i. Pasirinkite kalkių šalinimo režimą ir paspauskite paleidimo mygtuką.
ii. Kai pasigirsta garsinis signalas, kad galėtumėte pereiti prie antrojo veiksmo, ištraukite vandens talpyklą.

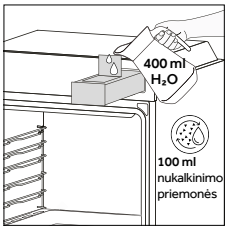


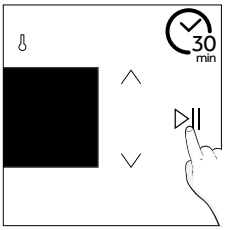


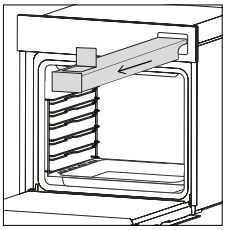


2 etapas (kalkių šalinimas):

i. Į garų funkcijos talpyklą įpilkite 400 ml vandens iš čiaupo ir 100 ml nukalkinimo priemonės. Tada paspauskite paleidimo mygtuką.
ii. Šis etapas užtruks 30 minučių, po to dar kartą ištraukite garų funkcijos talpyklą, kad galėtumėte pereiti prie trečiojo etapo.

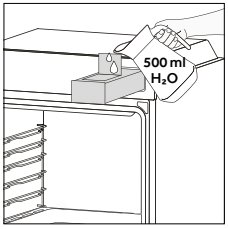


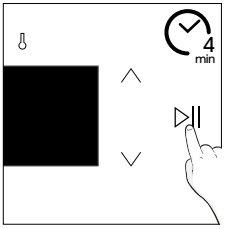




3 etapas (skalavimas):

i. Į garų funkcijos talpyklą įpilkite 500 ml vandens iš čiaupo. Tada paspauskite paleidimo mygtuką.
ii. Šis etapas užtruks 4 minutes; proceso pabaigoje pasigirsta pyptelėjimas







NOTE: If the Descaling program is interrupted or not completed, will appear on the display, asking to repeat and complete the procedure.

Išleidimas

Po kiekvieno gaminimo garuose ciklo garintuve likęs vanduo automatiškai išleidžiamas atgal į garų funkcijos talpyklą.
Šio proceso metu ekrane bus rodoma

Jei garų funkcijos talpykla jau pilna, ekrane pasirodys , nurodanti, kad reikia ištuštinti talpyklą, kad prasidėtų išleidimo procesas.

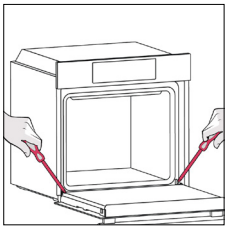
Valymas katalizės būdu (priklauso nuo orkaitės modelio)

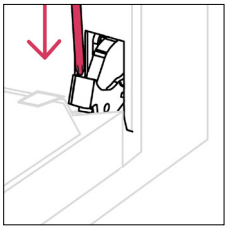
Orkaitės ertmėje išsidėsčiusios katalizinės plokštės padės lengviau išvalyti nešvarią orkaitę. Plokštės padengtos specialiu emaliu su mikroporomis, gerai sugeriančiu besitaškančius riebalus. Katalizinės cheminės reakcijos metu absorbuoti riebalai paverčiami dujiniais elementais esant aukštai temperatūrai.

Rekomendacija. Galite pakeisti katalizines plokštes po maždaug trejų metų naudojimo, ypač jei naudojate orkaitę nuo dviejų iki trijų maisto ruošos ciklų per savaitę. Taip užtikrinamas optimalus našumas ir švara.

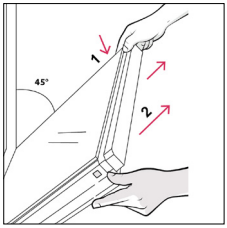
6.2.2. ORKAITĖS IŠORĖ: stiklinių durelių išėmimas ir valymas

1. Nustatykite dureles 90° kampu. Pasukite vyrių fiksavimo ąseles į išorę nuo orkaitės.

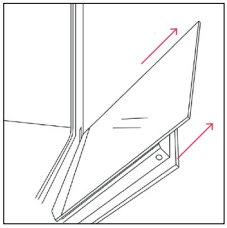




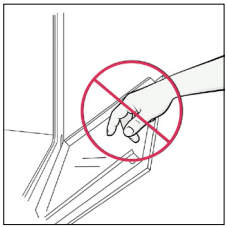
2. Nustatykite dureles 45° kampu. Vienu metu paspauskite du mygtukus abiejose durelių šoninių pečių pusėse ir patraukite į save, kad nuimtumėte viršutinį stiklinių durelių dangtelį.



3. Labai atsargiai išimkite orkaitės stiklą, pradėdami nuo vidinio sluoksnio. Procedūros metu tvirtai laikykite stiklą abiem rankomis ir padėkite jį ant paminkštinto plokščio paviršiaus (pvz., ant audinio).



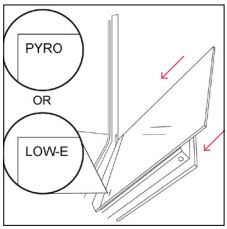
4. ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Išorinio stiklo negalima išimti.



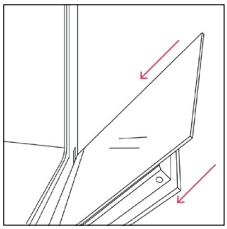
5. Nuvalykite stiklą minkšta šluoste ir tinkamomis valymo priemonėmis.



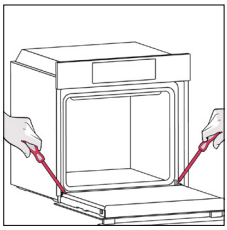
6. Įdėkite stiklo plokštes, įsitikinę, kad etiketė „LOW-E / PYRO“ yra teisingai įskaitoma ir yra apatinėje kairėje durelių pusėje, šalia kairiojo šono vyrio. Tada atspausdinta etiketė ant pirmojo stiklo liks durelių viduje.

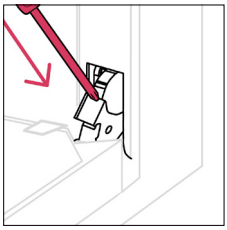


7. Uždėkite viršutinį stiklinių durelių dangtį, stumdami jį į vidų, kol išgirsite dviejų šoninių mygtukų spragtelėjimą.



8. Tada grąžinkite dureles į 90° padėtį ir į vidų pasukite vyrių fiksavimo ąseles link orkaitės vidaus.





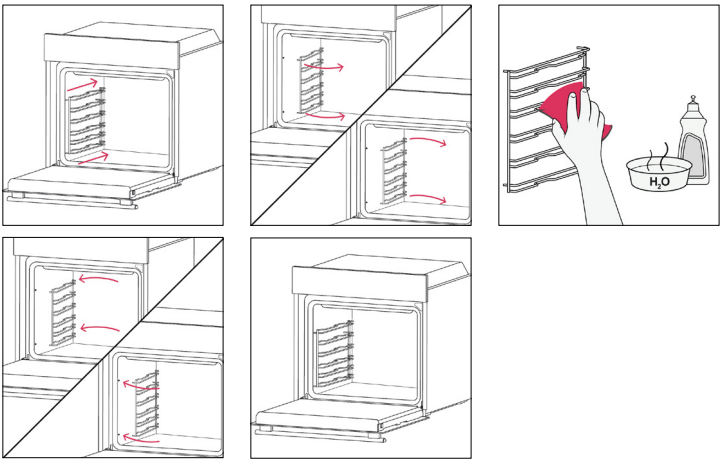
6.3. PRIEDŲ VALYMAS

Po kiekvieno naudojimo būtinai kruopščiai nuvalykite priedus ir nusausinkite rankšluosčiu.
Jei nešvarumų išlieka, galite palaikyti priedus vandens ir muilo tirpale maždaug 30 minučių ir vėl nuplauti.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Orkaites valymui niekuomet nenaudokite abrazyviu valikliu, plienines vielos kempineliu ar aštriu daiktu, nes galima nepataisomai sugadinti emaliuotas dalis. Naudokite tik vandeni, muila arba valiklius be baliklio (amoniako).

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.



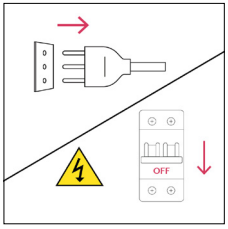
6.4. PRIEŽIŪRA

KOMPONENTŲ KEITIMAS

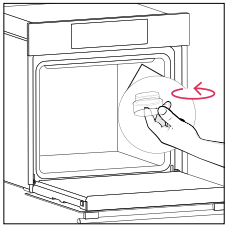
Lemputės keitimas viršuje:

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.

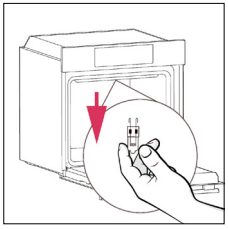
1 veiksmas



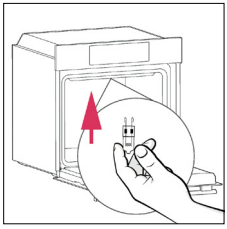
2 veiksmas



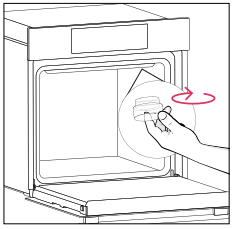
3 veiksmas



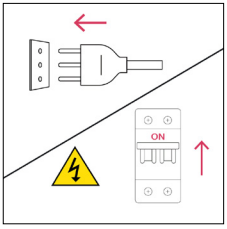
4 veiksmas

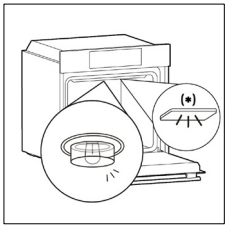


5 veiksmas



6 veiksmas



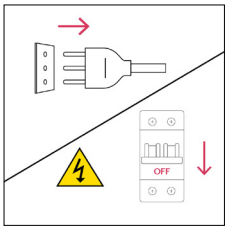


Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).
*Jei kiltų problemų su šia lempa, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.

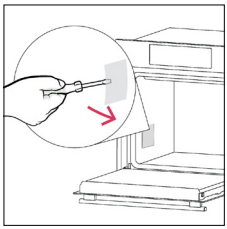
Šoninės lemputės keitimas:

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.

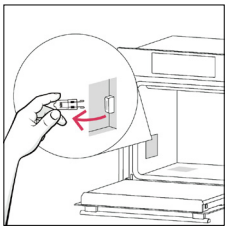
1 veiksmas



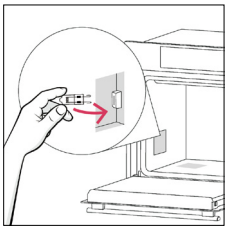
2 veiksmas



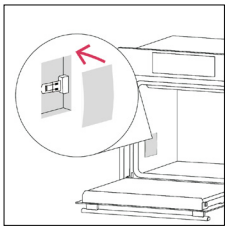
3 veiksmas



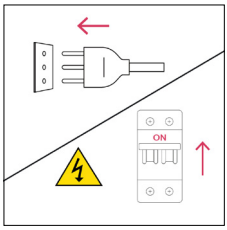
4 veiksmas



5 veiksmas



6 veiksmas



Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).

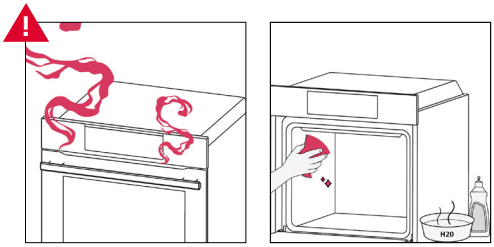
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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.

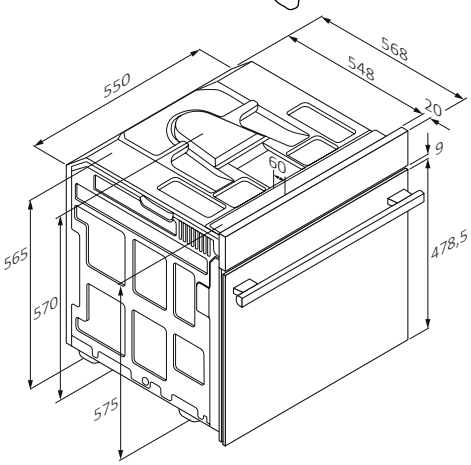
8.2. TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

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.

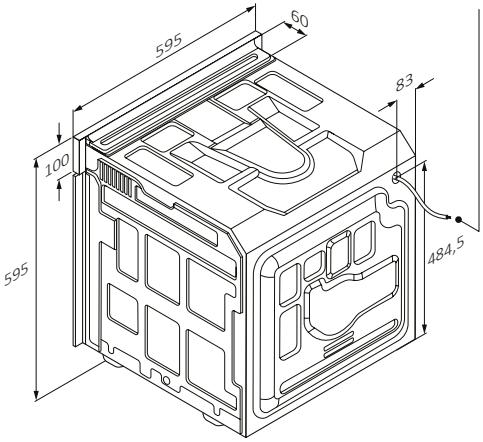
9. ĮRENGIMAS

Gaminio montavimo vaizdo įrašą galite peržiūrėti nuskaitę QR kodą.

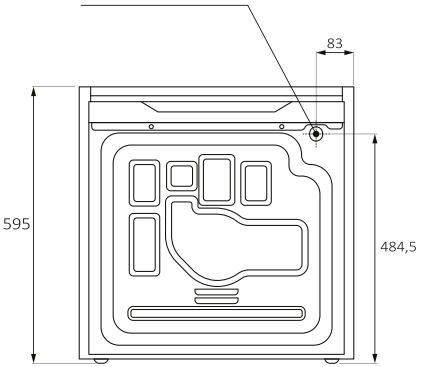
arba spustelėdami čia **link**



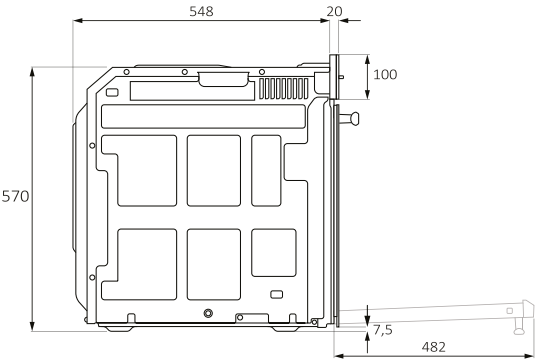
Kabelis 1100



Kabelis 1100

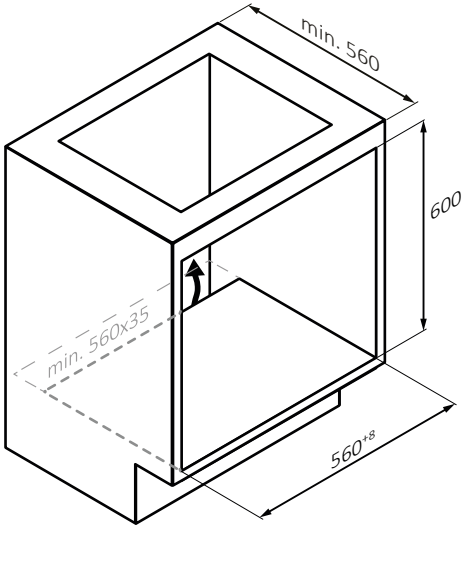


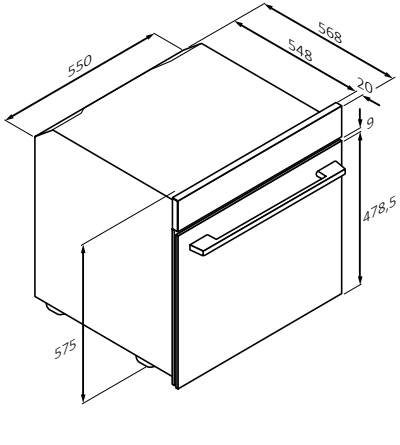
Vaizdas iš galo

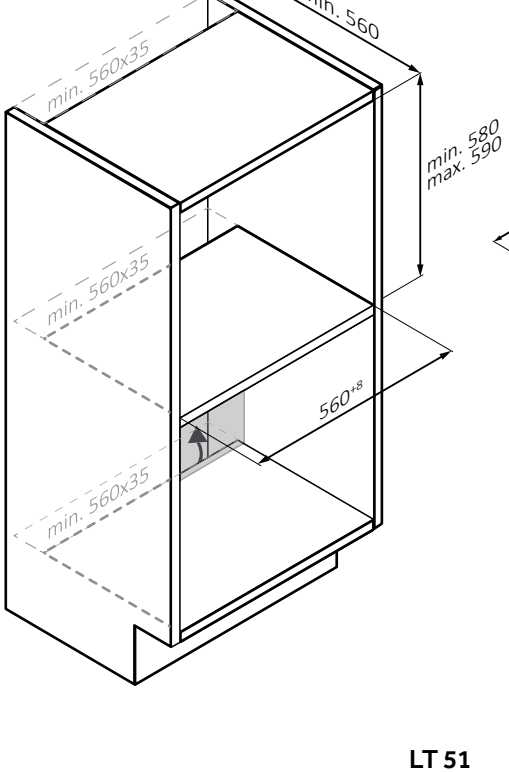


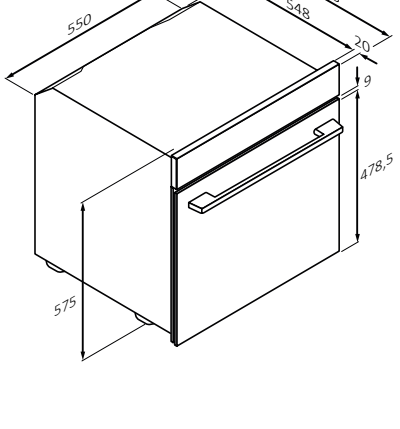
Vaizdas iš šono

mm

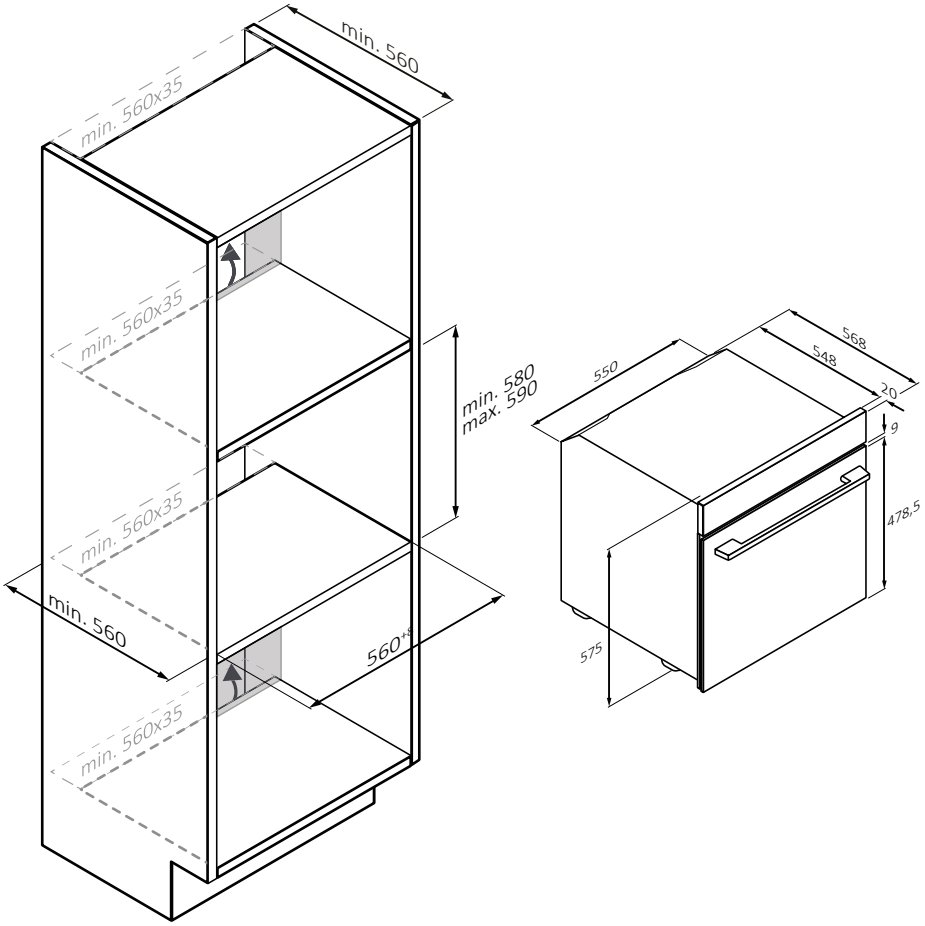

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

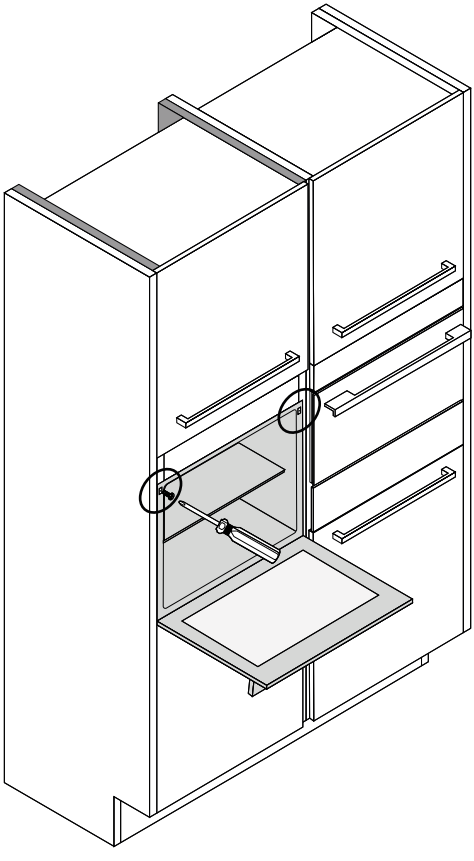

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

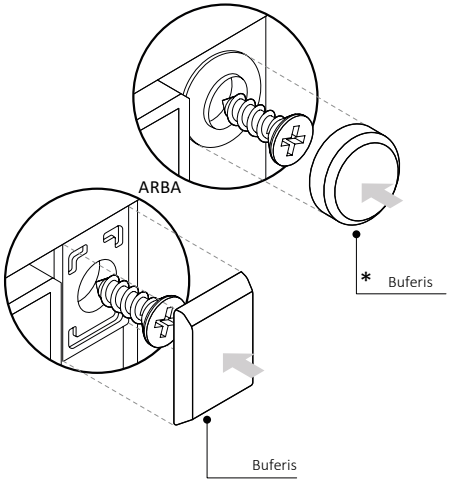

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm





(tik jei yra*)

mm

TERE TULEMAST

Aitäh, et valisite meie toote. Ohutuse tagamiseks ja parimate tulemuste saamiseks lugege see juhend, kaasa arvatud ohutusjuhised, hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles.

Enne ahju paigaldamist märkige üles seerianumber, mida võite remontimiseks vajada. Kontrollige seadet transportimise ajal tekkinud kahjustuste suhtes ja kui te pole kindel, konsulteerige enne seadme kasutamist tehnikuga. Hoidke pakkematerjal lastele kättesaamatus kohas.

MÄRKUS. Pidage meeles, et ahju omadused ja tarvikud võivad olenevalt ostetud mudelist erineda.

SISUKORD

1. OHUTUSTEAVE

2. TOOTE TUTVUSTUS
2.1. Toote Ülevaade
2.2. Tarvikud
2.3. Juhtpaneel
2.4. Ühenduvus

3. ENNE ALUSTAMIST
3.1. Teave Alustamiseks
3.2. Esimene Kasutuskord
3.3. Eelnev Puhastamine

4. TOOTE KASUTAMINE
4.1. Kuidas Toode Toimib
4.2. Toiduvalmistamise Funktsioonid
4.2.1. Standardfunktsioonid
4.2.2. Mitmesammuline Funktsioon

5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED
5.1. Üldine Küpsetustabel
5.2. Igapäevase Küpsetamise Tabel Everyday Cooking

6. HOOLDUS JA PUHASTUS
6.1. Üldised Soovitused
6.2. Ahju Puhastamine
6.2.1. Ahjus: Puhastusfunktsioonid
6.2.2. Väljaspool Ahju: Klaasukse Eemaldamine Ja Puhastamine
6.3. Tarvikute Puhastamine
6.4. Hooldus

7. VEAOTSING

8. KESKKONNAKAITSE JA KÕRVALDAMINE
8.1. Seadme Kõrvaldamine
8.2. Keskkonna Säästmine Ja Austamine

9. PAIGALDAMINE

1. OHUTUSTEAVE

ÜLDISED HOIATUSED

- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
- Seadme kasutamise ajal muutub see kuumaks. Hoiduge ahjus olevate kütteelementide puutumisest.

Kasutada vastavalt ettenähtud otstarbele

- Kasutage ahju ainult ettenähtud otstarbel, st ainult toidu valmistamiseks; mis tahes muu kasutus, näiteks soojusallikana, loetakse mitteotstarbeliseks ja seetõttu ohtlikuks. Tootja ei ole vastutav kahjustuste eest, mis tulenevad ebaõigest, valest või ebamõistlikust kasutamisest.

Kasutuspiirangud

- Lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.
- Lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalve all või kui nende ohutuse eest vastutaja on neid seadme ohutu kasutamise osas juhendanud.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- ⚠ **HOIATUS:** seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Hoiduge kütteelementide puutumisest Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- ⚠ **HOIATUS**: Ligipääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Väikesed lapsed tuleks seadmest eemal hoida.

PAIGALDAMISHOIATUSED

- Ahi võib asuda kõrgel püstakus või tööpinna all.
- Enne kinnitamist tuleb tagada ahju paigaldusruumis hea ventilatsioon, et sisemiste osade jahutamiseks ja kaitsmiseks vajaliku värske õhu ringlus oleks piisav. Tehke joonistel näidatud avad vastavalt kinnituse tüübile. Kinnitage ahi alati seadmega kaasasolevate kruvidega mööbli külge.
- Seadme kasutamiseks nimisagedustel ei ole vaja teha täiendavaid toiminguid/seadistamisi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha.

- Paigaldamise ajaks tuleb ahi ülekuumenemise vältimiseks vooluvõrgust lahti ühendada.
- Kui valest paigaldamisest tulenevate rikete kõrvaldamiseks on vaja tootja abi, ei kuulu sellised abitööd garantii alla. Järgida tuleb professionaalselt kvalifitseeritud personali paigaldusjuhiseid.
- Valesti paigaldamine võib põhjustada kahju või vigastusi inimestele, loomadele või esemetele. Tootja ei kanna vastutust selliste kahjude ja vigastuste eest.
- Seadme peab paigaldama kvalifitseeritud tehnik, kes peab teadma ja järgima paigaldusriigis kehtivaid seadusi ja tootja juhiseid.
- Pärast seadme lahtipakkimist veenduge alati, et see ei ole kahjustatud. Probleemi korral võtke enne paigaldamist ühendust klienditeenindusega ja ärge ühendage seadet toiteallikaga.
- Enne seadme kasutamist eemaldada pakkematerjal.
- Paigaldamise ajal ärge kasutage ahju tõstmiseks ja liigutamiseks ahju ukse käepidet.
- Paigaldusmööbel ja sellega külgnev mööbel peavad taluma temperatuuri 95 °C.
- Soovitatav on paigaldamise ajal kanda kaitsekindaid, et vältida sisselõikeid.
- Ärge paigaldage seadet avatud keskkonda, mis puutub kokku ümbritseva keskkonna mõjudega.
- Seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel alla 2000 m.
- Kaitsekilede ja reklaamkleebiste eemaldamiseks ahju esipinnalt enne esimest kasutuskorda

ELEKTRIHOIATUSED

- Pistikupesa peab sobima sildil näidatud koormusega ning selle maanduskontakt peab olema ühendatud ja kasutusel. Maandusjuht on kollakasrohelist värvi. Selle toimingu peab tegema vastava kvalifikatsiooniga spetsialist.
- Ühenduse toiteallikaga saab teha ka seadme ja toiteallika vahele paigaldatava, kehtivatele õigusaktidele vastava omnipolaarse kaitselülitiga, mis suudab taluda maksimaalset ühendatud koormust ja mille kontaktide eraldatus vastab III kategooria liigpinge nõuetele.
- Kui pistikupesa ja seadme pistik ei ühildu, paluge kvalifitseeritud elektrikul asendada pistikupesa muu sobiva tüübiga. Pistik ja pistikupesa peavad vastama paigaldusriigi kehtivatele normidele.
- Kollakasrohelist maandusjuhet ei tohi kaitselülitiga katkestada. Ühendamiseks kasutatav pistikupesa või omnipolaarne kaitselüliti peab pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav.

- Kui toitekaabel on kahjustunud, peab ohtude minimeerimiseks selle välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist. Parandustööde osas pöörduge ainult klienditeeninduosakonna poole ja taotlege originaalvaruosade kasutamist.
- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- ⚠ **HOIATUS:** elektrilöögi vältimiseks veenduge enne pirni vahetamist, et seade oleks välja lülitatud.
- Enne eemaldatavate osade eemaldamist tuleb ahi välja lülitada. Pärast puhastamist paigaldage need uuesti tagasi vastavalt juhistele.
- Igasuguse elektriseadme kasutamine eeldab teatud põhireeglite järgimist:
  - ärge tõmmake toitekaablist, et seadet toiteallikast lahti ühendada;
  - ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega;
  - üldjuhul ei soovitata kasutada adaptereid, mitmikpistikupesasid ja pikendusjuhtmeid;
  - seadme talitlushäire ja/või halvasti töötamise korral lülitage seade välja ja ärge püüdke seda ise parandada, avada vms.
- ⓘ **MÄRKUS:** kuna ahi võib vajada hooldustöid, on soovitatav hoida kasutusvalmis veel üks seinapistikupesa, millega seade ühendada juhul, kui see paigalduskohast eemaldatakse.
- Igasugune valesti tehtud remont, paigaldamine ja hooldus võib kasutajat tõsiselt ohustada.
- Tootmisettevõte teatab, et ei vastuta otseste ega kaudsete kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest paigaldus-, hooldusvõi remonditööst. Lisaks ei vastuta see kahjude eest, mis on põhjustatud maandussüsteemi puudumisest või katkemisest (nt elektrilöök).
- ⚠ **ETTEVAATUST:** termilise katkestuse tahtmatust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seda seadet toita välise lülitusseadme, näiteks taimeri kaudu ega ühendada vooluahelaga, mida vahend regulaarselt sisse ja välja lülitab.
- Seade ei ole mõeldud aktiveerimiseks välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

KASUTAMINE JA HOOLDUS

- Tilkumisalus kogub toiduvalmistamise ajal tilkuvaid jääke.
- Kui asetate Airfry aluse või resti küljesiinidele, veenduge, et külje lühem osa (sulguri ja väljaulatuva osa vahel) on suunatud ahju sisemuse poole. Kui restil on dekoratiivne metallvarras, asetage see ahju väliskülje poole, nii et kaubamärgi logo oleks nähtav ja loetav. Õiget paigutust vaadake ka selle kasutusjuhendi jaotises Lisatarvikud olevalt pildilt.

- Ärge kasutage ahjuukse klaaside puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.
- Kasutage ainult sellele ahjule soovitatud temperatuurisondi.
- Küpsetamise ajal võib niiskus kondenseeruda ahju õõnde või ukse klaasile. See on normaalne seisund. Selle efekti vähendamiseks asetage toit ahju 10-15 minutit pärast toite sisselülitamist. Igal juhul kaob kondensatsioon, kui ahi jõuab küpsetustemperatuurini.
- Küpsetage köögivilju avatud aluse asemel kaanega mahutis.
- Ärge jätke toitu pärast valmimist ahju kauemaks kui 15–20 minutiks.
- Pikk elektrikatkestus toidu valmistamise ajal võib põhjustada monitori talitlushäireid. Sellisel juhul pöörduge klienditeeninduse poole.
- ⚠ **HOIATUS!:** Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.
- ⚠ **HOIATUS!:** Ärge kunagi eemaldage ahju ukse tihendit.
- ⚠ **ETTEVAATUST!**: Ärge valage küpsetamise ajal ega siis, kui ahi on kuum, ahju süvendisse vett.
- ⚠ **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.
- ⚠ **HOIATUS:** enne automaatse puhastustsükli alustamist tehke järgmist.
  - Puhastage ahju uks.
  - Eemaldage suured või kogukamad toidujäägid ahju seest niiske svammiga. Ärge kasutage puhastusvahendeid.
  - Eemaldage kõik tarvikud ja liugraamikomplekt (kui on olemas).
  - Ärge asetage kuivatusrätikuid.
- Lihasondiga ahjul tuleb enne puhastustsükli alustamist sulgeda auk kaasasoleva mutriga. Sulgege auk mutriga alti, kui lihasondi ei kasutata.
- Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal (kui see on saadaval) võivad pinnad muutuda tavalisest kuumemaks ja lapsed tuleb seadmest eemal hoida.
- Kui ahju kohale on paigaldatud tõmbekapp, ärge kasutage seda, kui pürolüsaator töötab. See väldib tõmbekapi ülekuumenemist.

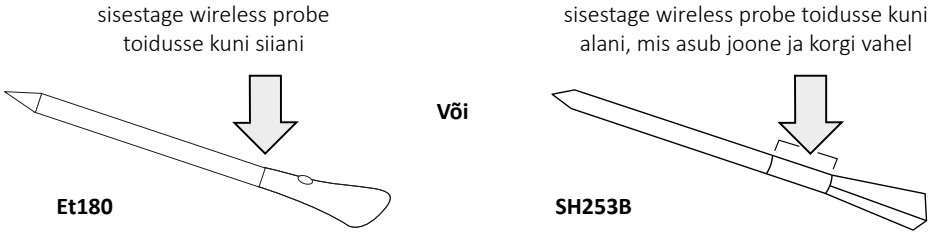
HOIATUSED (MUDEL STEAM PLUS ADVANCED)

- Aurupaagi täitmisel ei tohi vee tase ületada paagil näidatud maksimaalset taset
- Paagi täitmiseks kasutage ainult joogivett.
- Enne pürolüütilise puhastusfunktsiooni käivitamist tuleb aurupaak eemaldada. Ärge sisestage aurupaaki pürolüütilise puhastuse ajal.

*olenevalt ahju mudelist

HOIATUSED JUHTMEVABA TEMPERATUURIANDURI KOHTA

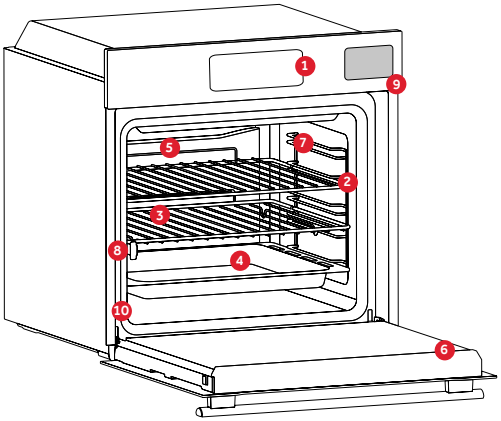
- See toode on mõeldud ainult ahjuga seadmetele. Seda tohib kasutada ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.
- ÄRGE PUUDUTAGE soojustundliku andurit Heat Feel VAHETULT PÄRAST KÜPSETAMIST PALJASTE KÄTEGA. Pärast toiduvalmistamist kandke alati ahjukindaid, et soojustundlik andur Heat Feel eemaldada.



- Ärge jätke soojustundliku anduri Heat Feel metallosa ahju tekitatud otsese kuumuse kätte.
- Ärge kasutage soojustundlikku andurit Heat Feel muus seadmes kui sisseehitatud ahjus.
- Ärge kasutage soojustundlikku andurit Heat Feel mikrolaineahjus.
- Soojustundlikku andurit Heat Feel saab puhastada ja pesta, kuid ärge kastke seda pikaks ajaks vette.
- Toode ei ole mõeldud kasutamiseks 12-aastastele ja noorematele isikutele.
- Tarnija ei vastuta soojustundliku anduri Heat Feel kahjustuste eest, mis tulenevad seadme väärkasutusest.
- Puhastage soojustundlik andur Heat Feel enne kasutamist.
- Heat Fell võib töötada järgmises temperatuurivahemikus: 10 °C kuni metallosa maksimaalse sisetemperatuurini 100 °C. Kui küpsetusprogramm on valitud, kuvatakse ekraanil vaiketemperatuur, kuid see ei ole kunagi kõrgem kui 250 °C: valitav temperatuur on samuti piiratud 250 °C-ga.
- Kui soojustundliku anduri Heat Feel temperatuur ületab 100 °C, küpsetamine peatub ja soojustundlik andur Heat Feel tuleb selle kahjustumise vältimiseks esimesel võimalusel ahjust eemaldada, kandes seda tehes kindaid.

2. TOOTE TUTVUSTUS

2.1. TOOTE ÜLEVAADE

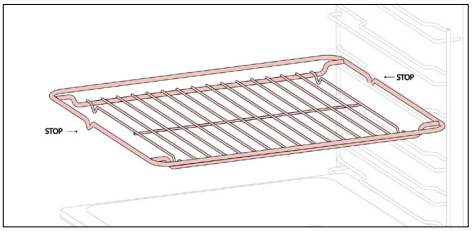


1. **Juhtpaneel**
2. **Riiulite positsioonide numbrid**
3. **Metallist võred**
4. **Salv**
5. **Ventilaatori kate**
6. **Ahju uks**
7. **Külgmised traatvõred** (kui on olemas: ainult lameda õõnsuse jaoks)
8. **Teleskoopjuhikud**
9. **Aurupaak**
10. **Seerianumber ja QR-kood**

Kirjutage seadme seerianumber siia, et seda oleks edaspidi lihtne leida.

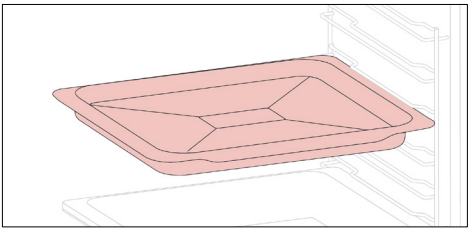
2.2. TARVIKUD

Metallrest



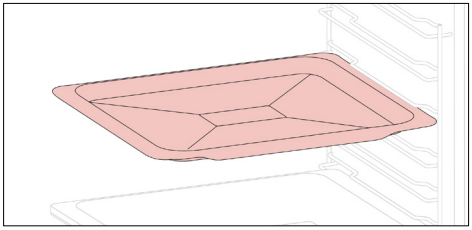
Ahjus olev rest on eemaldatav ja reguleeritav riiul, mis toetab köögiriistu ning mida saab vastavalt toiduvalmistamisvajadustele erinevatele kõrgustele reguleerida. Ärge asetage toitu otse sellele; kasutage selle asemel küpsetuspaberit või sobivaid küpsetusplaate.

Sügavam plaat



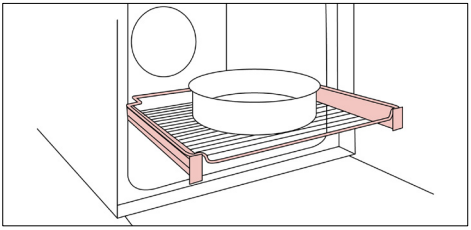
Sügavam plaat sobib ideaalselt retseptide jaoks, millele on lisatud vedelikke või kihte, näiteks pajaroad või praed. Selle sügavus on spetsiaalselt loodud selleks, et tagada selles valmistatud toidu soovitud konsistents.

Küpsetusplaat (ainult kui on olemas*)



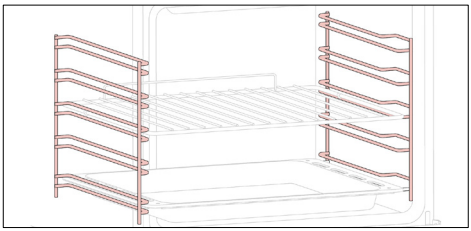
Küpsetusplaat sobib ideaalselt põhja ühtlaseks pruunistumiseks ning on tänu madalale ja lamedale disainile ideaalne küpsiste ja küpsetiste valmistamiseks. Lisaks võib selle asetamine küpsetusresti alla aidata koguda tilku ja vältida ahju määrdumist.

Teleskoopjuhikud (ainult kui on olemas*)



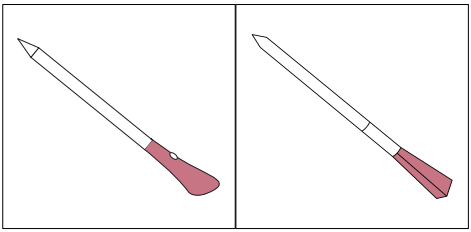
Teleskoopilised ahjusiinid on riiulid, mida saab pikendada, muutes esemete paigutamise või eemaldamise lihtsamaks, ilma et oleks vaja sügavale kuuma ahju küünitada. Need parandavad ohutust, stabiilsust ja neid saab reguleerida erinevatel tasanditel.

Külgmised traatrestid (ainult kui on olemas*)



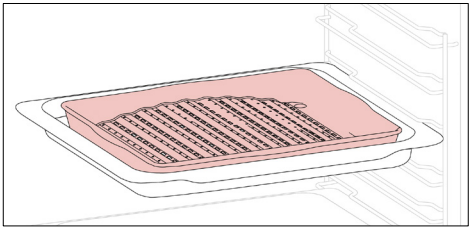
Ahjukambri mõlemal küljel asuvad külgraamid on mõeldud küpsetusplaatide ja restide paigaldamiseks toiduvalmistamise ajal.

Heat Feel Sensor (ainult kui on olemas*)



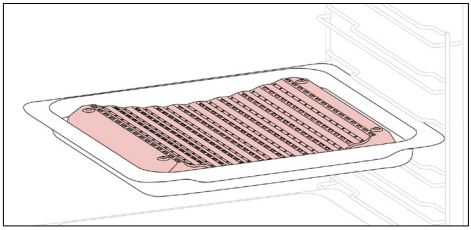
See lihasond on temperatuuriandur, mis toidusse sisestatuna ja kaabli abil ahjuga ühendatuna võimaldab toidu sisetemperatuuri toiduvalmistamise ajal kontrollida. Seda kasutatakse peamiselt kala ja liha jaoks.

H-Lab Tray– grillimisrežiim (ainult kui on olemas*)



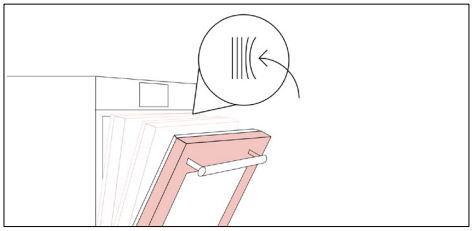
Nõgus kuju sobib grillimiseks kõrgel temperatuuril (220°) ahjus, võimaldades saavutada vähese suitsuga grillimistulemust isegi kodus tänu plaadi põhjas olevale rasvade äravoolule.

H-Lab Tray – aururežiim (ainult kui on olemas*)



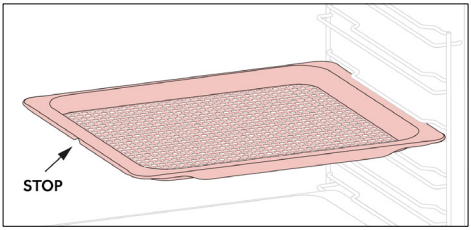
Nõgus kuju võimaldab toiduvalmistamisel tekkiva niiskuse õiget ringlust, hoides toidu niiskusesisalduse kõrge. Sõltuvalt kandikule valatava vee kogusest saadakse kuivem või „märjem“ tulemus.

Vaikse sulgemise / avamise hinged
(ainult kui on olemas*)



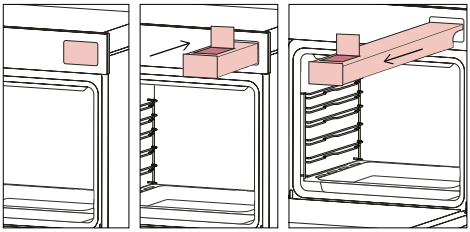
Pehmed ja avatud hinged juhivad ukse liikumist, tagades sujuva liikumise ja vältides paugutamist.

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.

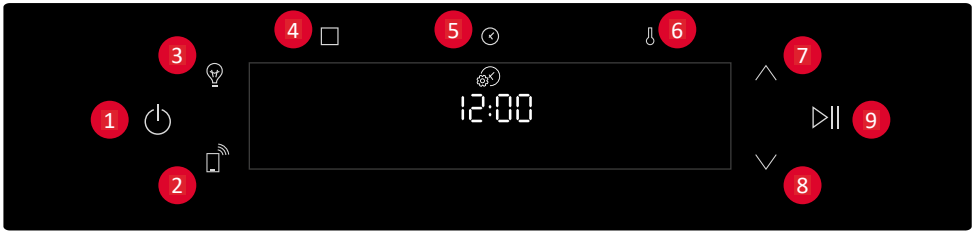
Aurupaak



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

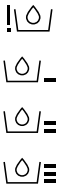
Funktsioone ja funktsioonide järjestust saab olenevalt mudelist muuta.
1. Sisse-/väljalülitusnupp
2. Kaugjuhtimispult
3. Lamp
4. Funktsioonid
5. Aeg
6. Temperatuur
7/8. Navigeerimisnupud
9. Käivitus-/peatamisnupp

PÕHIFUNKTSIOONID

Juhtpaneelil on järgmised põhifunktsioonid.

Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	Sisse-/ väljalülitusnupp	Vajutage ahju sisse- või väljalülitamiseks.
	Kaugjuhtimispult sees/väljas	Vajutage kaugjuhtimispuldi aktiveerimiseks nuppu, kui olete ahju sidunud rakendusega hOn (rakenduse kaudu)
	Valgusti	Vajutage ahjutule sisse- või väljalülitamiseks
	Funktsioonid	Vajutage üks kord käsitsifunktsioonidele juurdepääsemiseks, kaks korda funktsiooni Everyday Cooking programmide avamiseks, kolm korda puhastamismenüü ja neli korda Wi-Fimenüü avamiseks
	Aeg	Vajutage üks kord toiduvalmistamise kestuse valimiseks, kaks korda minutilugeja nägemiseks (saadaval ooterežiimis), kolm korda viitstardiks. Ooterežiimis on saadaval köögitaimer ja kellaaeg pärast selle kolmesekundilist vajutamist.
	Temperatuur	Vajutage üks kord, et kontrollida ahju temperatuuri, vajutage kaks korda, et aktiveerida kiire eelkuumutamise funktsioon (saadaval ainult ahju eelkuumutamise faasis).
	Navigeerimisnupud	Funktsioonide vahel kerimiseks ja parameetrite reguleerimiseks vajutage navigeerimisnuppe.
	Käivitus-/ peatamisnupp	Vajutage küpsetuse alustamiseks/peatamiseks või funktsioonide kinnitamiseks

KUVA TAGASISIDE (nähtav ainult siis, kui see on aktiivne)

Sümbol	Tagasiside	Kirjeldus
	Paak puudub	Ikoon kuvatakse, kui aurupaak puudub.
	**Täitke paak**	Ikoon kuvatakse, kui aurupaaki tuleb lisada vett.
	**Äravool on pooleli**	Ikoon kuvatakse äravooluprotsessi ajal.
	**Paak on tühi**	Ikoon kuvatakse, kui aurupaagis ei ole vett.
	**Tühjendage paak**	Kuvatakse ikoon, mis palub kasutajal aurupaagi tühjendada.
	**Veetaseme tagasiside**	Ikooni kõrval olevad tulbad tähistavad aurupaagis oleva vee kogust.

2.4. ÜHENDUVUS

Traadita ühenduse parameetrid

Tehnoloogia	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Sagedusala(d) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimaalne võimsus [mW]	100	10

Traadita sondi traadita ühenduse parameetrid

* Model	Et180	SH253B
Tehnoloogia	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Sagedusala(d) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maksimaalne võimsus [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) Bluetooth® sõnamärk ja logod on registreeritud kaubamärgid, mis kuuluvad ettevõttele Bluetooth SIG, Inc., ning nende märkide igasugune kasutamine Candy Hoover Group SRL poolt toimub litsentsi alusel. Teised kaubamärgid ja kaubanimed kuuluvad nende vastavatele omanikele.

*olenevalt ahju mudelist

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.

Wi-Fi-moodul lülitub sisse kohe, kui kasutaja vajutab toite sisselülitamisnuppu.

Traadita võrgupordi inaktiveerimine.

Wi-Fi-moodul lülitub välja kohe, kui kasutaja vajutab toite väljalülitamisnuppu. Wi-Fi saab välja lülitada ka siis, kui ahi töötab, valides Wi-Fi seadete menüüst „väljas“.

Käesolevaga kinnitab Candy Hoover Group Srl, et raadioseade vastab direktiivile 2014/53/EL ja ÜK turul kehtivate asjakohaste õigusaktide nõuetele. Vastavusdeklaratsiooni täistekst on kättesaadav veebilehel **www.candy-group.com**

KUIDAS RAKENDUSEGA SUHELDA?

Teie seade võib olla ühendatud teie koduse traadita võrguga ja töötada kaugjuhtimisega, kasutades rakendust. Ühendage seade, et tagada selle ajakohasus uusima tarkvara ja funktsioonidega.

MÄRKUS.

- Kui ahi on sisse lülitatud, vilguvad WiFi-ikoonid 30 minutit. Selle aja jooksul on võimalik toodet registreerida.
- Veenduge, et kodune WiFi-võrk on sisse lülitatud.
- Teile antakse samm-sammult juhiseid nii seadme kui ka mobiilseadme kohta.
- Ahju ühendamiseks võib kuluda kuni 10 minutit.
- Lisateabe ja tõrkeotsingu leiate rakendusest.

Laadige alla oma nutitelefonist.

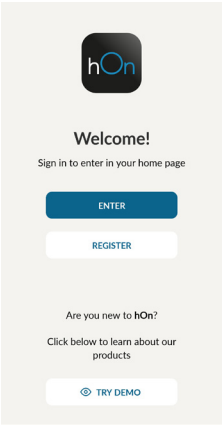
Available on the App Store

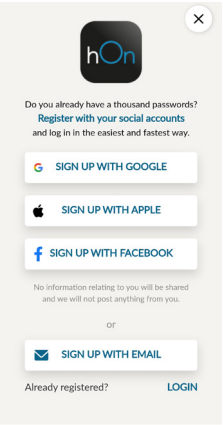
GET IT ON Google Play

Järgmised pildid on ainult illustratiivsetel eesmärkidel.

UUE KASUTAJA REGISTREERIMINE

- Klõpsake nupul „Registreeri“
- Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga

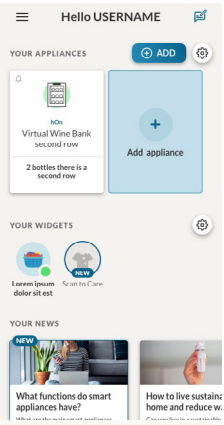




KIIRÜHENDAMINE

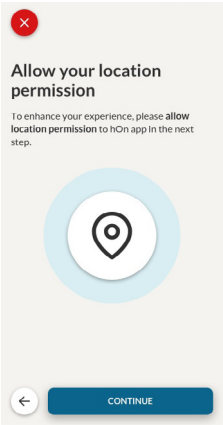
1. samm

- Valige „Lisa seade“.



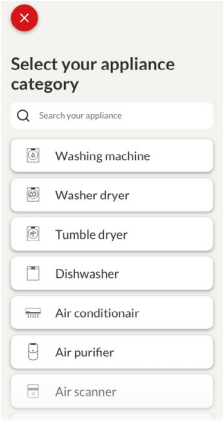
2. samm

- Andke asukohaluba.



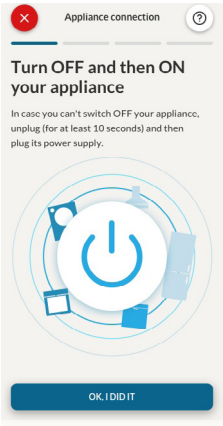
3. samm

- Valige seadmekategooriast ahi.



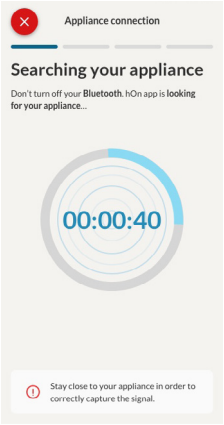
4. samm

- Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse.



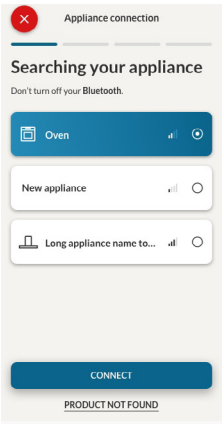
5. samm

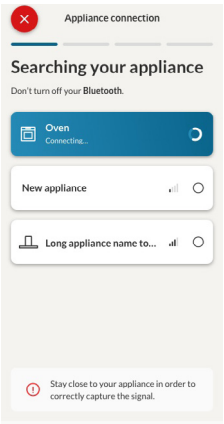
- Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinaid otsima.



6.1-6.2. samm

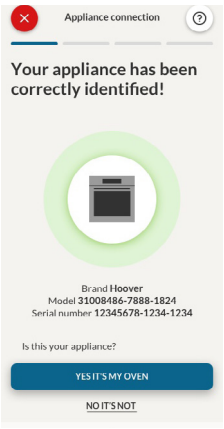
- Valige oma kodumasin, puudutage nuppu „ühenda“ ja oodake mõni sekund.





7. samm

- Rakendus leiab teie ahju ja saate seda hOn“i kaudu juhtima hakata.

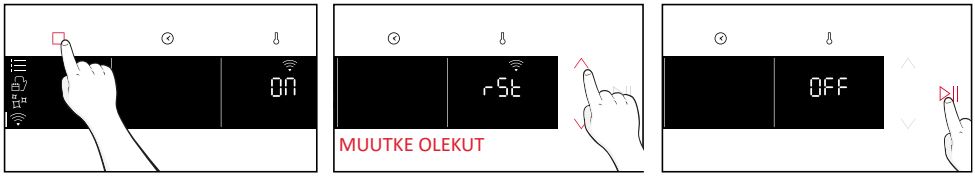


KUIDAS WIFI-SEADEID MUUTA

Kui seade on registreeritud, saab kasutaja muuta WIFI-seadistusi järgmiselt:

- **WIFI SEES** Ahju olekut saab jälgida ainult rakenduse abil.
- **Wi-Fi hOn** Ahju saab kasutada ainult rakendus.
- **WIFI VÄLJAS** Ahi ei ole ühendatud, kuid on siiski registreeritud ja võrguandmed on salvestatud.
- **WIFI LÄHTESTAMINE** Ühendus lähtestatakse ja saab teha uue registreerimise.

1. Puudutage ☐ ekraani ja sisene WiFi-menüüsse. Ekraanil kuvatakse „On“ (Sees).
2. Ekraanil kuvatakse „On“ (Sees).
3. Kasutage nooli, kuni kuvatakse „Off“ (Väljas) või lähtestamise säte „rSt“



KAUGJUHTIMISPULT

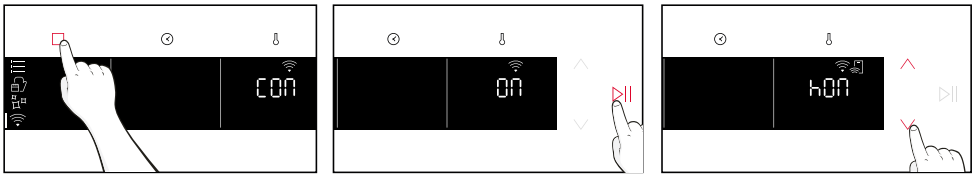
Kaugjuhtimispult pakub kasutajatele mitmeid eeliseid, parandades mugavust, tõhusust ja üldist toiduvalmistamise kogemust ning andes võimaluse juhtida toodet otse nii seadmest kui ka rakendusest hOn

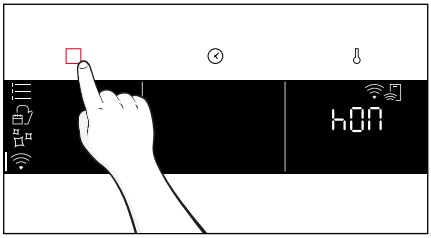
See funktsioon võimaldab teil kasutada oma seadmes mitmesuguseid funktsioone, näiteks: rakenduses juba saadaolevate retseptide või küpsetusprogrammide kohene või ajastatud käivitamine; toidu valmimise reaalajas jälgimine; kasutatavate küpsetusparameetrite reguleerimine.Lisaks on võimalik saada teateid, 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.

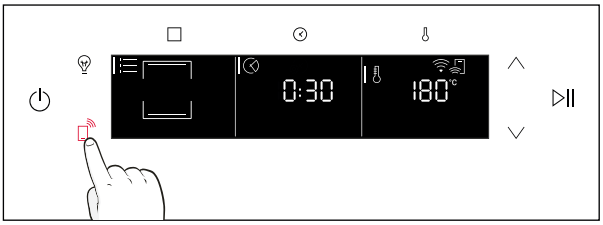
Kaugjuhtimispuldi aktiveerimine.

1. WiFi-režiimi valimiseks puudutage ☐
2. Ekraanil kuvatakse „ühenda“. Puudutage ▷II. „On“ hakkab vilkuma.
3. Puudutage ∨ režiimi „hOn“ valimiseks ning ▷II kaugjuhtimise aktiveerimiseks.
4. Vajutage ☐ režiimist „hOn“ väljumiseks.
5. Avage rakendus, valige programm ja laske küpsetusel alata. Protsessi ajal on võimalik kontrollida ja muuta programmi parameetreid nii tootest kui ka rakendusest.

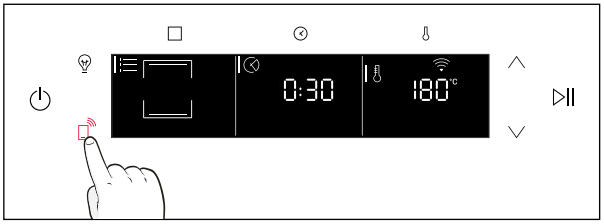




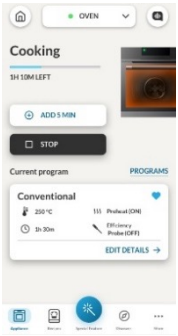
Küpsetusprotsessi ajal on võimalik aktiveerida ka kaugjuhtimispult, vajutades seotud nuppu



Kaugjuhtimispuldi seiskamine:
kui küpsetusprogramm on pooleli, saab selle otse tootest peatada, vajutades teie seadmega kaasas oleva kaugjuhtimispuldi vastavat nuppu.

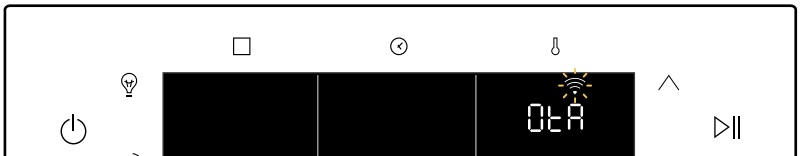


Samuti saate küpsetusprogrammi rakenduse abil eemalt peatada, klõpsates kuvaril nuppu STOP. Ahi peatab toiduvalmistamise automaatselt.
MÄRKUS. Kui kasutaja lõpetab ahjus küpsetamise, kuvatakse lõpetatud küpsetamine samaaegselt ka rakenduses.



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

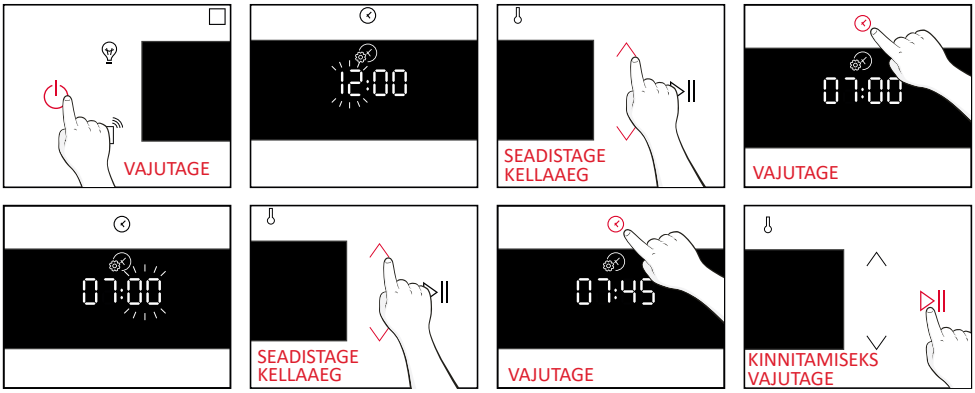
Jahutusventilaator vastutab kuumuse hajutamise eest, hoiab ahju ja selle ümbrust liigse kuumenemise eest ning kaitseb köögiseadmeid kõrge temperatuuri mõjude eest. Seetõttu jääb jahutusventilaator kuuldavaks ka pärast ahju väljalülitamist.
Ventilaator töötab küpsetustsükli ajal ja pärast seda vastavalt 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)

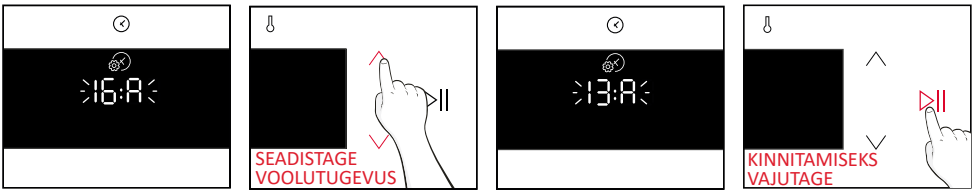
3.2. ESIMENE KASUTUSKORD

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 hoidke all ⏻ ja kasutage nooli, et seadistada praegune tund. Vajutage tundide kinnitamiseks ⏲ Minutinäidu reguleerimiseks järgige sama protseduuri. Kinnitamiseks vajutage ▷II .

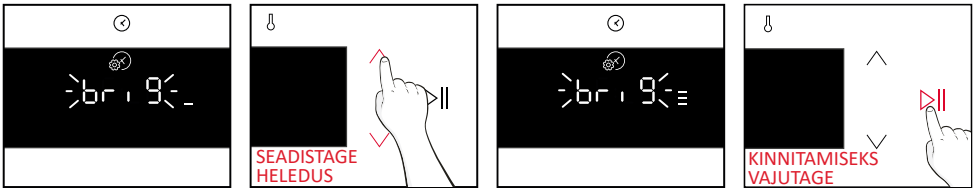


- **VOOLUTUGEVUS:** Vaikimisi on ahi seadistatud töötama suurema võimsusega, sobides majapidamistele võimsusega üle 3 kW (16 A). Kui teie kodus on väiksem võimsus, saate seadistada selle sätte väärtusele ▷II 13 A. See säte mõjutab ahju soojenemise kiirust. Kõrgema variandi (16A) valimine tähendab, et seade soojeneb kiiremini (kuna võimsuse neeldumine suureneb). Ekraanil näete kahte valikut: 13A ja 16A. Valige eelistatud variant, kasutades nooli. Kinnitamiseks vajutage ▷II .

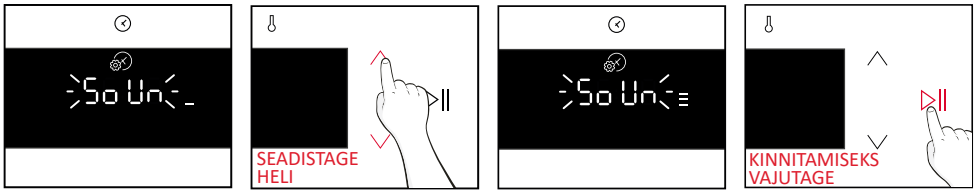


MÄRKUS. Voolutugevuse seadistamise võimalus on saadaval ainult esialgse paigalduse ajal. Seadistatud voolutugevuse muutmiseks vaadake paigaldusjärgseid juhiseid.

- **HELEDUS.** Ekraanil kuvatakse sümbol „brig". Numbrid tähistavad heleduse intensiivsuse taset, mida saab muuta noolte abil. Kinnitamiseks vajutage ▷II .

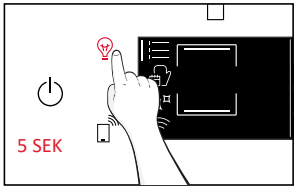


- **HELI:** Ekraanil kuvatakse sümbol „Soun“. Numbrid tähistavad helitugevuse taset, mida saab muuta noolte abil. Kinnitamiseks vajutage ▷II.



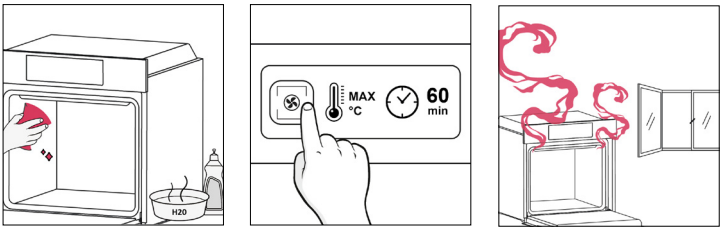
- **PAIGALDUSJÄRGSED JUHISED**

Algsätete juurde saab naasta, vajutades lambi nuppu 5 sekundit



3.3. EELNEV PUHASTAMINE

Enne esmakordset kasutamist puhastage ahi. Pühkige välispinnad üle niiske pehme lapiga. Peske kõik tarvikud ja pühkige ahju sisemus üle sooja vee ja pesuvedeliku lahusega. Seadke tühi ahi maksimaalsele temperatuurile ja jätke umbes 1 tunniks töötama; see eemaldab kõik uuele seadmele omased lõhnad.

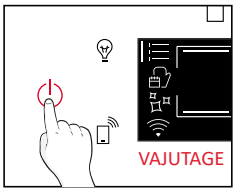


4. OPERATION OF PRODUCT

4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB

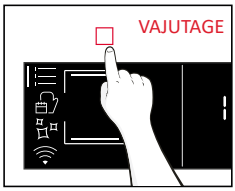
AHJU SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE

Vajutage ahju sisse- või väljalülitamiseks ⏻



FUNKTSIOONIDE MENÜÜ

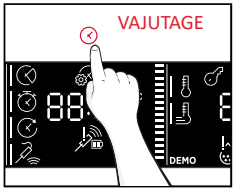
Avage funktsioonimenüü, vajutades ☐.
Navigeerimiseks puudutage nii palju kordi, kui on vaja f-tiiva seadetesse sisenemiseks:

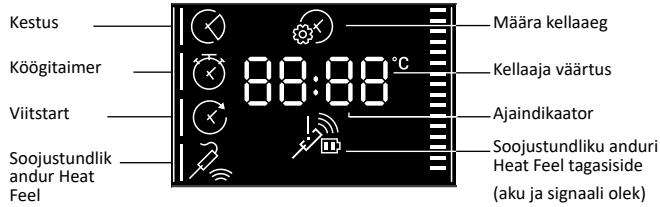


Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	Põhifunktsioonid	See funktsioon võimaldab nooltega valida soovitud küpsetusprogrammi. Kellaaja ja temperatuuri seadistamiseks vajutage ⊙ ja 🌡. Vajutage ▷II funktsiooni käivitamiseks. Programmi peatamiseks klõpsake uuesti.
	Toidukategooriad	Selles menüüs on noolte abil juurdepääs nelja küpsetuskategooriale, mis on juba teie ahju integreeritud. Ekraanil kuvatakse vaike-aeg ja -temperatuur.
	Wifi	Selles režiimis saate ühendada oma ahju võrguga ja registreerida selle rakendusega hOn.
	Puhastusfunktsioonid	See funktsioon võimaldab valida ahjus saadaoleva puhastussüsteemi

KELLAAJAMENÜÜ

Pärast küpsetusprogrammi valimist avage kellaaja menüü, vajutades nuppu ⏲.
Navigeerimiseks puudutage ⏲ nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:

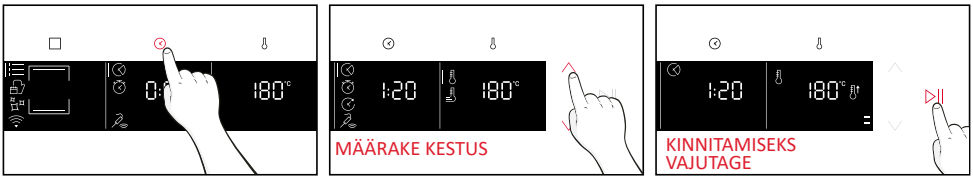




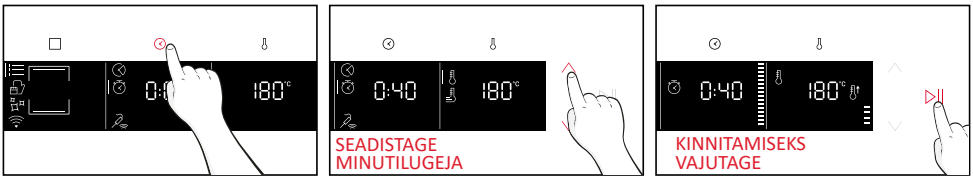
ⓘ **MÄRKUS:** mitut parameetrit ei saa korraga määrata, seetõttu jääb mällu ainult viimane seadistus, kui eelmine on kustutatud.

Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	A) Toiduvalmis-tamise Kestus	See võimaldab eelseadistada valitud retsepti jaoks vajalikku küpsetusaja. Vajutage ⏲ kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Küpsetamise kestus“ valimiseks puudutage ⏲ nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks nooli ja vajutage ▷‖ kinnitamiseks. Pöördloendus algab eelsoojenduse lõpus (kui see on olemas). Küpsetusfaasis on võimalik muuta kestuse väärtust, vajutades ⏲ ja kasutades nooli. Kestuse möödumisel kuvatakse ekraanil „End“ (Lõpp) ja küpsetamine peatub.
	B) Minutilugeja	Võimaldab kasutada ahju äratuskellana. Vajutage ⏲ kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Minutilugeja“ valimiseks puudutage ⏲nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks nooli ja vajutage ▷‖ kinnitamiseks.Küpsetusfaasis on võimalik muuta kestuse väärtust, vajutades ⏲ ja kasutades nooli. Seejärel vajutage ▷‖ küpsetamise taaskäivitamiseks. Kestuse möödumisel jätkub küpsetamine, kuni see käsitsi katkestatakse.Seda funktsiooni saab seadistada ka siis, kui ahi on ooterežiimis,vajutades ⏲.Kui see on aktiveeritud, töötab minutilugeja ahju küpsetusfunktsioonidest sõltumatult
	C) Viitstart	Võimaldab valida toiduvalmistamise algusaega. Vajutage ⏲ kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Viitstart“ valimiseks puudutage ⏲ nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks nooli ja vajutage ▷‖ kinnitamiseks. MÄRKUS. Viitstart on aktiveeritav ainult pärast küpsetamise kestuse seadistamist ja see ei ole saadaval grilli funktsioonidega.

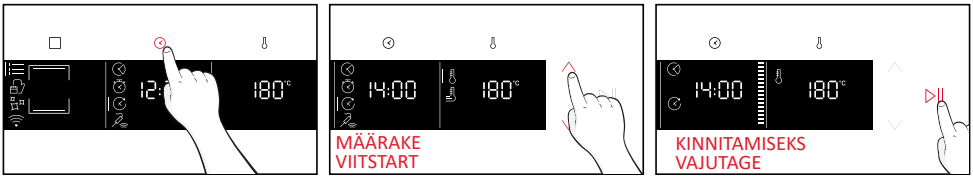
a.Toiduvalmistamise Kestus



b. Minutilugeja

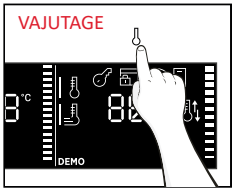


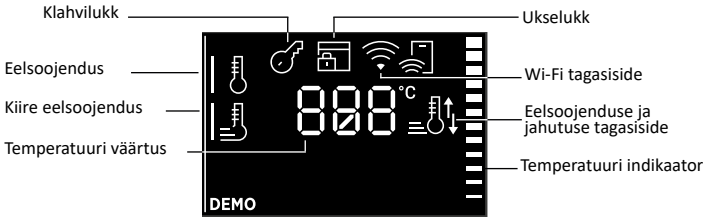
c. Viitstart



TEMPERATUURI MENÜÜ

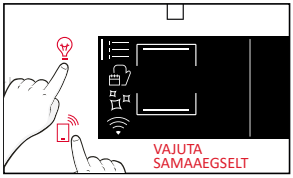
Pärast küpsetusprogrammi valimist avage temperatuuri menüü, vajutades . Navigeerimiseks puudutage nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:





Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	Temperatuur	Vajutage temperatuuri seadistamiseks ja kasutage väärtuse reguleerimiseks nooli.
	Kiire Eelsoojendus	Kiire temperatuuri seadistamiseks vajutage kaks korda

LISAFUNKTSIOON

Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	Lapselukk	 See funktsioon võimaldab teil ekraani lukustada, et vältida selle soovimatut kasutamist alaealiste poolt. Selle aktiveerimiseks vajutage samaaegselt lambi ja kaugjuhtimispuldi nuppe 3 sekundit. Kasutajaliidesel kuvatakse võtmega ikoon. Sellisel juhul on ahju kasutajaliides lukustatud ja seadeid muuta ei saa. Lapseluku desaktiveerimiseks vajutage uuesti lambi ja kaugjuhtimispuldi nuppe 3 sekundit (võtmega ikoon kaob)

4.2. TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONID

KIIRE EELSOOJENDUSE VÕIMALUS

Eelsoojenduse faasi kiirendamiseks saab valida kiire eelsoojenduse, vajutades temperatuuri ikooni 3 sekundit pärast küpsetusprogrammi ja temperatuuri valimist. See valik aktiveerib ventilaatori ja kütteelementide kombinatsiooni olenemata valitud küpsetusfunktsioonist. Energia säästmiseks lülitatakse kiire eelsoojenduse aktiveerimisel lamp VÄLJA, kuni ahi saavutab soovitud temperatuuri.

4.2.1. STANDARDFUNKTSIOONID

MÄRKUS: eelsoojendamist vajavate funktsioonide puhul veenduge, et kõik lisatarvikud on selle etapi ajaks eemaldatud. Järgige allpool olevas tabelis antud juhiseid eelsoojendamise osas. “JAH/KIIRE EELSOOJENDUS” tähendab, et eelsoojendamine on vajalik ja kiire eelsoojenduse valik on saadaval; “EI” tähendab, et eelsoojendamine pole saadaval ja toidud tuleb panna külma ahju.

Sümbol	Funktsioonid	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoo-jendus	Saadaval on soo-justundlik andur Heat Feel	Soovitused
	*Tavapärane	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Jah/Kiire Eelsoo-Jendus	Jah	VÄGA HÄSTI SOBIV: koogid, leivad, küpsised, lahtised pirukad ühel tasandil, kasutades nii ülalt- kui ka altkuumutust.
	Konvektsioon + ventilaator	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	Jah/Kiire Eelsoo-Jendus	Jah	VÄGA HÄSTI SOBIV: praed, pajaroad, köögiviljad ja niiske täidisega pirukad ühel tasandil. Ideaalne suure veesisaldusega toitude valmistamiseks.
	Mitmetasan-diline	160°C 50-250/300°C ***	L4 ühe taseme jaoks L2+L5 kahekordse taseme jaoks L2+L4+L6 kolmekordse taseme jaoks	Jah/Kiire Eelsoo-Jendus	Jah	VÄGA HÄSTI SOBIV: koogid, küpsised ja pitsad ühel või mitmel tasandil. Ideaalne erinevate toitude valmistamiseks.
	Alumine küte	170°C 50-230°C	L2	Jah/Kiire Eelsoo-Jendus	Jah	VÄGA HÄSTI SOBIV:kreemikaramell, pudingid ja veevann ühel tasandil. Seda funktsiooni saab kasutada ka valmistoidu viimistlemiseks.
	Alumine küte+venti-laator	170°C 50-230°C	L2	Jah/Kiire Eelsoo-Jendus	Jah	VÄGA HÄSTI SOBIV: pitsad, soolased koogid, pirukad ja vedelate täidistega toidud ühel tasandil.
	**Grill	05 01-05	L6 õhukestele toitudele L5 pakse-matele toitudele	EI	Jah	VÄGA HÄSTI SOBIV: vormiroad, grill-liha, kala, köögiviljad.See funktsioon kasutab ainult sisemist ülemist kütteelementi. Kasutage suletud uksega. Mahlade kogumiseks asetage selle alla kandik.
	**Supergrill	05 01-05	L6	EI	Jah	VÄGA HÄSTI SOBIV: suurtes kogustes vorstid, praed ja röstsai. Kogu ala grillielemendi all muutub kuumaks. Kasutage suletud uksega. Keerake toitu, kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud (vajadusel).

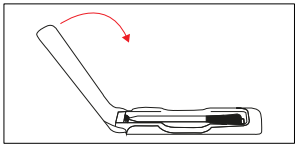
Sümbol	Funktsioonid	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoojendus	Saadaval on soojustundlik andur Heat Feel	Soovitused
	**Vorm	200°C 150-250°C	L4/L5	Jah/Kiire Eelsoojendus		VÄGA HÄSTI SOBIV: terved lihatükid (küpsetatud) või vormiroad. Kasutage suletud uksega. Mahlade kogumiseks lükake riiuli alla tilgakoguja. Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake toit vajadusel ümber.
	Mitmetasandiline +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	Jah/Kiire Eelsoojendus		VÄGA HÄSTI SOBIV: täieliku menüü küpsetamine ilma lõhnade segunemiseta. Toiduaineid ei pea ekstraheerima samal küpsetusajal
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	EI		VÄGA HÄSTI SOBIV: liha, kala või köögiviljade valmistamiseks See funktsioon võimaldab t oiduvalmistamisel säästa energiat, hoides toidu niiske ja õrnana. Ahjuõõne lamp on välja lülitatud.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	EI		VÄGA HÄSTI SOBIV: külmutatud toitude või paneeritud osaliselt küpsetatud toitude valmistamiseks, mida tavaliselt praetakse. Tänu spetsiaalsele kandikule võib kuum õhk ühtlaselt üle toidu liikuda.
	Pitsa	300°C 200-300°C	L2/L3	EI		VÄGA HÄSTI SOBIV: igasugused pitsad ilma ahju eelsoojendamata.Külmutatud toidu puhul kasutage madalamat temperatuuri ja ise valmistatud toidu puhul temperatuuri 300 °C
	Gentle Cooking (aur)	70°C 50-90°C	L3	EI		VÄGA HÄSTI SOBIV: aeglane küpsetamine vaakumis küpsetamise sarnase tulemusega. Kasutage seda liha, kala ja köögiviljade jaoks.

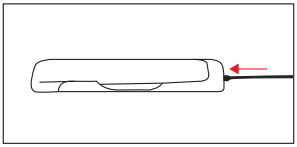
* Testitud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise deklaratsiooni ja energiaklassi osas.
**Kasutage suletud uksega.
*** Sõltuvalt ahju mudelist.

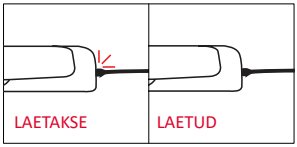
SOOJUSTUNDLIK ANDUR HEAT FEEL

Enne kasutamist kontrollige soojustundliku anduri Heat Feel laetust.

1. Asetage soojustundlik andur Heat Feel laadijasse ja sulgege kate.
2. Ühendage laadija USB-kaabli abil USB-toiteallikaga, näiteks arvuti/ sülearvuti USB-adapteri või USB-pesaga. Laadija ei pruugi oma automaatse väljalülitusfunktsiooni tõttu toiteplokiga korralikult töötada.
3. Laadija LED-tuli süttib ja vilgub laadimise ajal. See lülitub välja, kui soojustundlik andur Heat Feel on täielikult laetud.

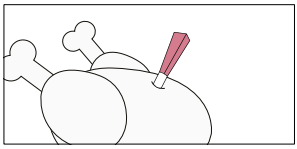


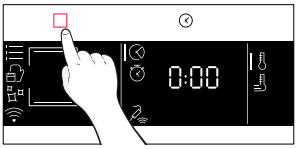


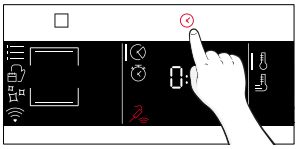


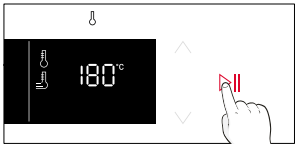
Kuidas registreerida ja kasutada soojustundlikku andurit Heat Feel.

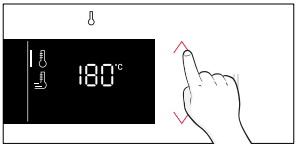
1. Sisestage sond toidu sisse.
2. Puudutage soovitud funktsiooni valimiseks ☐ ja puudutage ⏲ nii mitu korda kui vaja, et valida sondi ikoon.
3. Mõne aja pärast tunneb ahi sondi koodi ära. Puudutage ▷||, ja kasutage sihttemperatuuri määramiseks nooli.
4. Kinnitamiseks puudutage ▷|| Sellest hetkest alates kasutab ahi sondi andmeid teie toidu sisetemperatuuri jälgimiseks.
5. Kui soovitud sisetemperatuur on saavutatud, kõlab signaal ja ahi lülitub välja. Eemaldage sond ettevaatlikult toidust.

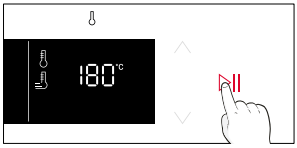






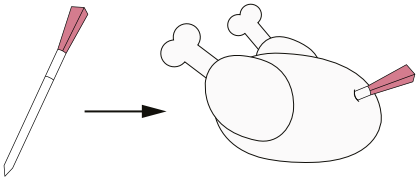






Nõuanded küpsetamiseks

Sondil on üks mõõtepunkt. Sisestage sond täielikult toidu sisse nii, et metallotsak oleks toidu keskel. Küpsetamisprotsessi täpseks jälgimiseks asetage see punkt toidu kõige paksemale (külmemale) osale võimalikult lähedale.



Sondi saab kasutada manuaalsete funktsioonidega (staatiline, staatiline + ventilaator, grill, supergrill, vormiroad ja mitmetasandiline), TOIDUVALMISTAMISE KATEGOORIATEGA (liha, kala ja köögiviljad) ja funktsiooniga Gentle Cooking.

Toidu kategooria	Soovitatav südamik T°C	Soovitatav positsioneerimine
Röstitud veiseliha	45°C	Diagonaalselt kõige paksemas osas. Silindrikujuliste toitude (nt veisepraad) puhul asetage ots geomeetrilisele keskpunktile võimalikult lähedale
Küpsetatud liha	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Kodulinnuliha	83-85°C	Rinna kõige paksemasse ossa
Kala (terve/steigid)	65°C	Diagonaalselt kõige paksemas osas
Leib/pajaroog	90°C	Toidu geomeetrilise keskme lähedal

4.2.2. Mitmesammuline Funktsioon

Mitmeastmeline funktsioon võimaldab säilitada eelnevalt seatud küpsetusparameetreid (temperatuur ja aeg), samal ajal kui küpsetamise ajal nuppu vajutades funktsiooni muudate ☐

See funktsioon on saadaval kõigi PÕHIFUNKTSIOONIDE ☰ jaoks, välja arvatud ECO programmid

5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

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	175°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	180°C 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	Vorm	200°C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	20-30
	Cannelloni, külmutatud	1	Tavapärane	180°C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	45-55
Pitsa	Pitsa, värske (plaat)	1	Tavapärane Pitsa	250°C 300°C	Y N	Küpsetusplaat	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Mitmetasandiline	180°C	Y	Sügavamad+ Küpsetusplaats	L2+L5	25-35
	Pitsa, värske (ümmargune)	1	Tavapärane Pitsa	250°C 300°C	Y N	Küpsetusplaat	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Mitmetasandiline	180°C	Y	Sügavamad+ Küpsetusplaats	L2+L5	30-40
	Külmutatud pitsa (õhuke põhi)	1	Tavapärane Pitsa	220°C 200°C	Y N	Metallrest	L2	10-15
		2	Mitmetasandiline	200°C	Y	Metallrest	L2+L5	15-25
		3	Mitmetasandiline	180°C		Metallrest	L2+L4+L6	25-35
Liha ja kodulinnud	Röstitud terve kana (1-1,2 kg)	1	Mitmetasandiline Vorm	220°C	Y	Metallrest. Asetage küpsetusplaat 150 ml veega astmele L1.	L4	40-60
	Kanakintsud	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry alus	L4	30-50
	Röstitud part	1	Mitmetasandiline Vorm	200°C	Y	Metallrest + Ahjukindel nõu	L3	50-60
	Kukk	1	Mitmetasandiline Vorm	220°C	Y	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L4	20-40
	Küpsetatud kalkun	1	Mitmetasandiline Vorm	200°C	Y	Metallrest + Ahjukindel nõu	L3	50-60

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoojen-dus	Toiduvalmista-mise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumuta-mist *(min)
	Searibid (1000-1200 g)	1	Tavapärane	200°C	Y	Metallrest + Ahjukindel nõu	L3	80-100
	Vorstid	1	Supergrill	04	Y	Metallrest	L5	40-50
	Veisefilee (1000-1500g)	1	Gentle cooking	60°C	N	Metallrest + Ahjukindel nõu	L3	60-80
	Rostbiif (500 g)	1	Mitmetasandiline	220°C	Y	Küpsetusplaat	L3	20-40
	Pikkpoiss (1000-1500 g)	1	Tavapärane	180°C	Y	Küpsetusplaat	L3	40-50
	Küpsetatud kana kartulitega	1	Tavapärane	200°C	Y	Sügavamad alus	L4	45-60
Kala ja mereandnid	Grillitud mereannid	1	Supergrill	04	N	Metallrest	L5	15-30
	Külmutatud kalapulgad	1	Air Fry	200°C	N	Air Fry alus	L4	20-25
	Küpsetatud kala	1	ECO	200°C	N	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L3	40-60
Köögiviljad	Köögiviljavorm	1	ECO	200°C	N	Metallrest + Ahjukindel nõu	L3	80-90
	Külmutatud friikartulid (300-500 g)	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry alus	L4	18-25
	Röstitud kartulid	1	Tavapärane	200°C	Y	Küpsetusplaat	L4	30-50

Toiduvalmistamise aeg võib varieeruda vastavalt tarbija retseptile ja koostisosadele.
* kui eelkuumutamine on vajalik
** Sõltuvalt ahju mudelist.

5.2. IGAPÄEVASE KÜPSETAMISE TABEL EVERYDAY COOKING

Toidukategooriate menüü võimaldab valmistada erinevaid retsepte ilma ahju eelnevalt soojendamata tänu spetsiaalsetele küpsetusprogrammidele, mis on kohandatud iga kategooria vajadustega.
Pärast küpsetusprogrammi valimist kuvatakse aja ja temperatuuri vaikeväärtused. Mõlemaid parameetreid saab seadistada piiratud vahemikus, nagu on näidatud allolevas tabelis.
Funktsiooni Everyday Cooking programmide vahel liikumise ajal saab auruga toidukategooria menüü aktiveerida, vajutades temperatuuriikooni, kuni ilmub auruikoon. Kinnitage oma valik, vajutades nuppu Start.

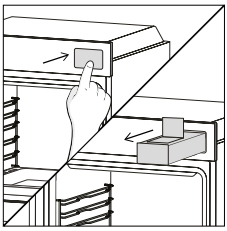
Sümbol	Kirjeldus	Eelsoojendus	Riiuli asend	Temperatuurivahemik (°C)	Ajavahemik (min)	Soojustundliku anduri Heat Feel temperatuur (kui on saadaval)	Kirjeldus
	Liha	EI	L3	180-220	20-120	55-85°C	Veise-, vasika- ja sealiha küpsetamiseks, kodulindude ja lihatükkide jaoks.
	Kala	EI	L3	150-180	15-60	55-65°C	Terve kala ja fileede jaoks.
	Köögiviljad	EI	L3	150-200	30-90	70-90°C	Küpsetatud köögiviljade ja kartulite jaoks
	Pagariäri	EI	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Pagaritoodete, näiteks kookide ja leibade jaoks
	Liha (aur)	EI	L3	180-220	20-120	55-85°C	Veise-, vasika- ja sealiha küpsetamiseks, kodulindude ja lihatükkide jaoks.
	Kala (aur)	EI	L3	150-180	15-60	55-65°C	Terve kala ja fileede jaoks.
	Köögiviljad (aur)	EI	L3	150-200	30-90	70-90°C	Küpsetatud köögiviljade ja kartulite jaoks
	Pagariäri (aur)	EI	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Pagaritoodete, näiteks kookide ja leibade jaoks

MÄRKUS: kui pärast ahju väljalülitamist on vaja toiduvalmistamist jätkata, on soovitatav vältida igapäevaste toiduvalmistamisprogrammide Everyday Cooking kasutamist ja valida selle asemel standardfunktsioonid.

Aurupaagi kasutamine auruga toiduvalmistusprogrammides

Kui aurupaak on tühi, kuvatakse ekraanil pärast auruga küpsetamise programmi valimist, et teavitada teid selle veega täitmisest. Tehke järgmist.

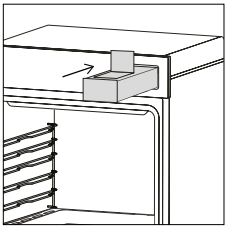
1. Aurupaagi avamiseks vajutage seda kergelt.

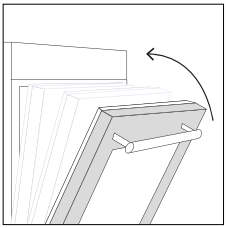


2. Lisage joogivesi aurupaaki kannu abil või otse kraanist. Ärge ületage paagis olevat maksimaalset veetaset.

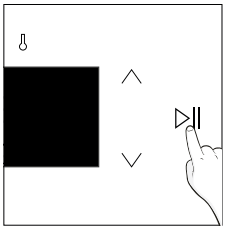


3. Lükake aurupaaki selle sulgemiseks ja sulgege praeahjuuks.





4. Vajutage nuppu Start, et kinnitada ja alustada küpsetamisega.



Kui lisatud veest ei piisa toiduvalmistamisprogrammi läbiviimiseks, kuvatakse ekraanil teade paagi täitmise kohta.

Retsept	Portsjoni suurus	Toiduval-mistamise programm	T°C	Toiduvalmista-mise tarvik	Riiuli asend	Küpsetusaeg (min)
Veiselihapraad	500-800g	Liha (aur)	180°C	Metallrest	L3	30-40
Veisefilee	200g	Liha (aur)	200°C	Metallrest	L3	20-25
Pikkpoiss	1000-1500g	Liha (aur)	200°C	Metallrest	L3	40-50
Veiseliha Wellington	500g	Liha (aur)	210°C	Metallrest	L3	50-80
Portveinipraad	800-1000g	Liha (aur)	180°C	Metallrest	L3	40-70
Searibid	1000-1200g	Liha (aur)	200°C	Metallrest	L3	80
Lambariiul	800-1000g	Liha (aur)	190°C	Metallrest	L3	60-80
Lambajalg	1500-2000g	Liha (aur)	200°C	Metallrest	L3	80
Lõhefileed	200-600g	Kala (aur)	170°C	Küpsetusplaat	L3	20-35
Tuunikalalõiked	600g (umbes 4 tk)	Kala (aur)	180°C	Metallrest	L3	15-20
Mõõkkala steigid	700g (umbes 4 tk)	Kala (aur)	180°C	Küpsetusplaat	L3	15-20
Tursafilee	600g (umbes 4 tk)	Kala (aur)	150°C	Küpsetusplaat	L3	15-20
Besuugo, terve	1	Kala (aur)	170°C	Küpsetusplaat	L3	35-45
Besuugo, filee	600g (umbes 4 tk)	Kala (aur)	150°C	Küpsetusplaat	L3	15-20
Meriahvena filee	600g (umbes 4 tk)	Kala (aur)	150°C	Küpsetusplaat	L3	15-20
Kalavardad	8 tk	Kala (aur)	150°C	Metallrest	L3	20-30
Täidetud kalmaar	4 tk	Kala (aur)	180°C	Küpsetusplaat	L3	25-40
Terve leib	1	Pagaritooted (aur)	200°C	Metallrest	L3	42-50
Rukkileib	1	Pagaritooted (aur)	190°C	Metallrest	L3	42-50
Viilutatud leib	1	Pagaritooted (aur)	200°C	Metallrest	L3	42-50

Retsept	Portsjoni suurus	Toiduval-mistamise programm	T°C	Toiduvalmista-mise tarvik	Riiuli asend	Küpsetusaeg (min)
Apteegitill	1 plaat	Köögiviljad (aur)	200°C	Metallrest	L3	30-40
Köögiviljasegud	1 plaat	Köögiviljad (aur)	190°C	Metallrest	L3	40-45
Lillkapsad	1 plaat	Köögiviljad (aur)	150°C	Metallrest	L3	40-50
Kõrvitsad, kuubikutena	1 plaat	Köögiviljad (aur)	160°C	Metallrest	L3	30-40
Täidetud paprika	1 plaat	Köögiviljad (aur)	180°C	Metallrest	L3	70-80
Täidetud suvikõrvits	1 plaat	Köögiviljad (aur)	190°C	Metallrest	L3	35-45
Porgandipulgad	1 plaat	Köögiviljad (aur)	150°C	Küpsetusplaat	L3	35-40
Spargelkapsas	1 plaat	Köögiviljad (aur)	150°C	Küpsetusplaat	L3	30-40
Ratatouille	1 plaat	Köögiviljad (aur)	190°C	Metallrest	L3	40-45
Köögiviljakoogid	6 portsjoni-vormi	Köögiviljad (aur)	180°C	Küpsetusplaat + vormid	L3	25-35

6. HOOLDUS JA PUHASTUS

6.1. ÜLDISED SOOVITUSED

Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme elutsüklit. Enne käsitsi puhastamise alustamist oodake, kuni ahi on jahtunud.

- Minimaalsete puhastustööde tegemine pärast igat ahju kasutamist aitab hoida ahju ideaalselt puhtana.
- Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.
- Ahju liigse määrdumise ja sellest tuleneva tugeva suitsulõhna vältimiseks soovitame ahju mitte kasutada väga kõrgel temperatuuril. Parem on temperatuuri veidi alandada ja küpsetusaega pikendada.
- Peale ahjuga kaasas olevate tarvikute soovitame kasutada ainult selliseid nõusid ja küpsetusvorme, mis taluvad väga kõrgeid temperatuure.

6.2. AHJU PUHASTAMINE

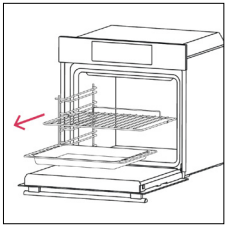
6.2.1. AHJUS: puhastusfunktsioonid

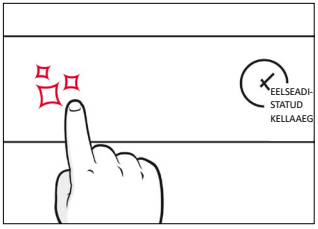
Pürolüütiline puhastus (*olenevalt ahju mudelist)
See protsess tugineb sama nime kandvale keemilisele protsessile, mis hõlmab keerukate ainete lagundamist kuumtöötlemise teel.

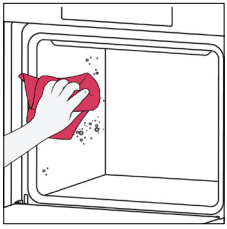
Pärast käivitamist lukustab see automaatselt ahjuukse ja tõstab temperatuuri kiiresti 410 °C-ni. Puhastustsükli järel jätavad toidujäägid emailpindadele valge kihi. Nende osakeste eemaldamiseks pühkida sooja seebivette kastetud lapiga ja kasutada harja või terasvilla. Sobivaks puhastusvahendiks on soe 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.





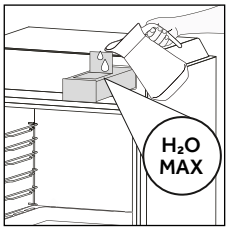


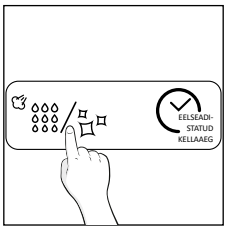
Hydroeasy Steam

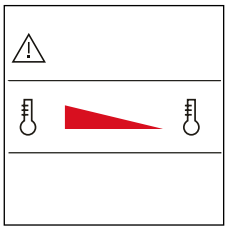
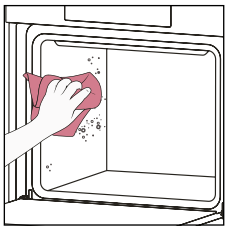
Puhastusfunktsioon Hydroeasy Steam on loodud kerge mustuse eemaldamiseks ning kiire ja keskkonnasõbraliku lahenduse pakkumiseks ahjukambri puhastamiseks auru jõul.

Kuidas see töötab?

1. Valage vett aurupaaki, kuni saavutate paagil näidatud maksimaalse taseme.
2. Valige puhastusprogramm Hydroeasy Steam. Laske funktsioonil töötada eelseadistatud aja jooksul.
3. Puhastusprotsessi lõpus laske ahjul jahtuda.
4. Kui seade on jahtunud, puhastage ahju sisepinnad lapiga.
5. ⚠ **HOIATUS!** Enne seadme puudutamist veenduge, et see on jahtunud. Kõigi kuumade pindadega tuleb olla ettevaatlik, kuna esineb põletusoht. Kasutage destilleeritud või joogivett.





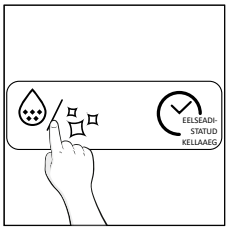
AURUSÜSTEEMI PUHASTAMINE

Katlakivi eemaldamine

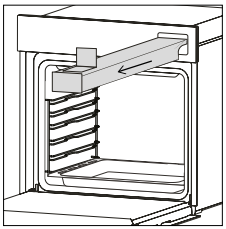
Seda funktsiooni soovitatakse kasutada pärast 25 aurutsüklit ja see on kohustuslik pärast 40 aurutsüklit. Ahi kuvab iga aurutsükli lõpus alates 25. tsüklist, kui kasutajad ei ole katlakivieemaldust veel teinud. Pärast 40 aurutsüklit ei käivitu ükski auruga küpsetamise programm enne, kui kasutajad on katlakivi eemaldamise programmi käivitanud. See jaguneb kolmeks etapiks:

1. samm (jääkvee eemaldamine aurutist):

i. Valige katlakivieemalduse režiim ja vajutage seejärel käivitusnuppu.
ii. Kui teise toimingu tegemiseks kostub helisignaal, eemaldage veepaak.



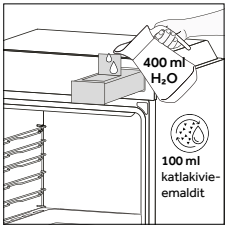


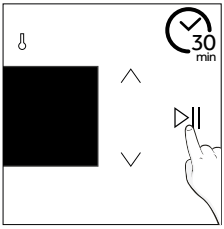


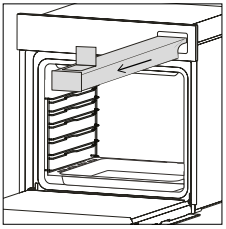
2. samm (katlakivieemaldus)

i. Lisage aurumahutisse 400 ml kraanivett ja 100 ml katlakivieemaldit. Seejärel vajutage käivitusnuppu .

ii. See etapp kestab 30 minutit, pärast mida tuleb aurupaak uuesti eemaldada.



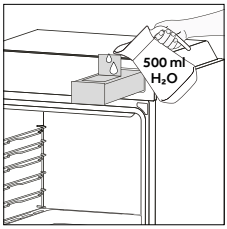


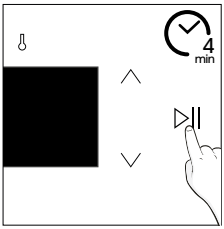


3. samm (loputamine)

i. Lisage aurupaaki 500 ml kraanivett. Seejärel vajutage käivitusnuppu.

ii. See etapp kestab 4 minutit ja protsessi lõpus kostub helisignaal







MÄRKUSED: Kui katlakivi eemaldamise programm katkeb või seda ei lõpetata, kuvatakse ekraanil, mis palub protseduuri korrata ja lõpule viia.

Äravool

Pärast iga aurutsüklit juhitakse aurumasinasse jäänud vesi automaatselt tagasi aurupaaki. Selle protsessi ajal kuvatakse ekraanil

Kui aurupaak on juba täis, kuvatakse ekraanil teade , et veest tühjendamisega alustamiseks tuleb paak tühjendada.

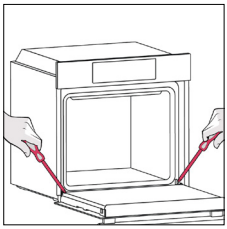
Katalüütiline puhastamine (saadaval olenevalt mudelist)

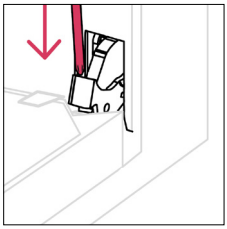
Ahjukambrit katavad katalüütilised paneelid, tänu millele ei pea te kunagi võitlema määrdunud ahjuga.Paneelid on kaetud spetsiaalse emailiga, millel on hästi pritsmete rasva imav mikropoorne struktuur. Katalüütilise keemilise reaktsiooni abil muudavad nad neeldunud rasva kõrge temperatuuriga kokkupuutel tõhusalt gaasilisteks elementideks.

Soovitus: kaaluge katalüütiliste paneelide vahetamist pärast umbes kolmeaastast kasutamist, eriti kui kasutate ahju kaks kuni kolm küpsetustsüklit nädalas. See tagab optimaalse jõudluse ja puhtuse

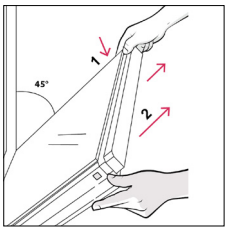
6.2.2. VÄLJASPOOL AHJU: klaasukse eemaldamine ja puhastamine

1. Asetage uks 90° nurga alla. Pöörake hingede lukustussakid ahjust väljapoole.

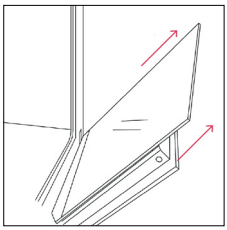




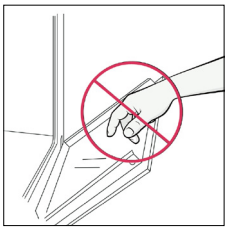
2. Asetage uks 45°. Vajutage samaaegselt kahte nuppu ukse külgmistel osadel ja tõmmake enda poole, et eemaldada ülemise klaasukse kate.



3. Eemaldage väga ettevaatlikult ahjuklaas, alustades sisemisest klaasist. Protseduuri ajal hoidke klaasist kindlalt mõlema käega kinni ja asetage see polsterdatud tasasele pinnale (nt kangale).



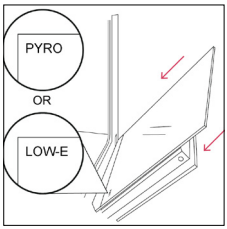
4. ⚠ **HOIATUS!**: Välimine klaas ei ole eemaldatav.



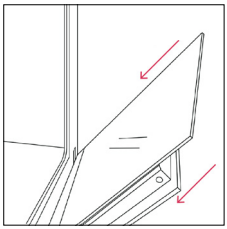
5. Puhastage klaas pehme lapi ja sobivate puhastusvahenditega.



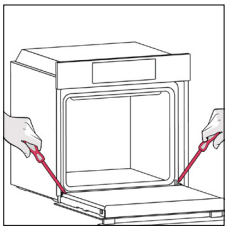
6. Sisestage klaaspaneelid, veendudes, et märgis „LOW-E / PYRO“ on õigesti loetav ja paigutatud ukse vasaku poole alumisele osale vasakpoolse hinge lähedale. Nii jääb esimesele klaasile trükitud silt ukse siseküljele.

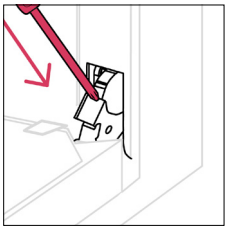


7. Kinnitage ülemise klaasukse kate tagasi, lükates seda sissepoole, kuni kuulete klõpsu kahest külgnupust.



8. Seejärel viige uks tagasi 90° asendisse ja pöörake hingede lukustussakke sissepoole ahju sisemuse poole.





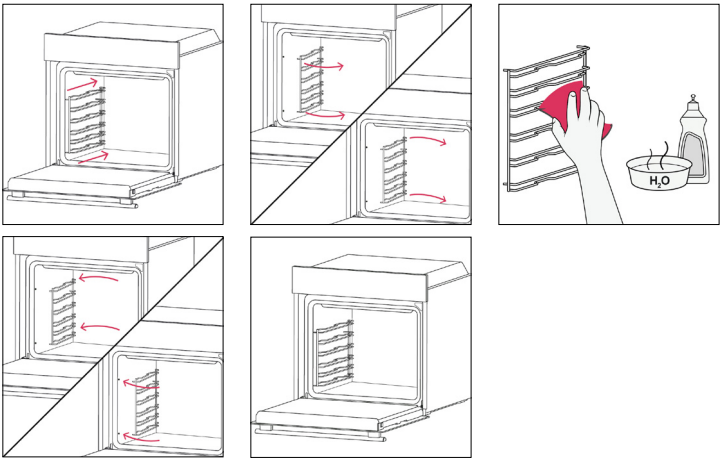
6.3. TARVIKUTE PUHASTAMINE

Pärast igat kasutamist puhastage tarvikud põhjalikult ja kuivatage rätikuga. Püsivate jääkide puhul kaaluge tarvikute leotamist vee ja seebi segus umbes 30 minutit enne nende teistkordset pesemist.

⚠ **HOIATUS!**: Ärge puhastage seadet abrasiivsete puhastusvahenditega, terasvillast nuustikute ega teravate esemetega. Nii toimides võite seadme emailosi pöördumatult kahjustada. Puhastage seadet 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.



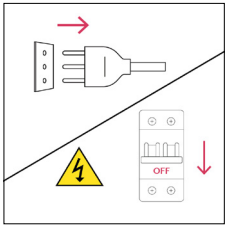
6.4. HOOLDUS

KOMPONENTIDE VAHETAMINE

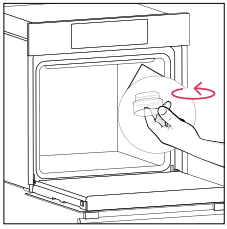
Lambipirni vahetamine:

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.

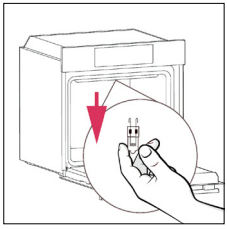
1. samm



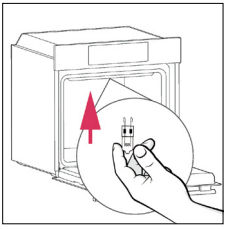
2. samm



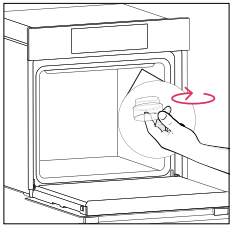
3. samm



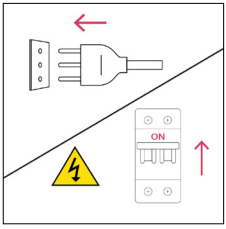
4. samm

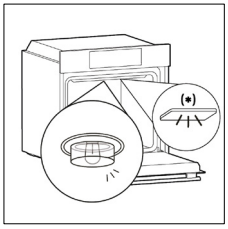


5. samm



6. samm



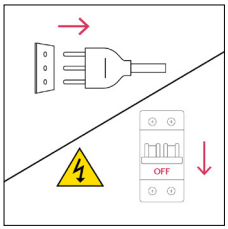


See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat
* Kui teil on selle lambiga probleeme, võtke ühendust klienditeenindusega.

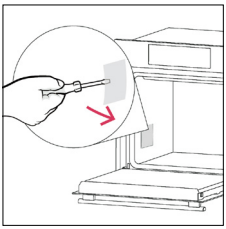
Külgmise pirni vahetamine:

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.

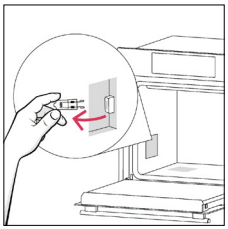
1. samm



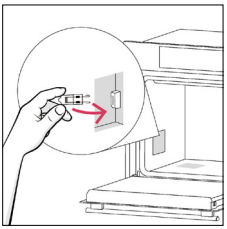
2. samm



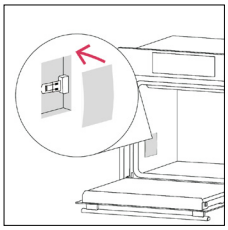
3. samm



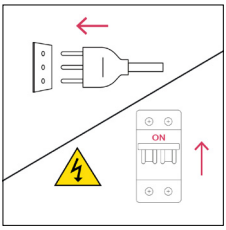
4. samm



5. samm



6. samm



See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat

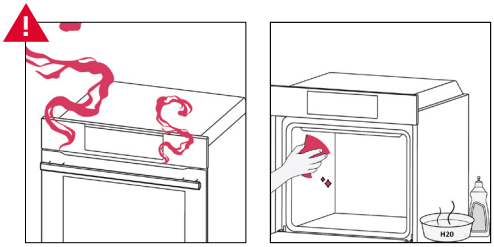
7. VEAOTSING

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.

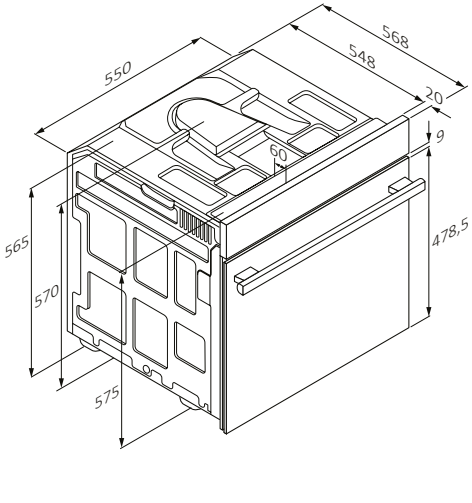
8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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.

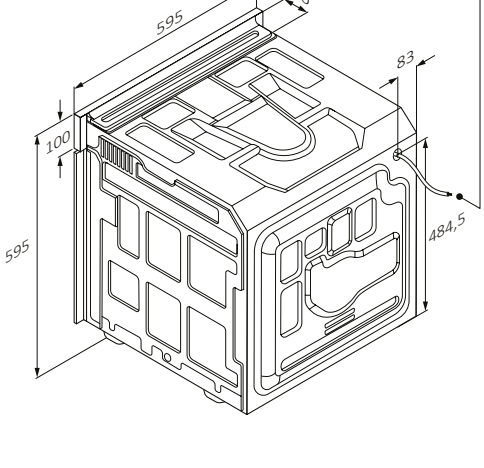
9. PAIGALDAMINE

Toote paigaldamise video vaatamiseks skannige QR-kood.

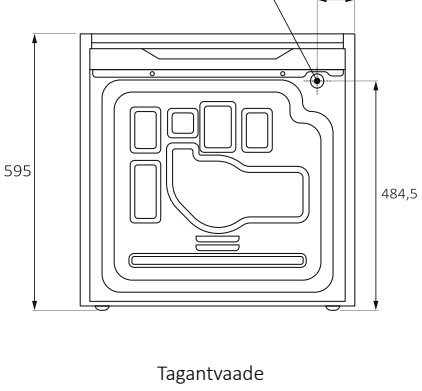
või klõpsates sellel **link**



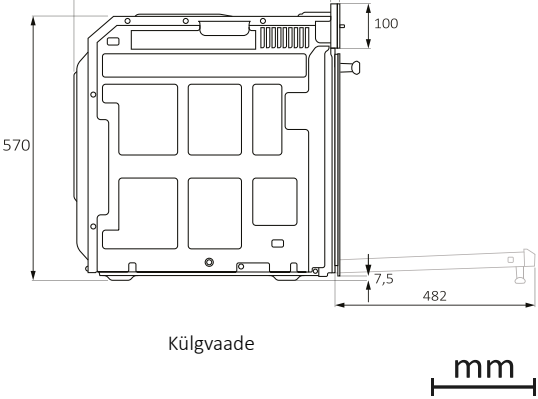
Kaabel 1100



Kaabel 1100

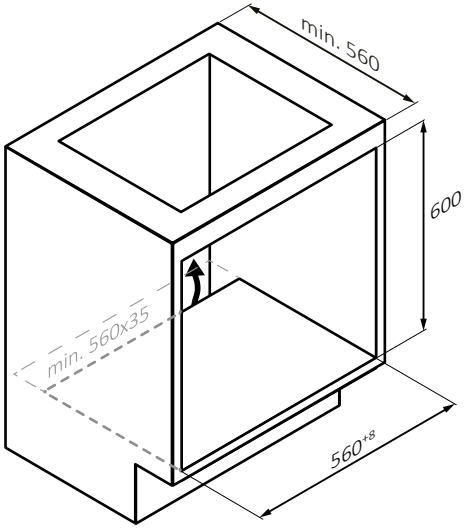


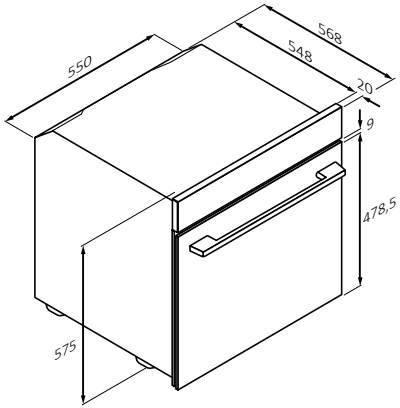
Tagantvaade

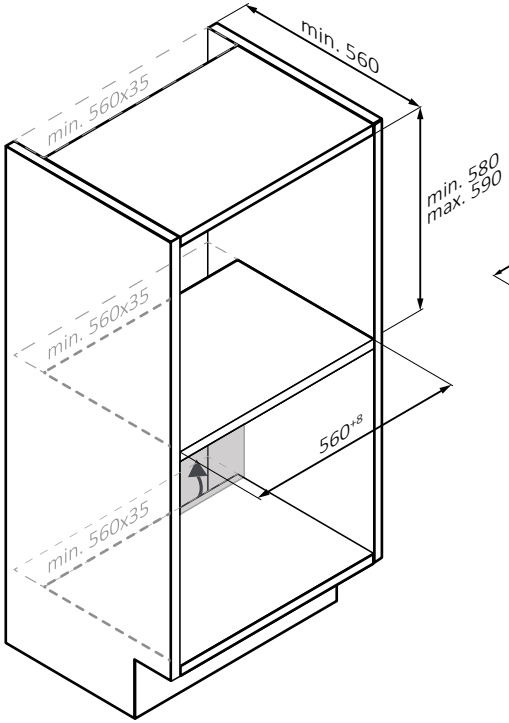


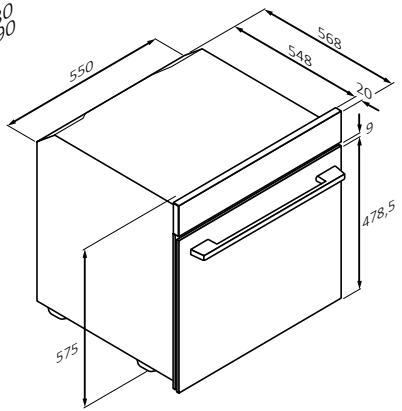
Külgvaade

mm



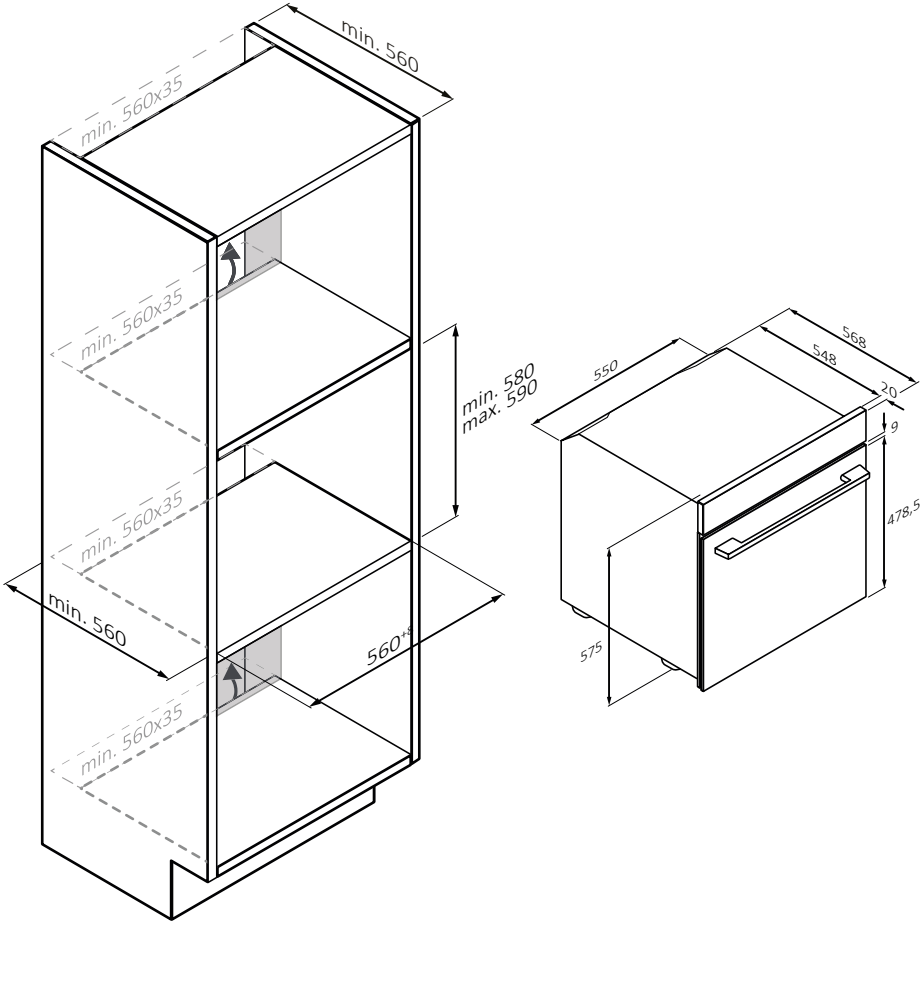




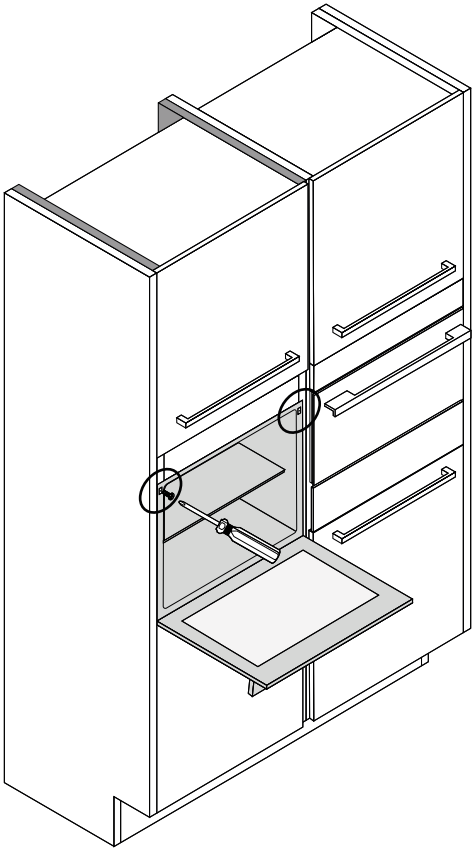


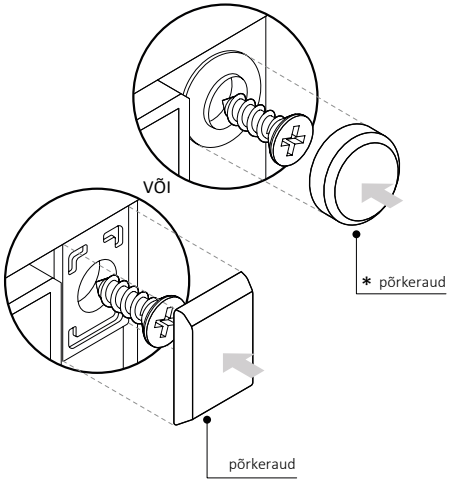
mm

PAIGALDAMINE


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
548
568
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. Vairāku Posmu Funkcija

5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS
5.1. Vispārējs Gatavošanas Galds
5.2. Everyday Cooking Tabula

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA
6.1. Vispārīgi Ieteikumi
6.2. Cepeškrāsns Tīrīšana
6.2.1. Cepeškrāsns Iekšpusē: Tīrīšanas Funkcijas
6.2.2. Cepeškrāsns Ārpuse: Stikla Durvju Noņemšana Un Tīrīšana
6.3. Piederumu Tīrīšana
6.4. Apkope

7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA
8.1. Ierīces Utilizācija
8.2. Vides Glābšana Un SaudzēšanA

9. UZSTĀDĪŠANA

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem cepeškrāsns iekšpusē.

Lietošana saskaņā ar plānoto izmantošanu

- Lietojiet cepeškrāsni tikai paredzētajam nolūkam, proti, tikai pārtikas produktu gatavošanai. Jebkāda cita lietošana, piemēram, siltuma avota lomā, tiek uzskatīta par neatbilstošu un tādējādi bīstamu. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies neatbilstošas, nepareizas vai nepamatotas lietošanas dēļ.

Lietošanas ierobežojumi

- Ierīci drīkst lietot personas no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- Šo ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās netiek uzraudzītas vai ja persona, kas atbild par viņu drošību, nav tām sniegusi norādījumus par ierīces lietošanu.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- ⚠**BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā ierīce un pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS**: Lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Mazi bērni ir jātur drošā attālumā.

UZSTĀDĪŠANAS BRĪDINĀJUMI

- Cepeškrāsni var novietot augstu kolonnā vai zem darba virsmas.
- Pirms nostiprināšanas ir jānodrošina laba ventilācija cepeškrāsnij paredzētajā vietā, lai tajā varētu cirkulēt svaigais gaiss, kas nepieciešams iekšējo daļu dzesēšanai un aizsardzībai. Izveidojiet attēlos norādītās atveres atbilstoši stiprinājuma veidam. Piestiprinot cepeškrāsni pie mēbelēm, vienmēr izmantojiet ierīces komplektācijā iekļautās skrūves.
- Lai darbinātu ierīci nominālas frekvences apstākļos, nav nepieciešamas papildu darbības/iestatījumi.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai izvairītos no pārkaršanas.

- Uzstādīšanas laikā cepeškrāsns ir jāatvieno no elektrotīkla, lai izvairītos no pārkaršanas.
- Ja nepieciešama ražotāja palīdzība, lai novērstu neatbilstošas uzstādīšanas rezultātā radušās kļūmes, uz šādu palīdzību garantija neattiecas. Jāievēro uzstādīšanas norādījumi, kas paredzēti profesionāli kvalificētam personālam.
- Nepareiza uzstādīšana var radīt kaitējumu vai traumas cilvēkiem, dzīvniekiem vai mantām. Ražotājs nav atbildīgs par šādu kaitējumu vai traumām.
- Uzstādīšana jāveic kvalificētam tehniķim, kuram jāzina un jāievēro uzstādīšanas valstī spēkā esošie tiesību akti un ražotāja norādījumi.
- Pēc ierīces izņemšanas no iepakojuma vienmēr pārbaudiet, vai tā nav bojāta. Problēmas gadījumā pirms uzstādīšanas sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu un nepievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Pirms ierīces lietošanas noņemiet iepakojuma materiālus
- Uzstādīšanas laikā neizmantojiet cepeškrāsns durvju rokturi, lai paceltu un pārvietotu cepeškrāsni.
- Uzstādīšanas mēbelēm un blakus esošajām mēbelēm jāspēj izturēt 95 °C temperatūru.
- Uzstādīšanas laikā ieteicams valkāt aizsargcimdus, lai izvairītos no sagriešanās.
- Neuzstādiet produktu atklātā vidē, kas pakļauta atmosfēras iedarbībai.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai līdz 2000 m augstumā virs jūras līmeņa.
- Lai noņemtu aizsargplēves un reklāmas uzlīmes uz krāsns priekšējās virsmas pirms pirmās lietošanas reizes

ELEKTRODROŠĪBAS BRĪDINĀJUMIS

- Kontaktligzdai jābūt piemērotai marķējumā norādītajai slodzei, turklāt tai nepieciešamas iezemēts kontakts, kas darbojas. Zemējuma dzīsla ir dzeltenīgi zaļā krāsā. Šo darbību drīkst veikt tikai atbilstoši kvalificēts speciālists.
- Lai izveidotu savienojumu ar barošanas avotu, var izmantot spraudni vai fiksētu elektroinstalāciju, starp ierīci un barošanas avotu novietojot universālas polaritātes pārtraucēju ar pārsprieguma III kategorijas prasībām atbilstošu kontaktu atdalīšanu, kas iztur maksimālo pievienoto slodzi un atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.
- Ja kontaktligzda nav saderīga ar ierīces spraudni, lūdziet kvalificētam elektriķim nomainīt kontaktligzdu pret piemērotu. Spraudnim un kontaktligzdai jāatbilst normatīviem, kas ir spēkā uzstādīšanas valstī.
- Dzeltenīgi zaļajam zemējuma kabelim nedrīkst izmantot pārtraucēju. Savienojumam izmantotajai kontaktligzdai vai universālas polaritātes pār-

traucējam ir jābūt viegli pieejamam pēc ierīces uzstādīšanas.

- Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā klientu apkalpošanas dienesta pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no riska. Lai veiktu remontu, jāsazinās tikai ar klientu apkalpošanas nodaļu un jāpieprasa izmantot oriģinālās rezerves daļas.
- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Pirms spuldzes nomaiņas ir jāpārliecinās, vai ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no riska saņemt elektriskās strāvas triecienu.
- Pirms noņemamo daļu noņemšanas cepeškrāsns ir jāizslēdz. Pēc tīrīšanas samontējiet šīs daļas atpakaļ atbilstoši norādījumiem.
- Lietojot jebkādu elektroierīci, jāievēro daži pamatnoteikumi:
  - nevelciet aiz barošanas kabeļa, lai atvienotu ierīci no barošanas avota;
  - nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām vai kājām;
  - parasti nav ieteicams izmantot adapterus, saliktās kontaktligzdas un pagarinātājus;
  - darbības traucējumu un/vai pasliktinātas darbības gadījumā izslēdziet ierīci un neveiciet darbības ar to.
- ⓘ **PIEZĪME:** Tā kā cepeškrāsnij var būt jāveic apkope, ieteicams nodrošināt, lai būtu pieejama cita sienas kontaktligzda, kurai pievienot cepeškrāsni, kad tā tiek izņemta no uzstādīšanas vietas.
- Nepareizi veikts remonts, uzstādīšana un apkope var nopietni apdraudēt lietotāju.
- Ražošanas uzņēmums ar šo paziņo, ka neuzņemas nekādu atbildību par tiešiem vai netiešiem zaudējumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas, apkopes vai remontdarbu dēļ. Turklāt tas nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies zemēšanas sistēmas neesamības vai darbības pārtraukuma (piemēram, elektriskās strāvas trieciena) dēļ.
- ⚠ **UZMANĪBU!:** Lai izvairītos no riska, ko rada termiskā izslēdzēja nejauša atiestatīšana, šī ierīce nedrīkst tikt piegādāta, izmantojot ārēju pārslēgšanas ierīci, piemēram, taimeri, vai savienota ar ķēdi, ko regulāri ieslēdz un izslēdz komunālo pakalpojumu uzņēmums.
- Ierīci nav paredzēts aktivizēt ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

LIETOŠANA UN APKOPE

- Nopilējumu plātē savāc atliekas, kas nopil ēdienu gatavošanas laikā.
- Novietojot aerogrila paplāti vai restītes uz sānu statīviem, pārliecinieties, vai sānu īsākā daļa (starp atduri un galu) ir vērsta uz cepeškrāsns iekšpusi. Ja restītēm ir dekoratīvs metāla stienis, novietojiet to cepeškrāsns ārpusē, lai zīmola logotips būtu redzams un salasāms. Pareizu novietojumu skatiet

arī šīs lietotāja rokasgrāmatas sadaļā “Piederumi” redzamajā attēlā.

- Cepeškrāsns durvju stiklu tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.
- Izmantojiet tikai šai krāsnij ieteikto temperatūras zondi.
- Gatavošanas laikā cepeškrāsnī vai uz durtiņu stikla var veidoties kondensāts. Tā ir normāla parādība. Lai to mazinātu, pēc ieslēgšanas nogaidiet 10-15 minūtes un tikai pēc tam ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Jebkurā gadījumā kondensāts pazūd, kad cepeškrāsns sasniedz gatavošanas temperatūru.
- Gatavojiet dārzeņus traukā ar vāku, nevis uz atklātas plātes.
- Izvairieties no ēdiena atstāšanas cepeškrāsnī pēc gatavošanas ilgāk par 15/20 minūtēm.
- Ilgstošs strāvas padeves pārtraukums ēdiena gatavošanas fāzē var izraisīt uzraudzības ierīces darbības traucējumus. Tādā gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!:** Neizklājiet cepeškrāsns sieniņas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami veikalos. Alumīnija folija vai citi aizsarglīdzekļi, nokļūstot tiešā saskarē ar karsto emalju, var izkust un deformēt iekšējo emalju.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!:** Nekad nenoņemiet cepeškrāsns durvju blīvi.
- ⚠ **UZMANĪBU!:** Ēdiena gatavošanas laikā vai tad, kad cepeškrāsns ir karsta, iekšējās telpas apakšdaļā nedrīkst liet ūdeni.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!:** Nelieciet pārtiku tieši uz cepeškrāsns restēm. Vienmēr izmantojiet cepampapīru un/vai piemērotas pannas vai formas.
- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet visus piederumus ar karsta ūdens un trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.

BRĪDINĀJUMI (*ATTIECĪBĀ UZ PYRO CEPEŠKRĀSNĪM)

- Pirms tīrīšanas jānotīra izlijušais šķidrums.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Pirms automātiskās tīrīšanas cikla sākšanas:
  - notīriet cepeškrāsns durvis;
  - noņemiet lielās ēdienu atliekas vai gabaliņus no cepeškrāsns iekšpuses, izmantojot mitru sūkli; neizmantojiet mazgāšanas līdzekļus;
  - izņemiet visus piederumus un bīdāmo statīvu komplektu (ja tāds ir);
  - neievietojiet cepeškrāsnī auduma dvieļus.
- Cepeškrāsnīs ar gaļas temperatūras zondi pirms tīrīšanas cikla izpildes ir nepieciešams aizvērt atveri, izmantojot komplektācijā iekļauto uzgriezni. Ja netiek izmantota gaļas temperatūras zonde, vienmēr aizveriet atveri, izmantojot uzgriezni.

*atkarībā no krāsns modeļa

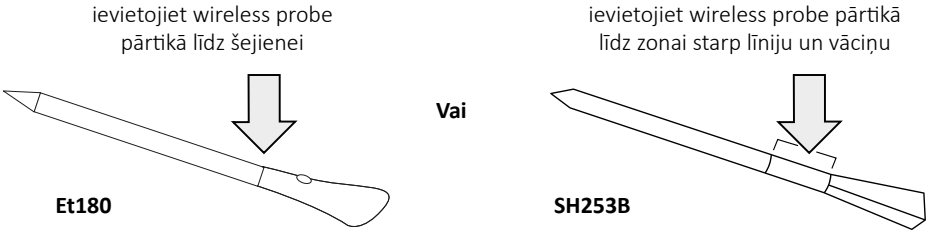
- Pirolītiskās tīrīšanas procesa laikā (ja tas ir pieejams) virsmas var kļūt karstākas nekā parasti un bērni jātur drošā attālumā.
- Ja virs cepeškrāsns ir uzstādīta plīts virsma, nekad to nelietojiet, kamēr darbojas pirolizētājs; lai plīts virsma nepārkarstu.

BRĪDINĀJUMI (STEAM PLUS ADVANCED)

- Uzpildot tvaika tvertni, ūdens līmenis nedrīkst pārsniegt uz tvertnes norādīto maksimumu.
- Tvertnes uzpildīšanai izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas funkcijas palaides ir jānoņem tvaika tvertne. Neievietojiet tvaika tvertni pirolītiskās tīrīšanas funkcijas darbības laikā.

BRĪDINĀJUMI ATTIECĪBĀ UZ BEZVADU TEMPERATŪRAS ZONDI

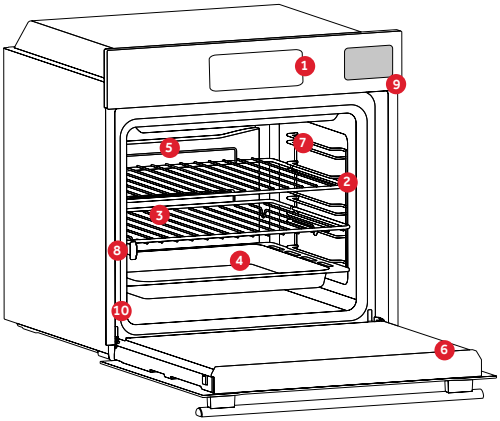
- Šis produkts ir paredzēts tikai cepeškrāsnīm. Tas jāizmanto tikai tā, kā aprakstīts šajā lietotāja rokasgrāmatā.
- NEPIESKARIETIES sensoram Heat Feel AR KAILĀM ROKĀM TŪLĪT PĒC GATAVOŠANAS. Lai pēc gatavošanas no ēdiena izņemtu sensoru Heat Feel, obligāti izmantojiet gatavošanas cimdus.



- Sensora Heat Feel metālisko daļu nedrīkst tieši cepeškrāsns radītā karstuma tiešai iedarbībai.
- Sensoru Heat Feel drīkst izmantot tikai iebūvētajā cepeškrāsnī.
- Sensoru Heat Feel nedrīkst izmantot mikroviļņu krāsnī.
- Sensoru Heat Feel var tīrīt un mazgāt, bet to nedrīkst ilgstoši iegremdēt ūdenī.
- Šis izstrādājums nav paredzēts personām, kas jaunākas par 12 gadiem.
- Pakalpojumu sniedzējs neatbild par nekādiem sensora Heat Feel bojājumiem, kuru cēlonis ir ierīces nepareiza lietošana.
- Pirms lietošanas notīriet sensoru Heat Feel.
- Zonde var darboties šādā temperatūras diapazonā: no 10 °C līdz metāla daļas iekšējai maksimālajai temperatūrai — 100 °C. Kad ir izvēlēta gatavošanas programma, displejā tiek rādīta noklusējuma temperatūra, bet tā nekad nav augstāka par 250°C: arī izvēlētā temperatūra ir ierobežota līdz 250°C.
- Ja sensora Heat Feel temperatūra pārsniedz 100 °C, gatavošana tiek pārtraukta un sensors Heat Feel pēc iespējas ātrāk ar cimdiem jāizņem no cepeškrāsns, lai tas netiktu sabojāts.

2. PRODUKTA IEVIEŠANA

2.1. PRODUKTA PĀRSKATS

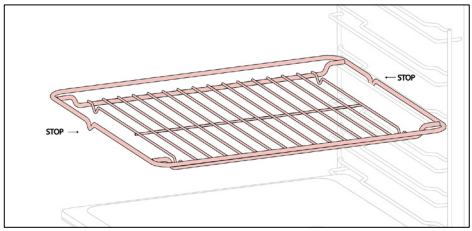


1. **Vadības panelis**
2. **Plauktu pozīciju numuri**
3. **Metāla režģi**
4. **Paplāte**
5. **Ventilatora vāks**
6. **Cepeškrāsns durvis**
7. **Sānu stiepļu režģi** (ja ir: tikai plakanam dobumam)
8. **Teleskopiskās vadotnes**
9. **Tvaika tvertne**
10. **Sērijas numurs un QR kods**

Ierakstiet šeit savu sērijas numuru turpmākai uzziņai.

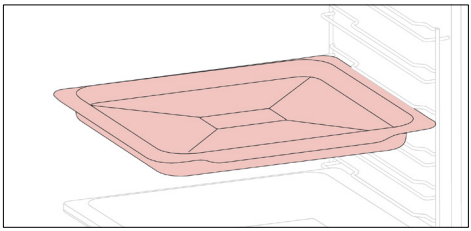
2.2. PIEDERUMI

Metāla restītes



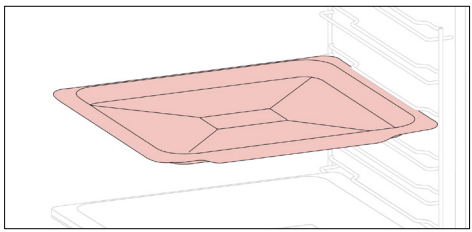
Cepeškrāsns reste ir noņemams un regulējams plaukts, kas atbalsta virtuves piederumus un ko var noregulēt dažādos augstumos atbilstoši gatavošanas vajadzībām. Nelieciet ēdienu tieši uz tās; tā vietā izmantojiet cepampapīru vai piemērotas cepšanas pannas.

Dziļā plāte



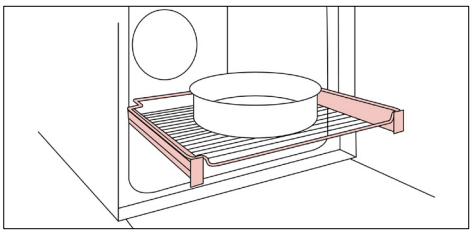
Dziļākā plāte ir ideāli piemērota receptēm, kur jāpievieno šķidrumi vai dažādi slāņi, piemēram, sautējumiem un cepešiem. Tās dziļums ir īpaši izstrādāts, lai nodrošinātu tajā pagatavotā ēdiena vēlamo konsistenci.

Cepšanas plāte (tikai, ja ir*)



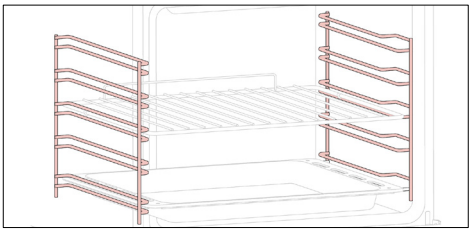
Cepšanas plāte ir ideāli piemērota, lai nodrošinātu vienmērīgu apakšējo apbrūnināšanu, padarot to ideāli piemērotu cepumiem un konditorejas izstrādājumiem, pateicoties seklajam, plakanajam dizainam. Turklāt, novietojot to zem ēdiena gatavošanas režģa, tas var palīdzēt savākt nopilējumus un nepieļaut cepeškrāsns notraipīšanos.

Teleskopiskās vadotnes (tikai, ja ir*)



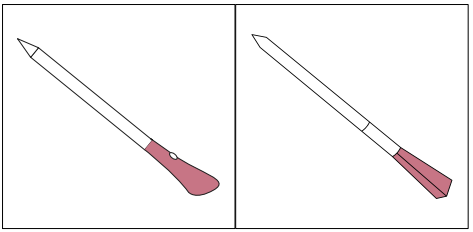
Teleskopiskās cepeškrāsns sliedes ir plaukti, kurus var pagarināt, atvieglojot priekšmetu novietošanu vai izņemšanu, neiesniedzoties dziļi karstā cepeškrāsnī. Tie uzlabo drošību, stabilitāti un tos var regulēt dažādos līmeņos.

Sānu stiepļu restītes (tikai, ja ir*)



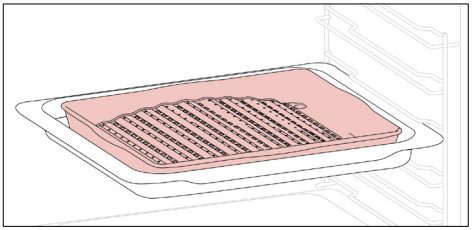
Sānu statīvi, kas atrodas cepeškrāsns telpas abās pusēs, ir paredzēti cepšanas plātes un režģu novietošanai ēdiena gatavošanas laikā.

Heat Feel Sensor (tikai, ja ir*)



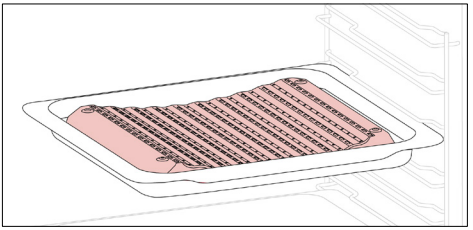
Šī gaļas temperatūras zonde ir temperatūras sensors, ko var ievietot ēdienā un pievienot cepeškrāsnij ar kabeli, lai kontrolētu pārtikas iekšējo temperatūru ēdiena gatavošanas laikā. To galvenokārt izmanto zivīm un gaļai.

H-Lab Tray — barbekjū režīms (tikai, ja ir*)



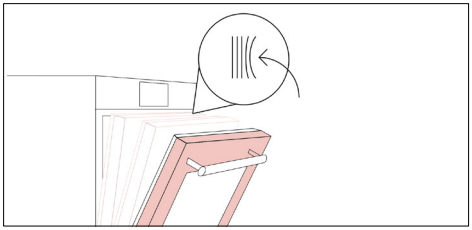
Izliektā forma ir piemērota grilēšanai cepeškrāsnī augstā temperatūrā (220°), panākot barbekjū cienīgu rezultātu mājās bez liekiem dūmiem, ko nodrošina tauku notecināšanas funkcija plātes apakšā.

H-Lab Tray — TVAIKA režīms (tikai, ja ir*)



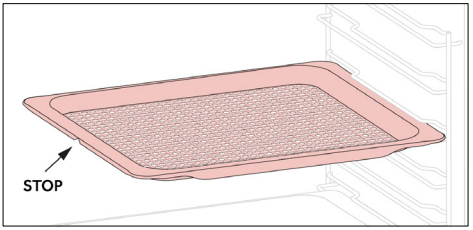
Ieliektā forma nodrošina pareizu ēdiena gatavošanas laikā izdalītā mitruma cirkulāciju, lai ēdiena mitruma līmenis būtu augsts. Atbilstoši plātē ielietajam ūdens daudzumam ēdiens tiek pagatavots sausāks vai vairāk "mitra" ēdiena gatavošana.

Soft Close/Soft Open viras (tikai, ja ir*)



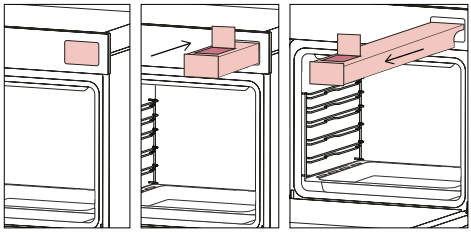
Viegli aizveramas un atvērtas eņģes kontrolē durvju kustību, nodrošinot vienmērīgu virzību un novēršot durcju aizciršanu.

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.

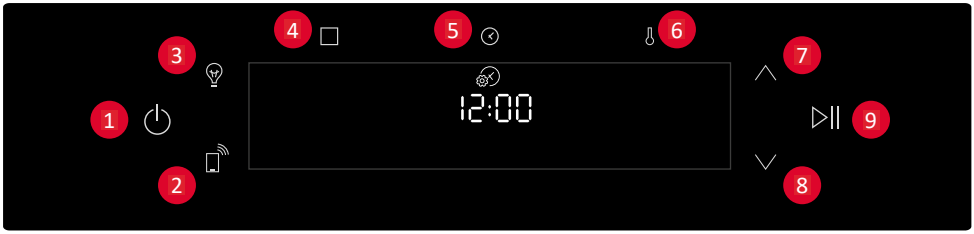
Tvaika tvertne



Tvaika tvertne ir atvilktne, kuru var piepildīt ar ēdiena gatavošanai un tīrīšanai ar tvaiku nepiecie-šamo ūdeni.

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. Ieslēgšana/izslēgšana
2. Tālvadība
3. Lampa
4. Funkcijas
5. Laiks
6. Temperatūra
7/8. Navigācijas pogas
9. Sākt/apturēt

GALVENĀS FUNKCIJAS

Vadības panelim ir šādas galvenās funkcijas.

Simbols	Funkcija	Apraksts
	Ieslēgšana/ izslēgšana	Nospiediet, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsni.
	Tālvadības ieslēgšana/ izslēgšana	Nospiediet pogu, lai aktivizētu tālvadību, kad cepeškrāsns ir savienota pārī ar lietotni hOn (izmantojot lietojumprogrammu).
	Apgaismojums	Nospiediet, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsns telpas apgaismojumu
	Funkcijas	Nospiediet vienu reizi, lai piekļūtu manuālajām funkcijām, divas reizes, lai skatītu Everyday Cooking programmas, trīs reizes, lai atvērtu tīrīšanas izvēlni, vai četras reizes, lai atvērtu Wi-Fi izvēlni.
	Laiks	Nospiediet vienu reizi, lai iestatītu gatavošanas ilgumu, divas reizes, lai atvērtu minūšu skaitītāju (pieejams gaidstāves režīmā), trīs reizes, lai aktivizētu uzsākšanas aizkavi. Gaidstāves režīmā ir pieejams virtuves taimeris un (turot nospiestu 3 sekundes) pareiza laika rādījums.
	Temperatūra	Nospiediet vienu reizi, lai pārbaudītu temperatūru cepeškrāsns telpā, vai divas reizes, lai aktivizētu ātrās uzkarsēšanas opciju (pieejama tikai cepeškrāsns uzkarsēšanas posmā).
	Navigācijas pogas	Nospiediet navigācijas pogas, lai pārslēgtos starp dažādām funkcijām un pielāgotu parametrus
	Sākt/apturēt	Nospiediet, lai sāktu/apturētu gatavošanu vai apstiprinātu funkcijas

PARĀDĪTĀS ATGRIEZENISKĀS SAITES (redzamas tikai, ja aktīvas)

Simbols	Atgriezeniskās saites	Apraksts
	**Trūkst tvertnes**	Ikona parādās, ja nav tvaika tvertnes.
	**Uzpildīt tvertni**	Ikona parādās, kad tvaika tvertnē jāiepilda ūdens.
	**Notiek iztukšošana**	Ikona parādās iztukšošanas procesa laikā.
	**Tukša tvertne**	Ikona parādās, ja tvaika tvertnē nav ūdens.
	**Iztukšot tvertni**	Tiek parādīta ikona, kas aicina lietotāju iztukšot tvaika tvertni.
	**Ūdens līmeņa atgriezeniskā saite**	Joslas blakus ikonai norāda tvaika tvertnē pieejamo ūdens daudzumu.

2.4. SAVIENOJAMĪBA

Bezvadu funkcijas parametri

Tehnoloģija	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standarta	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Frekvenču josla(-as) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimālā jauda [mW]	100	10

Bezvadu zondes bezvadu parametri

* Model	Et180	SH253B
Tehnoloģija	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standarta	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Frekvenču josla(-as) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maksimālā jauda [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) Bluetooth® vārda zīme un logotipi ir reģistrētas preču zīmes, kuras pieder Bluetooth SIG, Inc., un jebkāda šo zīmju izmantošana no Candy Hoover Group SRL puses notiek saskaņā ar licenci. Citi preču zīmju un tirdzniecības nosaukumi ir to attiecīgo īpašnieku īpašums.

*atkarībā no krāsns modeļa

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 tiek ieslēgts, tiklīdz lietotājs nospiež ieslēgšanas pogu.

Bezvadu tīkla porta deaktivizēšana

Wi-Fi modulis tiek deaktivizēts, tiklīdz lietotājs nospiež izslēgšanas pogu. Wi-Fi var deaktivizēt, kad cepeškrāsns ir ieslēgta, Wi-Fi iestatījumu izvēlnē atlasot “Izslēgt”.

Ar šo Candy Hoover Group Srl apliecina, ka radioiekārta atbilst Direktīvai 2014/53/ES un attiecīgajām Apvienotās Karalistes tirgus likumdošanas prasībām. Pilns atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šādā interneta adresē: **www.candy-group.com**

MIJIEDARBĪBA AR LIETOTNI

Ierīce var būt savienota ar mājas bezvadu tīklu un tiek darbināta attālināti, izmantojot lietotni. Pievienojiet ierīci, lai nodrošinātu, ka tā ir atjaunināta ar jaunāko programmatūru un funkcijām.

PIEZĪME.

- Kad cepeškrāsns ir ieslēgta, Wi-Fi ikonas mirgo 30 minūtes. Šajā periodā ir iespējams reģistrēt produktu.
- Pārliecinieties, ka jūsu mājas Wi-Fi tīkls ir ieslēgts.
- Jums tiks sniegti detalizēti norādījumi gan cepeškrāsnī, gan mobilajā ierīcē.
- Cepeškrāsns pievienošana var ilgt līdz 10 minūtēm.
- Sīkākus norādījumus un problēmu novēršanu skatiet lietotnē.

Lejupielādējiet savā viedtālrunī.

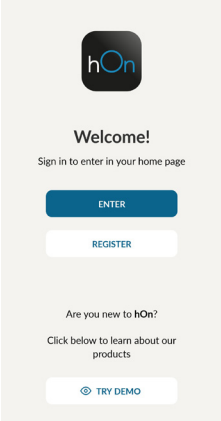
Available on the App Store

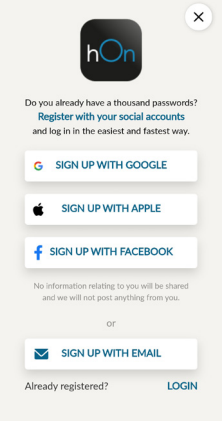
GET IT ON Google Play

Turpmākie attēli ir tikai ilustratīviem mērķiem.

JAUNA LIETOTĀJA REĢISTRĀCIJA

- Noklikšķiniet uz “Reģistrēties”.
- Varat reģistrēties, izmantojot sociālos kontus vai savu personīgo e-pasta adresi.

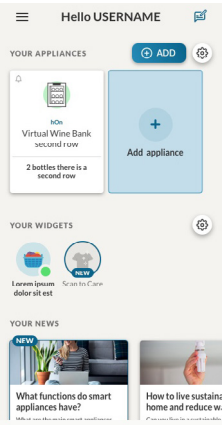




ĀTRĀ PĀRA REĢISTRĀCIJA

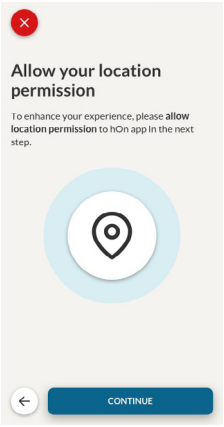
1. darbība

- Atlasiet “Pievienot ierīci”.



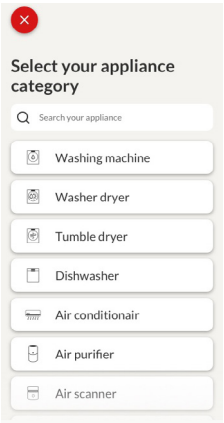
2. darbība

- Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai.



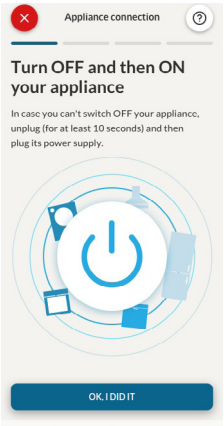
3. darbība

- Atlasiet cepeškrāsni no ierīces kategorijas.



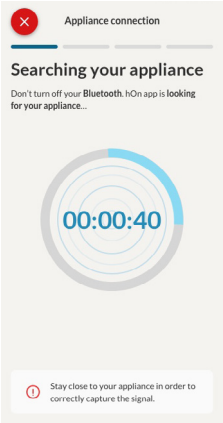
4. darbība

- Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet.



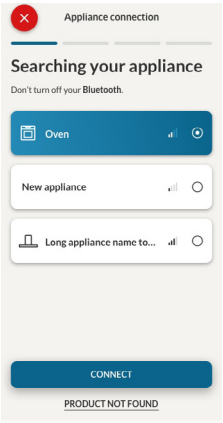
5. darbība

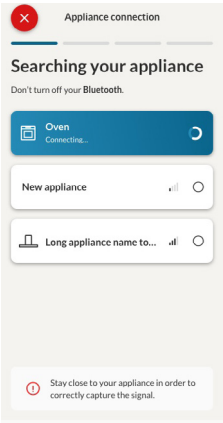
- Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves tehniku.



6.1-6.2. darbība

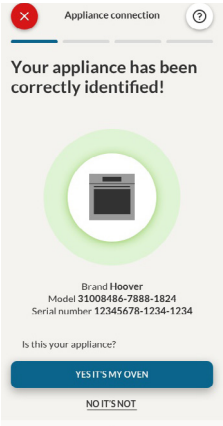
- Atlasiet savu sadzīves tehniku, pieskarieties pie “Savienot” un uzgaidiet dažas sekundes.





7. darbība

- Kad cepeškrāsns ir atrasta, varat to kontrolēt, izmantojot lietotni hOn.

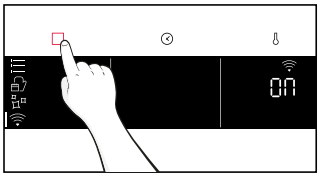


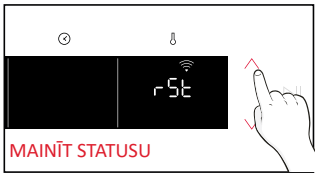
WI-FI IESTATĪJUMU MAIŅA

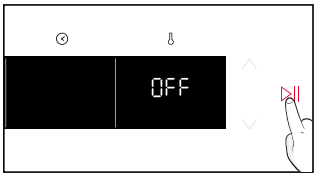
Kad ierīce ir reģistrēta, lietotājs var mainīt WIFI iestatījumus starp:

- **Wi-Fi ir ieslēgts.** Cepeškrāsns statusu var uzraudzīt tikai lietotnē;
- **Wi-Fi hOn**. Cepeškrāsni var izmantot tikai lietotnē;
- **Wi-Fi ir izslēgts.** Cepeškrāsns nav pievienota, bet joprojām ir reģistrēta, saglabājot tīkla akreditācijas datus;
- **Wi-Fi ir atiestatīts.** Savienojums ir atiestatīts, un ir iespējama jauna reģistrācija.

1. Pieskarieties ☐ un ievadiet WI-FI izvēlnē. Displejā parādās “On” (Ieslēgts).
2. Displejā parādās “On” (Ieslēgts).
3. Izmantojiet bultiņas, līdz tiek parādīts “Off” (Izslēgts) vai atiestatīts iestatījums “rSt”.







TĀLVADĪBA

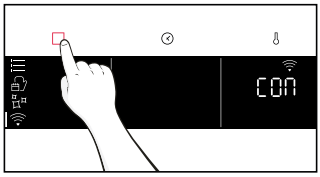
Tālvadība piedāvā daudzas priekšrocības lietotājiem, uzlabojot ērtības, efektivitāti un vispārējo ēdiena gatavošanas pieredzi, sniedzot iespēju kontrolēt produktu tieši no ierīces un lietotnes.

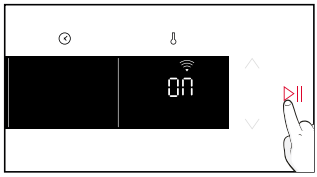
Šī funkcija ļauj, izmantojot jūsu ierīci, baudīt dažādas funkcijas, piemēram, tūlītēju vai plānotu recepšu vai ēdiena gatavošanas programmu sākšanu, kas jau ir pieejamas lietotnē; reāllaika recepšu progresa uzraudzību; izmantoto ēdiena gatavošanas parametru pielāgošanu; ēdiena gatavošanas procesa uzraudzību, izmantojot zondi. Turklāt ir iespējams saņemt paziņojumus, kad programmas un receptes ir pabeigtas. Tālvadību var aktivizēt tikai tad, kad produkts ir reģistrēts.

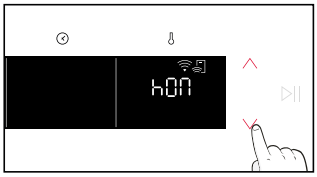
PIEZĪME. Tas ir pieejams visām produkta gatavošanas funkcijām, izņemot Sacepums un Supergrils programmas.

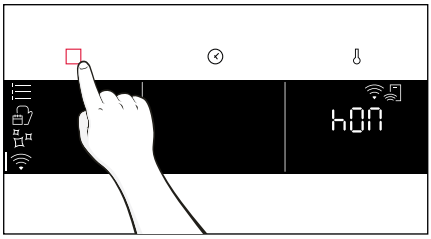
Tālvadības aktivizēšana

1. Pieskarieties ☐ , lai atlasītu Wi-Fi režīmu.
2. Displejā parādās “connect” (savienot). Pieskarieties pie ▷II .Sāk mirgot uzraksts “On” (Ieslēgts).
3. Pieskarieties ∨ , lai izvēlētos “hOn” režīmu, un pieskarieties ▷II lai aktivizētu tālvadības pulti.
4. Nospiediet ☐ , lai izietu no “hOn” režīma.
5. Piekļūstiet lietotnei, izvēlieties programmu un ļaujiet sākt ēdiena gatavošanu. Procesa laikā ir iespējams kontrolēt un mainīt programmas parametrus gan produktā, gan lietotnē.

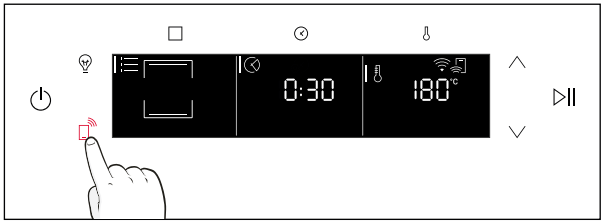






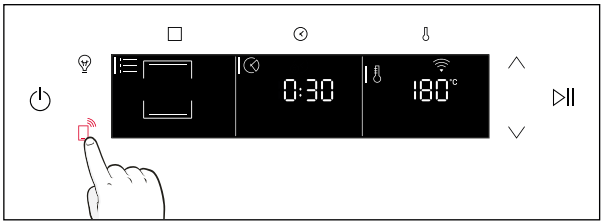


Gatavošanas laikā ir iespējams arī aktivizēt tālvadību, nospiežot attiecīgo pogu.



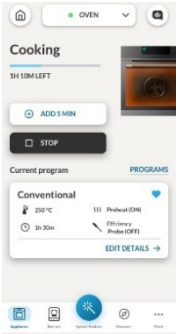
Tālvadības pārtraukšana

Kamēr notiek gatavošanas programma, to var apturēt tieši no paša produkta, nospiežot attiecīgo tālvadības pults pogu, kas iekļauta ierīces komplektācijā



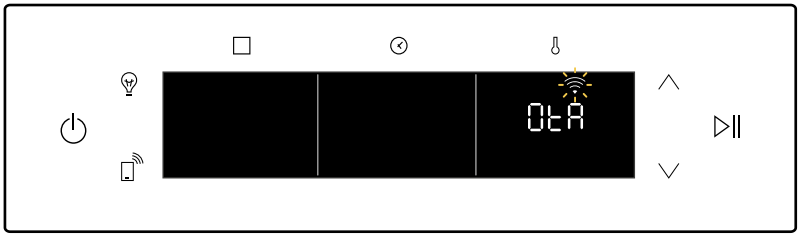
Jūs varat arī apturēt ēdiena gatavošanas programmu attālināti, izmantojot lietotni, noklikšķinot uz "STOP" (APTURĒT) pogas ekrāna. Cepeškrāsns automātiski pārtrauks ēdiena gatavošanu.

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?

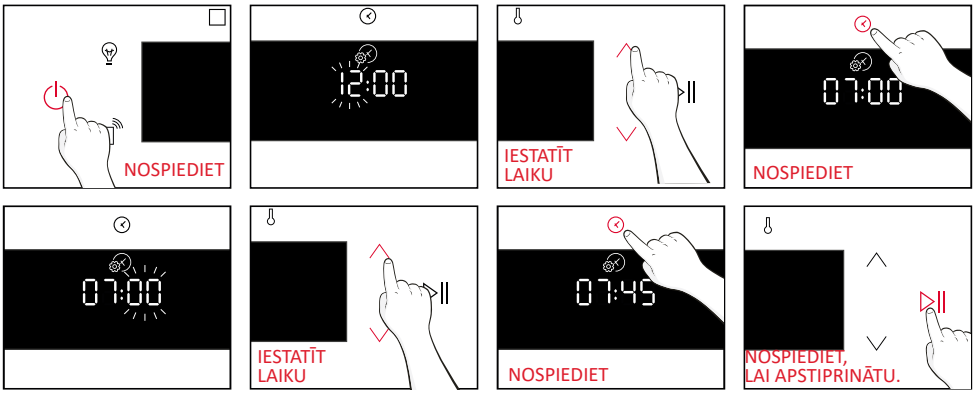
Dzesēšanas ventilators ir atbildīgs par siltuma izkliedēšanu, neļaujot cepeškrāsnij un tās apkārtnei pārāk sakarst, kā arī aizsargājot virtuves ierīces no augstas temperatūras ietekmes. Šī iemesla dēļ dzesēšanas ventilators kādu laiku paliek dzirdams pat pēc cepeškrāsns izslēgšanas.
Tas darbojas ēdiena gatavošanas cikla laikā un pēc tā attiecībā pret cepeškrāsns iekšējo temperatūru.
Kad dzesēšanas ventilators darbojas, tas parasti rada maigu dūcošu vai svilpošu troksni. Jūs varat arī pamanīt siltu gaisa plūsmu, kas izplūst no spraugas starp cepeškrāsns durvīm un vadības paneli.
Pirolītiskās tīrīšanas laikā un tad, kad durvis ir aizslēgtas, tiek ieslēgts dzesēšanas ventilators. *
ECO funkcijas laikā lampiņa paliks izslēgta.

(*tikai piro cepeškrāsnīm)

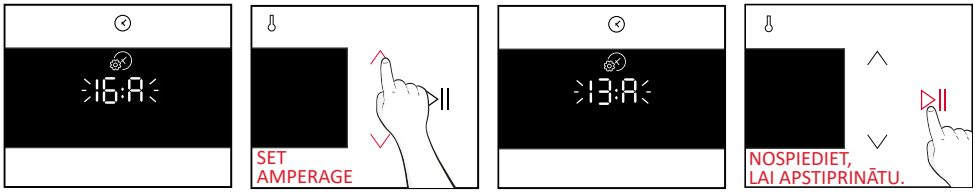
3.2. PIRMĀ LIETOŠANA

Kad ierīce tiek ieslēgta pirmo reizi, sākotnējais solis ir iestatīt dienas laiku, izvēlēties starp 13 ampēriem vai 16 ampēriem, izvēlēties spilgtumu un skaņas līmeni.

- **IESTATIET LAIKU:** Ekrānā būs redzams mirgojošs iepriekš iestatītais laiks '12:00'. Lai to mainītu, turiet ⏻ un izmantojiet bultiņas, lai iestatītu pašreizējo stundu. Nospiediet ⏲, lai apstiprinātu stundas. Izpildiet to pašu procedūru, lai iestatītu minūtes. Lai apstiprinātu, nospiediet ▷II .

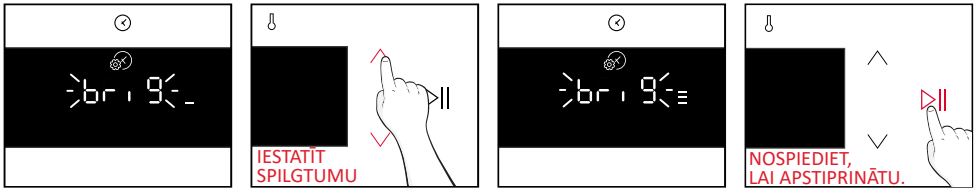


- **STRĀVAS STIPRUMS:** Pēc noklusējuma cepeškrāsns ir iestatīta darbam ar lielāku jaudu, kas piemērota mājsaimniecībām ar vairāk nekā 3 kW (16 A). Ja jūsu mājsaimniecībā ir pieejama zemāka jauda, varat mainīt šo iestatījumu uz ▷II 13 A. Šis iestatījums ietekmē to, cik ātri cepeškrāsns uzsilst. Izvēloties augstāku opciju (16A), tas uzkarst ātrāk (jo tiek palielināta jaudas absorbcija). Ekrānā būs redzamas divas iespējas – 13.A un 16.A. Atlasiet vēlamo, izmantojot bultiņas. Lai apstiprinātu, nospiediet ▷II .

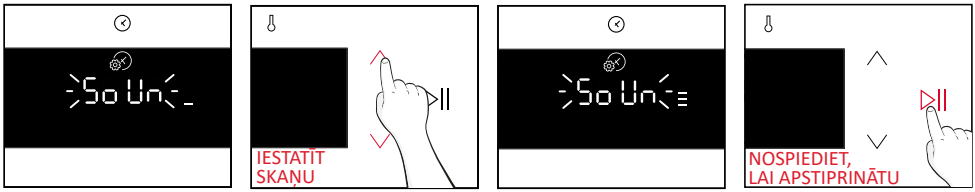


ⓘ **PIEZĪME.** Strāvas stipruma iestatīšanas opcija ir pieejama tikai sākotnējās uzstādīšanas laikā. Lai mainītu iestatīto strāvas stiprumu, lūdzu, skatiet pēc uzstādīšanas sniegtos norādījumus.

- **SPILGTUMS** Displejā parādās simbols "brig". Skaitļi atspoguļo spilgtuma intensitātes līmeni, ko var rediģēt, izmantojot bultiņas. Lai apstiprinātu, nospiediet ▷II .

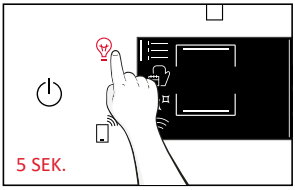


- **SKAŅA:** Displejā parādās simbols “Soun” (“Skaņa”). Skaitļi norāda skaņas intensitātes līmeni, ko var rediģēt, izmantojot bultiņas. Lai apstiprinātu, nospiediet ▷||.



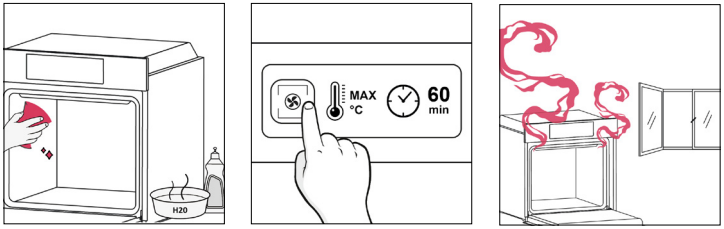
- **NORĀDĪJUMI PĒC UZSTĀDĪŠANAS**

Ir iespējams atgriezties pie sākotnējiem iestatījumiem, nospiežot lampas pogu un turot to nospiestu 5 sekundes



3.3. IEPRIEKŠĒJA TĪRĪŠANA

Iztīriet cepeškrāsni, pirms lietojat to pirmo reizi. Noslaukiet ārējās virsmas ar mitru, mīkstu drānu. Nomazgājiet visus piederumus un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi, izmantojot karsta ūdens un šķidrā mazgāšanas līdzekļa maisījumu. Iestatiet tukšai cepeškrāsnij maksimālo temperatūras režīmu un atstājiet to ieslēgtu apmēram 1 stundu, lai atbrīvotos no jaunai ierīcei raksturīgā aromāta.

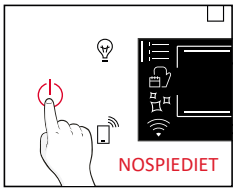


4. PRODUKTA DARBĪBA

4.1.KĀ PRODUKTS DARBOJAS

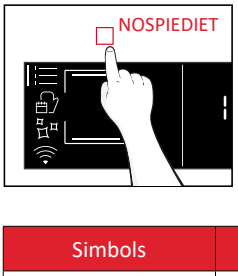
CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Nospiediet ⏻, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsni



FUNKCIJU IZVĒLNE

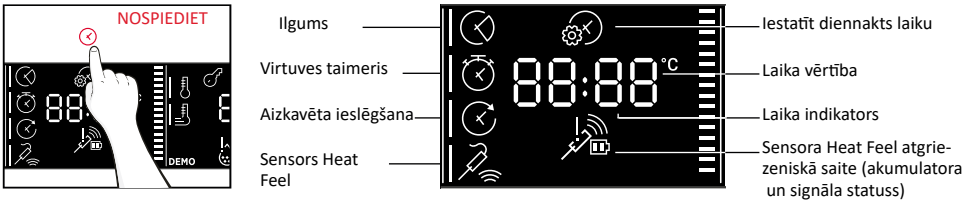
Piekļūstiet funkciju izvēlnei, nospiežot ☐.
Lai pārietu uz pieskārienu tik reižu, cik nepieciešams, lai ievadītu f spārna iestatījumus:



Simbols	Funkcija	Apraksts
	Galvenās Funkcijas	Šī funkcija ļauj izvēlēties vēlamo gatavošanas programmu, izmantojot bultiņas. Pieskarieties ⏲ un 🌡 lai iestatītu laiku un temperatūru. Nospiediet ▷II, lai palaistu funkciju. Lai apturētu programmu, noklikšķiniet vēlreiz
	Ēdienu Kategorijas	Šajā izvēlnē varat piekļūt četrām ēdiena gatavošanas kategorijām, kas jau ir integrētas jūsu cepeškrāsnī, izmantojot bultiņas. Displejā būs redzams noklusējuma laiks un temperatūra.
	Wifi	Šajā režīmā jūs varat savienot cepeškrāsni ar tīklu un reģistrēt to ar hOn lietotni.
	Tīrīšanas Funkcijas	Šī funkcija ļauj izvēlēties tīrīšanas sistēmu, kas pieejama jūsu cepeškrāsnī.

LAIKA IZVĒLNE

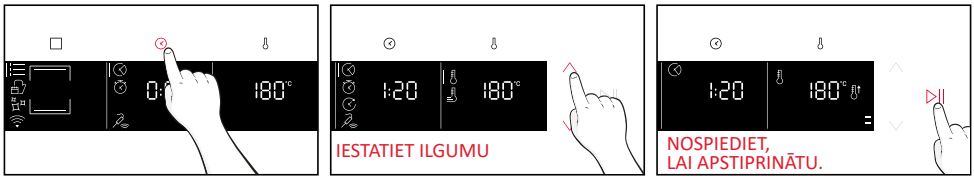
Kad esat izvēlējies gatavošanas programmu, atveriet izvēlni Time (Laiks), nospiežot ⏲.
Lai navigētu, pieskarieties pie ⏲ tik reižu, cik nepieciešams, lai atvērtu tālāk norādīto iestatījumu izvēlni.



PIEZĪME: Vairākus parametrus nevar iestatīt vienlaicīgi, tāpēc atmiņā paliek tikai pēdējā kopa, kamēr iepriekšējā tiek dzēsta.

Simbols	Funkcija	Apraksts
	A) Gatavošanas Ilgums	Tas ļauj iepriekš iestatīt izvēlētajai receptei atbilstošu ēdiena gatavošanas laiku. Nospiediet ⏲, lai nokļūtu izvēlnē “Time” (Laiks). Pieskarieties ⏲ tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju “Gatavošanas ilgums”. Pēc tam izmantojiet bultiņas, lai regulētu vērtību, un nospiediet ▷II lai apstiprinātu. Laika atskaite sākas uzsildīšanas beigās (ja tāda ir). Gatavošanas fāzes laikā ir iespējams mainīt ilguma vērtību, nospiežot ⏲ un izmantojot bultiņas. Kad ilgums ir pagājis, displejā tiek parādīts “End” (Beigt) un gatavošana tiek pārtraukta.
	B) Minūšu Skaitītājs	Ļauj izmantot cepeškrāsni kā modinātāju. Nospiediet ⏲, lai nokļūtu izvēlnē “Time” (Laiks). Pieskarieties ⏲ tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju “Minute minder” (minūšu skaitītājs). Pēc tam izmantojiet bultiņas, lai regulētu vērtību, un nospiediet ▷II lai apstiprinātu. Gatavošanas fāzes laikā ir iespējams mainīt ilguma vērtību, nospiežot ⏲ un izmantojot bultiņas. Pēc tam nospiediet , lai atsāktu gatavošanu. Kad laiks ir pagājis, gatavošana turpinās, līdz manuāli tiek pārtraukta. Šo funkciju var iestatīt arī tad, ja cepeškrāsns darbojas gaidstāves režīmā, nospiežot ⏲. Kad tas ir aktivizēts, minūšu skaitītājs darbojas neatkarīgi no cepeškrāsns gatavošanas funkcijām.
	C) Uzsākšanas Aizkave	Ļauj izvēlēties ēdiena gatavošanas sākuma laiku. Nospiediet⏲, lai nokļūtu izvēlnē “Time” (Laiks). Pieskarieties ⏲ tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju “Uzsākšanas aizkave”. Pēc tam izmantojiet bultiņas, lai regulētu vērtību, un nospiediet ▷II lai apstiprinātu. PIEZĪME. Uzsākšanas aizkave ir aktivizējama tikai pēc gatavošanas ilguma iestatīšanas, un tā nav pieejams ar grila funkcijām

a. Gatavošanas Ilgums



b. Minūšu Skaitītājs

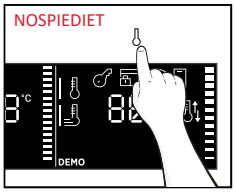


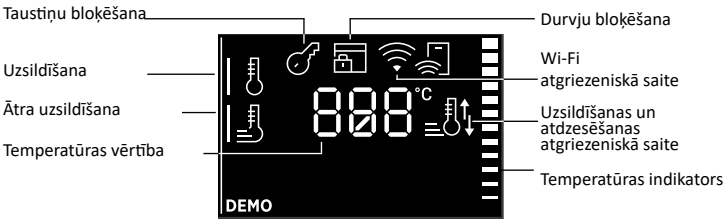
c. Uzsākšanas Aizkave



TEMPERATURE MENU

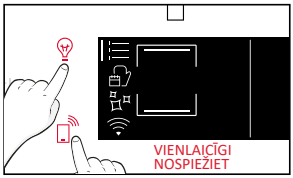
Kad ir izvēlēta gatavošanas programma, atveriet izvēlni Temperature (Temperatūra), nospiežot . Lai navigētu, pieskarieties pie tik reižu, cik nepieciešams, lai atvērtu tālāk norādīto iestatījumu izvēlni.





Simbols	Funkcija	Apraksts
	Temperatūra	Nospiediet lai iestatītu temperatūru, un izmantojiet bultiņas, lai regulētu vērtību.
	Ātra Uzsildīšana	Nospiediet divreiz lai iestatītu ātro temperatūru.

PAPILDU FUNKCIJA

Simbols	Funkcija	Apraksts
	Drošības Bloķēšana	 Šī funkcija ļauj bloķēt ekrānu, lai nepieļautu, ka ierīci neparedzēti izmanto nepilngadīgas personas. Lai to aktivizētu, vienlaikus nospiediet gaismas indikatora un tālvadības pults pogas un turiet tās nospiestas 3 sekundes. Lietotāja saskarnē parādīsies ikona ar atslēgu. Šajā režīmā krāsns lietotāja saskarne ir bloķēta, un iestatījumos nevar veikt izmaiņas. Lai deaktivizētu bloķēšanas sistēmu bērnu aizsardzībai, vēlreiz nospiediet gaismas indikatora un tālvadības pults pogas un turiet tās nospiestas 3 sekundes (ikona ar atslēgu pazudīs).

4.2. ĒDIENA GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

ĀTRAS UZSILDĪŠANAS 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 ātro uzsildīšanu, gaismas indikators būs izslēgts, līdz cepeškrāsns sasniegs vajadzīgo temperatūru.

4.2.1. STANDARTA FUNKCIJAS

PIEZĪME. Attiecībā uz funkcijām, kurām nepieciešama uzsildīšana, šajā posmā visiem piederumiem jābūt noņemtiem. Ievērojiet tālāk esošajā tabulā sniegtos norādījumus par ēdiena uzsildīšanu. ”JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA” nozīmē, ka ir nepieciešama uzsildīšana un ir pieejama ātra uzsildīšana; “NĒ” nozīmē, ka uzsildīšana nav pieejama un pārtikas produkti ir jāievieto nesasildītā cepeškrāsnī.

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Pieejams karstuma sajūtas sensors Heat Feel	Ieteikumi
	*Konvekcijas	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Jā/Ātra Uzsildīšana	Jā	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/L4	Jā/Ātra Uzsildīšana	Jā	IDEĀLI PIEMĒROTS: cepešiem, sautējumiem, dārzeņiem un pīrāgiem ar mitru pildījumu vienā līmenī. Ideāli piemērots ēdienu gatavošanai ar augstu ūdens saturu.
	Vairāku līmeņu	160°C 50-250/300°C ***	L4 vienam līmenim L2+L5 dubultam līmenim L2+L4+L6 trīskāršam līmenim	Jā/Ātra Uzsildīšana	Jā	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, cepumiem un picām vienā vai vairākos līmeņos. Ideāli piemērots dažādu ēdienu gatavošanai.
	Apakšējā sildīšana	170°C 50-230°C	L2	Jā/Ātra Uzsildīšana	Jā	IDEĀLI PIEMĒROTS: karameles krēmam, pudiņiem un sildīšanai ūdens vannā vienā līmenī. Šo funkciju var izmantot arī sagatavošanas pabeigšanai.
	Apakšējā sildīšana un ventilators	170°C 50-230°C	L2	Jā/Ātra Uzsildīšana	Jā	IDEĀLI PIEMĒROTS: picām, sāļajām kūkām, pīrāgiem un ēdieniem ar šķidru pildījumu vienā līmenī.
	**Grill	05 01-05	L6 plānai barībai L5 biezākiem pārtikas produktiem	Nē	Jā	IDEĀLI PIEMĒROTS: sacepumiem, grilētai gaļai, zivīm, dārzeņiem. Šī funkcija izmanto tikai iekšējo augšējo sildelementu. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Novietojiet plāti zem tās, lai savāktu sulas.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NĒ	Jā	IDEĀLI PIEMĒROTS: lielam daudzumam desu, steiku un grauzdētu maizu. Viss laukums zem grila elementa sakarst. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Apgrieziet ēdienu otrādi, kad ir pagājušasdivas trešdaļas no ēdiena gatavošanas procesa (ja nepieciešams).

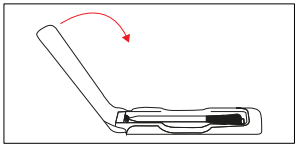
Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Pieejams karstuma sajūtas sensors Heat Feel	Ieteikumi
	**Sacepums	200°C 150-250°C	L4/L5	Jā/Ātra Uzsildīšana	Jā	IDEĀLI PIEMĒROTS: veseliem gaļas gabaliem(cepešiem) vai rīvētiem ēdieniem. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Ievirziet nopilējumu paplāti zem plaukta, lai uztvertu ēdiena izdalītos šķidrumus. Kad līdz gatavošanas beigām atlikusi puse laika, apgrieziet ēdienu otrādi, ja nepieciešams.
	Vairāku līmeņu +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	Jā/Ātra Uzsildīšana	Jā	IDEĀLI PIEMĒROTS: pilnīgai ēdienkartes gatavošanai bez smaku sajaukšanas. Ēdieni nav jāizņem vienā un tajā pašā gatavošanas laikā
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	Nē	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.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	Nē	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.
	Pica	300°C 200-300°C	L2/L3	Nē	Nē	IDEĀLI PIEMĒROTS: visu veidu picāmbez cepeškrāsns iepriekšējas uzkarsēšanas.Izmantojiet zemāku temperatūrusaldētiem produktiem un 300°Cmājās gatavotiem ēdieniem
	Gentle Cooking (tvaiks)	70°C 50-90°C	L3	Nē	Jā	IDEĀLI PIEMĒROTS: lēnai gatavošanai ar sous-vide līdzīgu rezultātu. Izmantojiet gaļai, zivij un dārzeņiem.

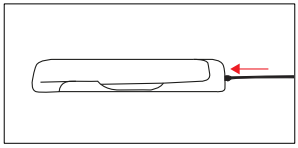
* Testēts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un enerģijas klases vajadzībām
**Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas.
*** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

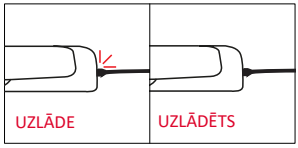
SENSORS HEAT FEEL

Pirms lietošanas pārbaudiet sensora Heat Feel uzlādes līmeni, veicot tālāk norādītās darbības:

1. Ievietojiet lādētājā sensoru Heat Feel un aizveriet vāku.
2. Pievienojiet lādētāju USB barošanas avotam, piemēram, USB adapterim vai datora/ piezīmjdatora USB ligzdai ar USB kabeli. Iespējams, ka lādētājs nedarbojas pareizi ar barošanas bloku tā automātiskās izslēgšanas funkcijas dēļ.
3. Uzlādes laikā iedegsies un mirgos lādētāja gaismas diode. Tas izslēgsies, tiklīdz sensors Heat Feel būs pilnībā uzlādēts.

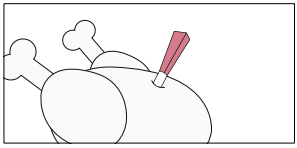


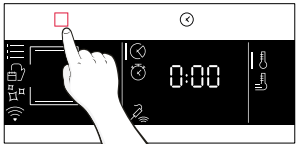


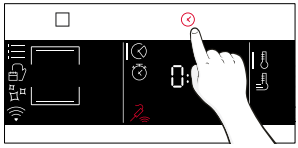


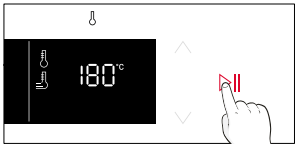
Sensora Heat Feel reģistrācija un lietošana

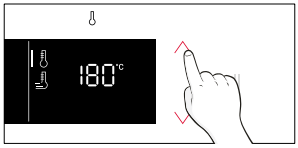
1. Ievietojiet zondi ēdienā.
2. Pieskarieties ☐ , lai atlasītu vēlamo funkciju, un pieskarieties tik reižu ⏲ cik nepieciešams, lai atlasītu ikonu “Probe” (Zonde).
3. Pēc kāda laika krāsns atpazīs zondes kodu. Pieskarieties ▷|| un izmantojiet bultiņas, lai iestatītu mērķa temperatūru.
4. Pieskaries ▷|| , lai apstiprinātu. No šī brīža cepeškrāsns izmantos zondes datus, lai uzraudzītu jūsu ēdiena iekšējo temperatūru.
5. Kad ir sasniegta vajadzīgā iekšējā temperatūra, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns izslēdzas. Uzmanīgi izņemiet zondi no ēdiena.

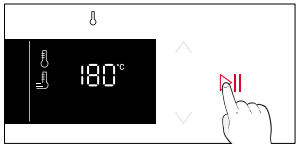






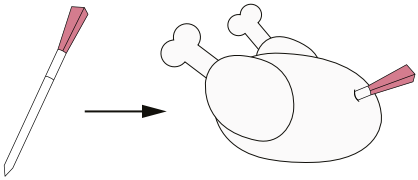






Padomi ēdiena gatavošanai

Termometrs ir aprīkots ar vienu mērīšanas punktu. Ievietojiet to pilnībā ēdienā tā, lai metāla uzgalis atrastos ēdiena centrā. Novietojiet šo punktu pēc iespējas tuvāk ēdiena biezākajai (aukstākajai) daļai, lai precīzi uzraudzītu gatavošanas procesu.



Zondi var izmantot ar manuālām funkcijām (statisks, statisks + ventilators, grils, super grill, sacepums un vairāku līmeņu), ar ĒDIENU GATAVOŠANAS KATEGORIJĀM (gaļa, zivis un dārzeņi) un Gentle cooking.

Pārtikas kategorija	Ieteicamā serdes T°C	Ieteicamā pozicionēšana
Cepta liellopu gaļa	45°C	Diagonāli biezākajā daļā. Cilindriskas formas pārtikas produktiem (piemēram, liellopu gaļas cepešiem) novietojiet uzgali pēc iespējas tuvāk ģeometriskajam centram
Cepta gaļa	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Mājputni	83-85°C	Krūts resnākajā daļā
Zivis (veselas/steiki)	65°C	Diagonāli biezākajā daļā
Maize/sautējumi	90°C	Tuvu ēdiena ģeometriskajam centram

4.2.2. Daudzpakāpju Funkcija

Daudzpakāpju funkcija ļauj saglabāt iepriekš iestatītos gatavošanas parametrus (temperatūru un laiku), mainot funkciju gatavošanas laikā, nospiežot pogu ☐

Šī funkcija ir pieejama visām GALVENAJĀM FUNKCIJĀM ☰ izņemot ECO programmas.

5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

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	175°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 plātsmaize	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	180°C 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	Sacepums	200°C	Y	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L4	20-30
	Pildīti makaroni, saldēti	1	Konvekcijas	180°C	Y	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	45-55
Pica	Pica, svaiga (plāte)	1	Konvekcijas Pica	250°C 300°C	Y N	Cepšanas plāte	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Vairāku līmeņu	180°C	Y	Dziļākas +Cepšanas plātes	L2+L5	25-35
	Svaiga pica (apaļa)	1	Konvekcijas Pica	250°C 300°C	Y N	Cepšanas plāte	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Vairāku līmeņu	180°C	Y	Dziļākas +Cepšanas plātes	L2+L5	30-40
	Saldēta pica (plāna garoza)	1	Konvekcijas Pica	220°C 200°C	Y N	Metāla restītes	L2	10-15
		2	Vairāku līmeņu	200°C	Y	Metāla restītes	L2+L5	15-25
		3	Vairāku līmeņu	180°C		Metāla restītes	L2+L4+L6	25-35
Gaļa un mājputni	Cepta vesela vista (1-1,2 kg)	1	Vairāku līmeņu Sacepums	220°C	Y	Metāla restītes Novietojiet Cepšanas plāti pie L1 ar 150ml ūdens	L4	40-60
	Vistas stilbi	1	Air Fry	220°C	N	Airfry plāte	L4	30-50
	Cepta pīle	1	Vairāku līmeņu Sacepums	200°C	Y	Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	50-60
	Gailis	1	Vairāku līmeņu Sacepums	220°C	Y	Metāla restītes Novietojiet cepešpannu uz L1	L4	20-40
	Cepts tītars	1	Vairāku līmeņu Sacepums	200°C	Y	Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	50-60

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc uzsildīšanas* (min)
	Cūkgaļas ribiņas (1000-1200g)	1	Konvekcijas	200°C	Y	Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	80-100
	Desas	1	Supergrils	04	Y	Metāla restītes	L5	40-50
	Liellopa fileja (1000-1500g)	1	Gentle cooking	60°C	N	Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	60-80
	Cepta liellopu gaļa (500 g)	1	Vairāku līmeņu	220°C	Y	Cepšanas plāte	L3	20-40
	Viltotais zaķis (1000-1500 g)	1	Konvekcijas	180°C	Y	Cepšanas plāte	L3	40-50
	Cepta vista ar kartupeļiem	1	Konvekcijas	200°C	Y	Dziļākas tray	L4	45-60
Zivis un jūras veltes	Grilētas jūras veltes	1	Supergrils	04	N	Metāla restītes	L5	15-30
	Saldētas zivju nūjiņas	1	Air Fry	200°C	N	Airfry plāte	L4	20-25
	Cepta zivs	1	ECO	200°C	N	Metāla restītes Novietojiet cepešpannu uz L1	L3	40-60
Dārzeņi	Rīvētu dārzeņu sacepums	1	ECO	200°C	N	Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	80-90
	Saldēti frī kartupeļi (300-500 g)	1	Air Fry	220°C	N	Airfry plāte	L4	18-25
	Cepti kartupeļi	1	Konvekcijas	200°C	Y	Cepšanas plāte	L4	30-50

Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no patērētāja receptes un sastāvdaļām.
* ja nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana
** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

5.2. EVERYDAY COOKING TABULA

Ēdienu kategoriju izvēlne ļauj pagatavot dažādas receptes bez cepeškrāsns iepriekšējas uzsildīšanas, pateicoties īpašām gatavošanas programmām, kas pielāgotas katras kategorijas vajadzībām.
Pēc gatavošanas programmas izvēles tiks parādīts noklusējuma laiks, un to var rediģēt, pagriežot labo pogu; gatavošanas temperatūru var mainīt, nospiežot īpašo ikonu. Abus parametrus var iestatīt ierobežotā diapazonā, kā parādīts tabulā zemāk.
Pārvietojoties Everyday Cooking funkcijās, ēdiena kategorijas izvēlni ar tvaiku var aktivizēt, spiežot temperatūras ikonu, līdz parādās tvaika ikona. Apstipriniet savu izvēli, nospiežot pogu Sākt.

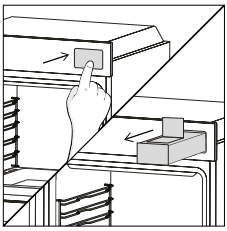
Simbols	Apraksts	Uzsildīšana	Plaukta pozīcija	Temperatūras diapazons (°C)	Laika diapazons (min)	Heat Feel sensora temperatūra (ja pieejama)	Apraksts
	Gaļa	NĒ	L3	180-220	20-120	55-85°C	Liellopu gaļas, teļa gaļas un cūkgaļas cepešiem, mājputnu gaļai un gaļas izcirtņiem.
	Zivis	NĒ	L3	150-180	15-60	55-65°C	Veselām zivīm un filejām.
	Dārzeņi	NĒ	L3	150-200	30-90	70-90°C	Grauzdētiem dārzeņiem un kartupeļiem
	Konditoreja	NĒ	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Maizes izstrādājumiem, piemēram, kūkām un maizei
	Gaļa (tvaiks)	NĒ	L3	180-220	20-120	55-85°C	Liellopu gaļas, teļa gaļas un cūkgaļas cepešiem, mājputnu gaļai un gaļas izcirtņiem.
	Zivis (tvaiks)	NĒ	L3	150-180	15-60	55-65°C	Veselām zivīm un filejām.
	Dārzeņi (tvaiks)	NĒ	L3	150-200	30-90	70-90°C	Grauzdētiem dārzeņiem un kartupeļiem
	Konditoreja (tvaiks)	NĒ	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Maizes izstrādājumiem, piemēram, kūkām un maizei

PIEZĪME: Ja pēc cepeškrāsns izslēgšanas ir nepieciešams turpināt gatavošanu, ieteicams izvairīties no Everyday cooking programmu izmantošanas un tā vietā izvēlēties standarta funkcijas.

Kā izmantot tvaika tvertni tvaika gatavošanas programmām

Pēc tvaika gatavošanas programmas izvēles, ja tvaika tvertne ir tukša, displejā parādīsies paziņojums , lai brīdinātu, ka tā ir jāuzpilda ar ūdeni. Rīkojieties šādi:

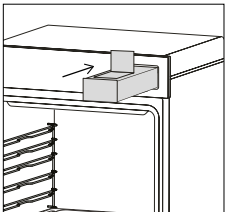
1. Nedaudz piespiediet tvaika tvertni, lai to atvērtu.

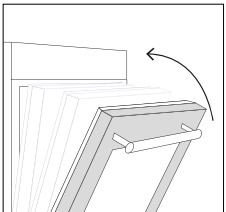


2. Ielejiet tvaika tvertnē dzeramo ūdeni ar krūzi vai tieši no krāna. Nepārsniedziet tvertnei norādīto maksimālo ūdens līmeni.

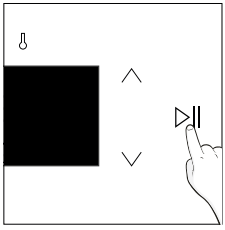


3. Piespiediet tvaika tvertni, lai to aizvērtu un aizveriet cepeškrāsns durvis.





4. Nospiediet pogu Sākt, lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu.



Ja pievienotais ūdens daudzums nav pietiekams, lai veiktu gatavošanas programmu, displejā parādās lai informētu, ka jāuzpilda tvertne.

Recepte	Porcijas lielums	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min)
Liellopa gaļas cepetis	500-800g	Gaļa (tvaiks)	180°C	Metāla restītes	L3	30-40
Liellopa fileja	200g	Gaļa (tvaiks)	200°C	Metāla restītes	L3	20-25
Viltotais zaķis	1000-1500g	Gaļa (tvaiks)	200°C	Metāla restītes	L3	40-50
Velingtona cepetis	500g	Gaļa (tvaiks)	210°C	Metāla restītes	L3	50-80
Cūkgaļas cepetis	800-1000g	Gaļa (tvaiks)	180°C	Metāla restītes	L3	40-70
Cūkgaļas ribiņas	1000-1200g	Gaļa (tvaiks)	200°C	Metāla restītes	L3	80
Jēra gaļa	800-1000g	Gaļa (tvaiks)	190°C	Metāla restītes	L3	60-80
Jēra kāja	1500-2000g	Gaļa (tvaiks)	200°C	Metāla restītes	L3	80
Laša filejas	200-600g	Zivis (tvaiks)	170°C	Cepšanas plāte	L3	20-35
Tunča steiki	600g (apm. 4 gab.)	Zivis (tvaiks)	180°C	Metāla restītes	L3	15-20
Zobenzivs steiki	700g (apm. 4 gab.)	Zivis (tvaiks)	180°C	Cepšanas plāte	L3	15-20
Mencas fileja	600g (apm. 4 gab.)	Zivis (tvaiks)	150°C	Cepšanas plāte	L3	15-20
Jūras plaudis, vesels	1	Zivis (tvaiks)	170°C	Cepšanas plāte	L3	35-45
Jūras plaudis, fileja	600g (apm. 4 gab.)	Zivis (tvaiks)	150°C	Cepšanas plāte	L3	15-20
Jūrasasara fileja	600g (apm. 4 gab.)	Zivis (tvaiks)	150°C	Cepšanas plāte	L3	15-20
Zivju iesmiņi	8 gabali	Zivis (tvaiks)	150°C	Metāla restītes	L3	20-30
Pildīti kalmāri	4 gabali	Zivis (tvaiks)	180°C	Cepšanas plāte	L3	25-40
Pilngraudu maize	1	Konditoreja (tvaiks)	200°C	Metāla restītes	L3	42-50
Rudzu maize	1	Konditoreja (tvaiks)	190°C	Metāla restītes	L3	42-50
Sviestmaižu klaips	1	Konditoreja (tvaiks)	200°C	Metāla restītes	L3	42-50

Recepte	Porcijas lielums	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min)
Fenhelis	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	200°C	Metāla restītes	L3	30-40
Dārzeņu maisījumi	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	190°C	Metāla restītes	L3	40-45
Ziedkāposti	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	150°C	Metāla restītes	L3	40-50
Ķirbji, kubveida	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	160°C	Metāla restītes	L3	30-40
Pildīti pipari	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	180°C	Metāla restītes	L3	70-80
Pildīti cukīni	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	190°C	Metāla restītes	L3	35-45
Burkānu nūjiņas	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	150°C	Cepšanas plāte	L3	35-40
Brokoļi	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	150°C	Cepšanas plāte	L3	30-40
Ratatujs	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	190°C	Metāla restītes	L3	40-45
Dārzeņu pīrāgs	6 ramekīni	Dārzeņi (tvaiks)	180°C	Cepšanas plāte + veidnes	L3	25-35

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA

6.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

Regulāra tīrīšana var paildzināt ierīces kalpošanas laiku. Pirms manuālās tīrīšanas veikšanas uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.

- Pēc katras cepeškrāsns lietošanas reizes pietiek ar minimālu tīrīšanu, lai uzturētu cepeškrāsni nevainojami tīru.
- Neizklājiet cepeškrāsns sienas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami veikalos. Alumīnija folija vai citi aizsarglīdzekļi, nokļūstot tiešā saskarē ar karsto emalju, var izkust un deformēt iekšējo emalju.
- Lai novērstu cepeškrāsns pārmērīgu piesārņošanu un tās izraisīto spēcīgo dūmu smārdu, ieteicams neizmantot cepeškrāsni ar pārāk augstu temperatūru. Efektīvāk ir paildzināt gatavošanas laiku un nedaudz samazināt temperatūru.
- Papildus cepeškrāsns komplektācijā iekļautajiem piederumiem ieteicams izmantot tikai pret ļoti augstu temperatūru noturīgus traukus un cepšanas veidnes.

6.2. CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

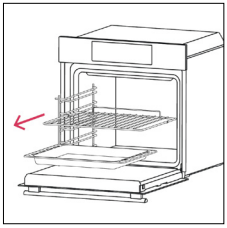
6.2.1. CEPEŠKRĀSNS IEKŠPUSĒ: tīrīšanas funkcijas

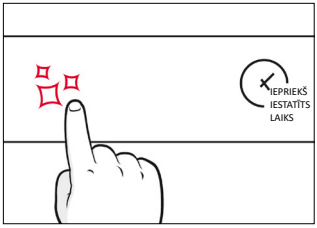
Pirolītiskā tīrīšana (*atkarībā no krāsns modeļa)
Šis process balstās uz ķīmisko procesu ar tādu pašu nosaukumu, kas ietver sarežģītu vielu sadalīšanos, izmantojot termisko apstrādi.

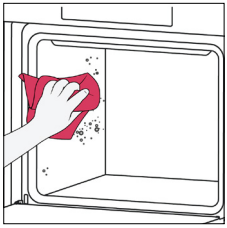
Pēc aktivizēšanas tas automātiski bloķē krāsns durvis un ātri paaugstina temperatūru līdz 410 ° C. Tīrīšanas cikla beigās ēdienu atliekas atstās baltu pārklājumu uz emaljas virsmām. Lai noņemtu šīs daļiņas, noslaukiet ar karstā ziepjūdenī samitrinātu drānu vai izmantojiet birsti vai tērauda vati. Piemēroti tīrīšanas līdzekļi ir karsts ziepjūdens vai plīts tīrīšanas līdzeklis.

Kā tas darbojas?

1. Izņemiet no krāsns visus piederumus, piemēram, režģus, sānu statīvus un sānu statīvu skrūves(*) ;
2. 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.







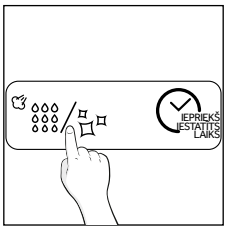
Hydroeasy Steam

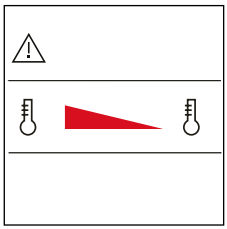
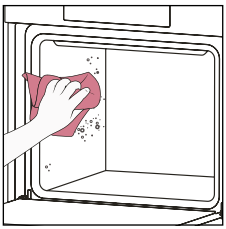
Hydroeasy Steam tīrīšanas funkcija ir izstrādāta, lai bez piepūles noņemtu nelielus netīrumus un nodrošinātu ātru un videi draudzīgu risinājumu cepeškrāsns telpas tīrīšanai, izmantojot tvaika spēku.

Kā tas darbojas?

1. Ielejiet ūdeni tvaika tvertnē līdz uz tvertnes norādītajam maksimālajam līmenim.
2. Izvēlieties Hydroeasy Steam tīrīšanas programmu. Ļaujiet funkcijai darboties iepriekš iestatītajā laikā.
3. Tīrīšanas procesa beigās ļaujiet cepeškrāsnij atdzist.
4. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar drānu.
5. ⚠ **BRĪDINĀJUMS**: Pirms pieskaršanās ierīcei pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Uzmanieties ar visām karstajām virsmām, lai neapdedzinātos. Izmantojiet destilētu vai dzeramo ūdeni.





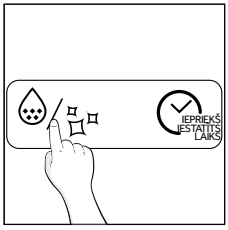
TVAIKA SISTĒMAS TĪRĪŠANA

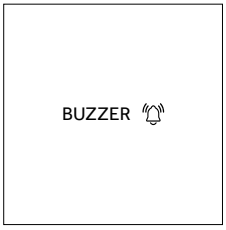
Atkaļķošana

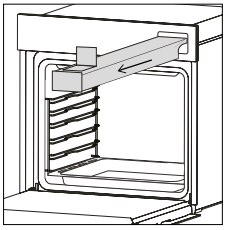
Šī funkcija ir ieteicama pēc 25 cikliem un obligāta pēc 40 cikliem. Krāsns rāda katra tvaika cikla beigās, sākot no 25., ja lietotāji vēl nav veikuši atkaļķošanu. Pēc 40 tvaika cikliem neviena tvaika gatavošanas programma netiek sākta, pirms lietotāji izpilda atkaļķošanas programmu. Tai ir trīs posmi:

1. darbība (atlikušā ūdens izvadīšana no tvaicētāja):

i. Atlasiet atkaļķošanas režīmu un pēc tam nospiediet pogu Sākt.
ii. Kad atskan skaņas signāls, lai turpinātu otro darbību, izņemiet ūdens tvertni.

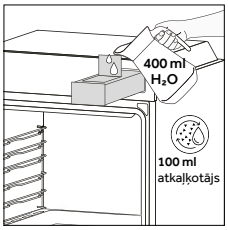


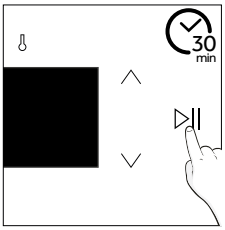


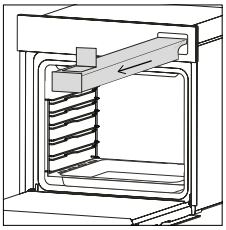


2. darbība (atkaļķošana)

i. Tvaika tvertnē pievienojiet 400 ml krāna ūdens un 100 ml atkaļķošanas līdzekļa. Pēc tam nospiediet pogu Sākt.
ii. Šī darbība aizņem 30 minūtes, pēc tam, lai pārietu uz trešo posmu, tvaika tvertne atkal ir jāizņem.

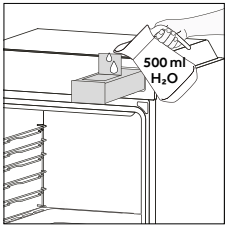


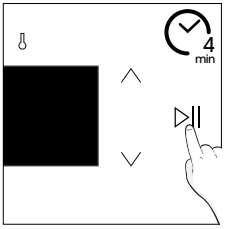


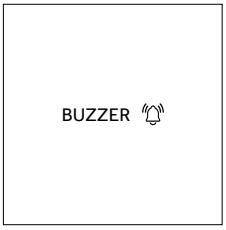


3. darbība (skalošana):

i. Ielejiet tvaika tvertnē 500 ml krāna ūdens. Pēc tam nospiediet pogu Sākt.
ii. Šī darbība aizņems 4 minūtes; procesa beigās atskan skaņas signāls







PIEZĪME: Ja atkaļķošanas programma tiek pārtraukta vai netiek pabeigta, displejā parādīsies, aicinot atkārtot un pabeigt procedūru.

Iztukšošana

Pēc katra gatavošanas cikla ar tvaiku, tvaicētājā atlikušais ūdens tiks automātiski novadīts atpakaļ tvaika tvertnē.
Šī procesa laikā displejā tiks parādīts .

Ja tvaika tvertne jau ir pilna, displejā parādīsies , lai brīdinātu, ka lai varētu sākt iztukšošanas procesu, tvertne ir jāiztukšo.

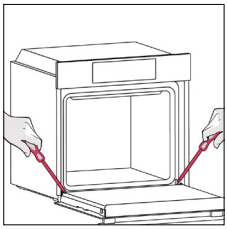
Katalītiskā tīrīšana (atkarībā no krāsns modeļa)

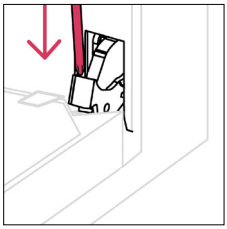
Katalītiskie paneļi noklāj cepeškrāsns telpu un nodrošina, ka nekad nav jācīnās ar netīru cepeškrāsni. Paneļi ir pārklāti ar specializētu emalju, kas lepojas ar mikroporainu struktūru, kas no šļakatām absorbē taukus.
Katalītiskās ķīmiskās reakcijas rezultātā tie efektīvi pārvērš absorbēto smērvielu gāzveida 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.

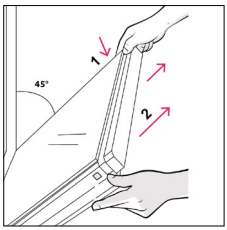
6.2.2. CEPEŠKRĀSNS ĀRPUSE: stikla durvju noņemšana un tīrīšana

1. Novietojiet durvis 90° leņķī. Pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz āru no krāsns.

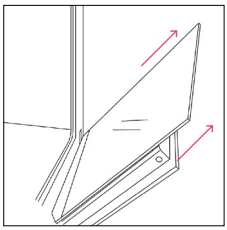




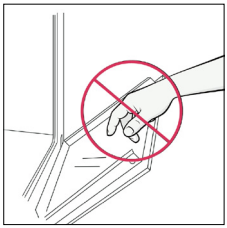
2. Novietojiet durvis 45° leņķī. Vienlaicīgi nospiediet abas pogas abās durvju sānu plecu pusēs un pavelciet pret sevi, lai noņemtu augšējo stiklu durvju pārsegu.



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).



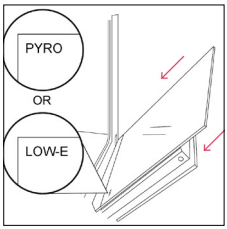
4. ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ārējais stikls nav noņemams.



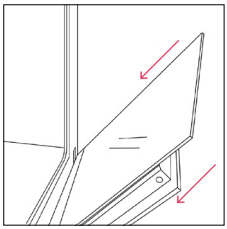
5. Notīriet stiklu ar mīkstu drānu un piemērotiem tīrīšanas līdzekļiem.



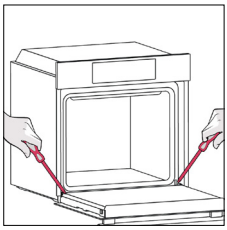
6. Ievietojiet stikla paneļus, pārliecinoties, ka uzlīme “LOW-E / PYRO” ir pareizi nolasāma un novietota durvju apakšējā kreisajā pusē, netālu no kreisās puses eņģes. Tādā veidā drukātā etiķete uz pirmā stikla paliks durvju iekšpusē.

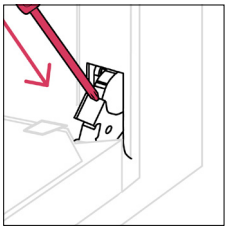


7. Piestipriniet augšējo stiklu durvju vāku, spiežot to uz iekšpusi, līdz dzirdat klikšķi no abām sānu pogām.



8. Pēc tam novietojiet durvis atpakaļ 90° leņķī un pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz iekšpusi krāsns iekšpuses virzienā.





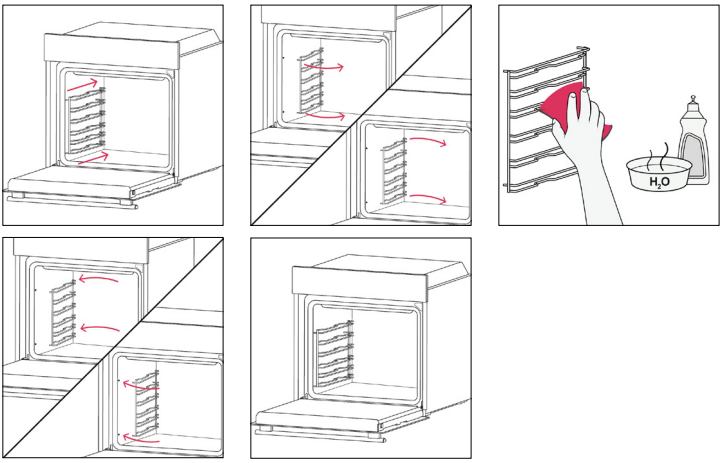
6.3. PIEDERUMU TĪRĪŠANA

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!** Tirišanai nekad neizmantojiet abrazivus tirišanas lidzekļus, stiepļu vikš»i vai asus priekšmetus, lai neatgriezeniski nesabojatu emaljetas daļas. Izmantojiet tikai udeni, ziepes vai mazgašanas lidzekļus ar balinataju (amonjaku).

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.



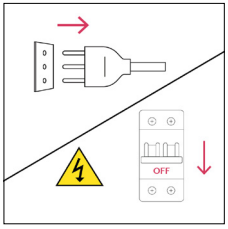
6.4. APKOPE

KOMPONENTU NOMAIŅA

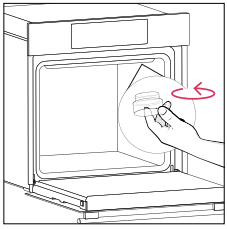
Spuldzes nomaiņa virspusē:

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.

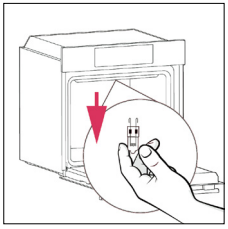
1. darbība



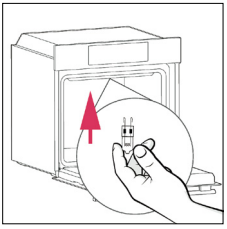
2. darbība



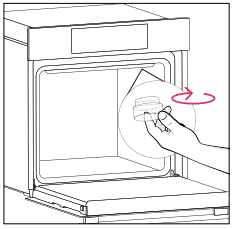
3. darbība



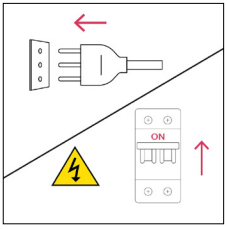
4. darbība

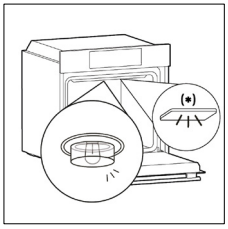


5. darbība



6. darbība



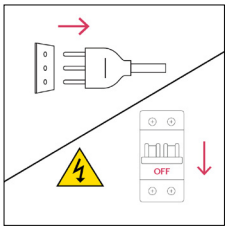


Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa).
* Ja rodas problēmas ar šo lampu, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

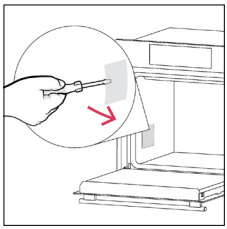
Sānu spuldzes maiņa:

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.

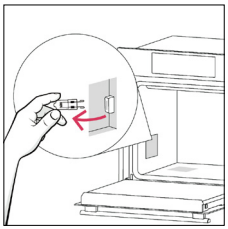
1. darbība



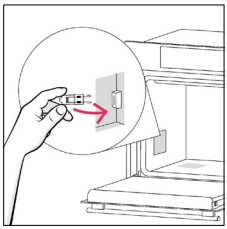
2. darbība



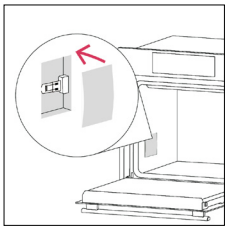
3. darbība



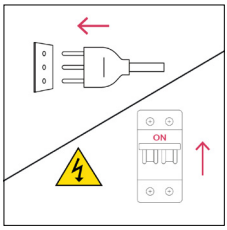
4. darbība



5. darbība



6. darbība



Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa).

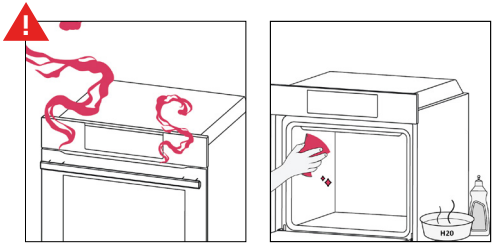
7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

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

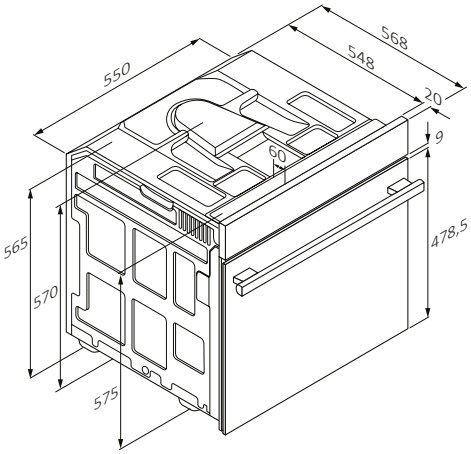
Ja iespējams, izvairieties no cepeškrāsns uzkarsēšanas un vienmēr centieties to piepildīt.
Atveriet cepeškrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katrā atvēršanas reizē no cepeškrāsns telpas izplūst siltums. Lai panāktu ievērojamu enerģijas ietaupījumu, izslēdziet cepeškrāsni 5–10 minūtes pirms plānotā gatavošanas 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.

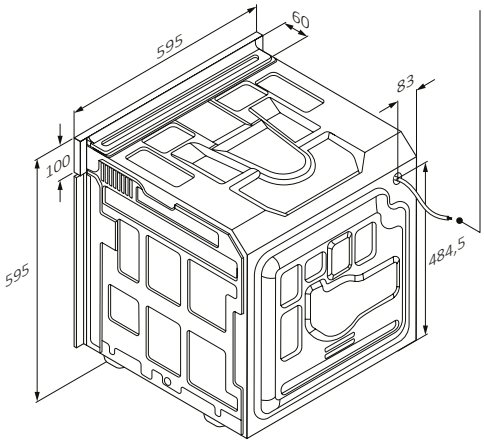
9. UZSTĀDĪŠANA

Produkta instalācijas videoklipu varat skatīt,
skenējot QR kodu.

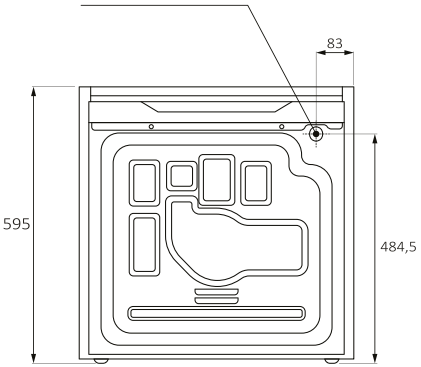
vai noklikšķinot uz šī link

Kabelis 1100

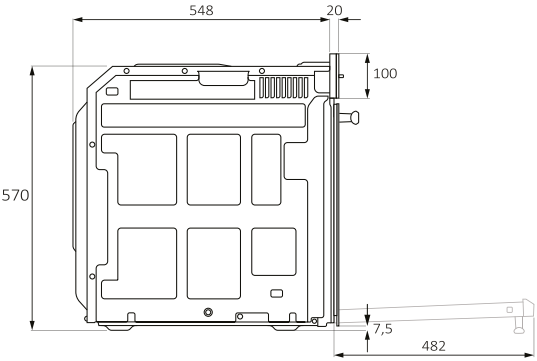




Kabelis 1100

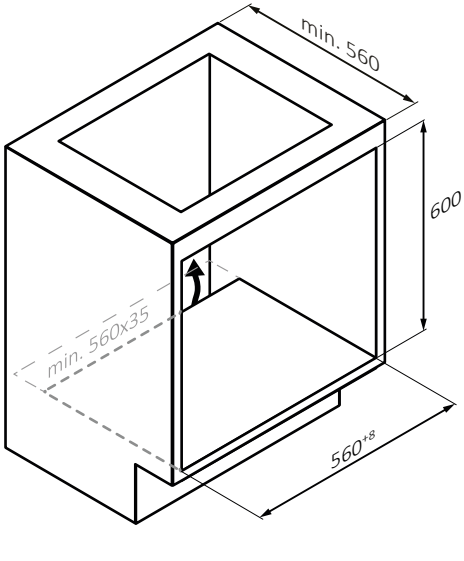


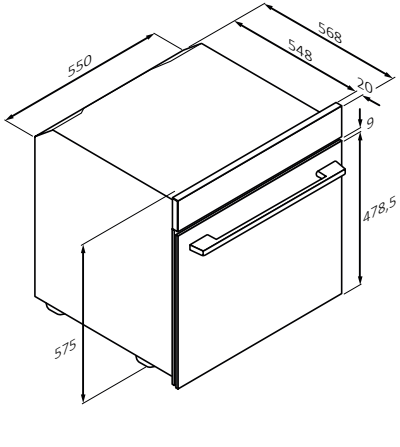
Vista posteriore

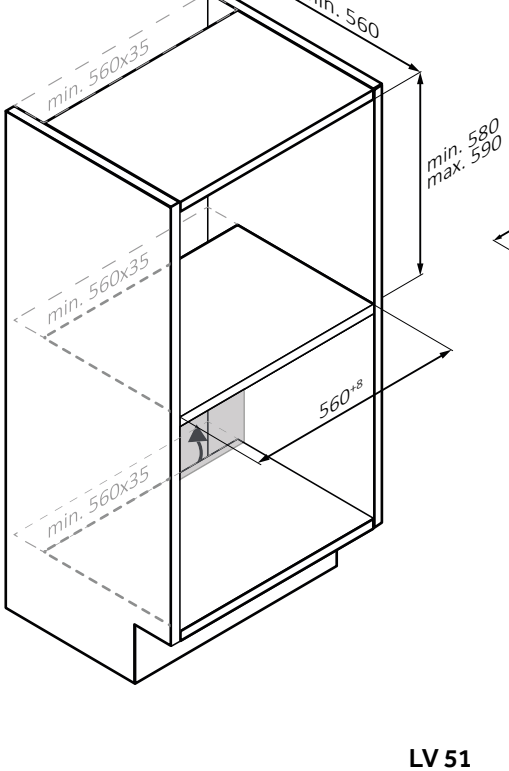


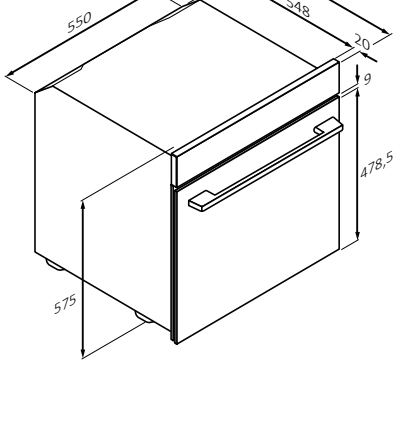
Vista laterale

mm



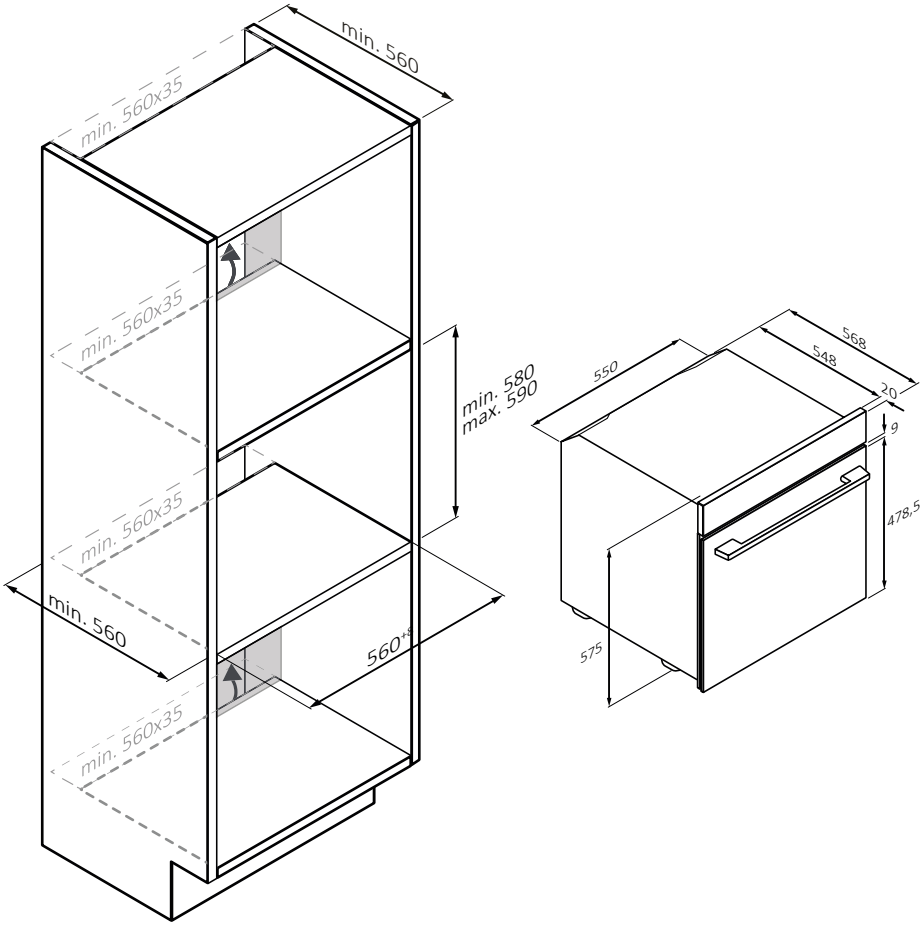




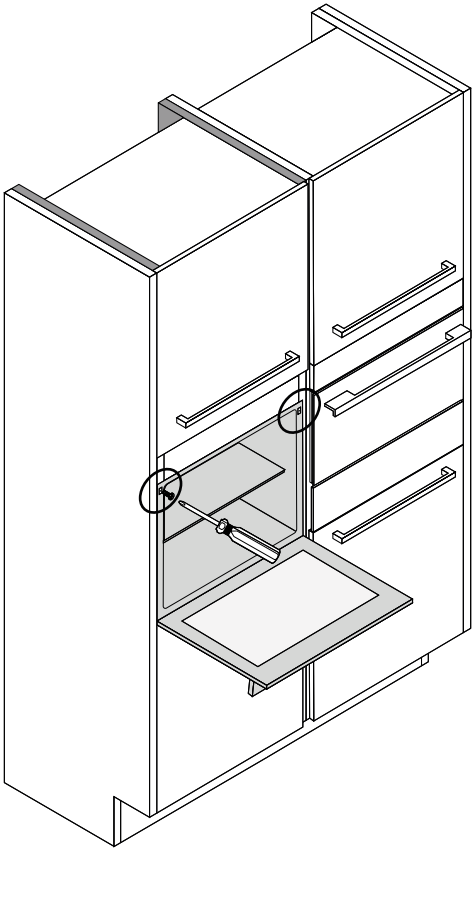


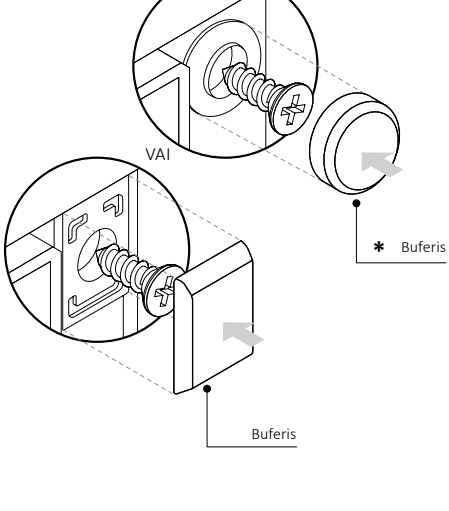
mm

UZSTĀDĪŠANA


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. Функция Multi Step

5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ
5.1. Обща Таблица За Готвене
5.2. Таблица Everyday Cooking

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ
6.1. Общи Препоръки
6.2. Почистване На Фурната
6.2.1. Вътре Във Фурната: Почистващи Функции
6.2.2. Извън Фурната: Премахване И Почистване На Стъклената Врата
6.3. Почистване На Принадлежности
6.4. Поддръжка

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

8. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ
8.1. Изхвърляне На Уреда
8.2. Опазване И Зачитане На Околната Среда

9. МОНТИРАНЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Не използвайте парочистачки за почистване.
- По време на употреба уредът се нагрява. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателни елементи вътре във фурната.

Използвайте в съответствие с предвидената употреба

- Използвайте фурната само по предназначение, т.е. единствено за приготвяне на храна: всякакъв друг вид употреба, например като източник на топлина, се счита за неправилен и поради това опасен. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали поради неправилна или неразумна употреба.

Ограничения на употребата

- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор, или ако предварително са получили указания относно безопасната употреба на уреда и разбират какви са потенциалните опасности. Децата не бива да използват уреда за игра. Почистването и поддръжката на уреда не бива да се извършват от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, освен ако не са под наблюдение или са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- ⚠**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на работа уредът и достъпните му части се нагорещяват. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи. Деца на възраст под 8 години трябва да се държат настрана, освен ако не са под непрекъснат надзор.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на употреба достъпните части може да се нагорещят. Малки деца трябва да се държат на разстояние.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ МОНТАЖ

- Фурната може да бъде разположена нависоко в колона или под работен плот.
- Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешните

части. Направете отворите, посочени на илюстрациите, в зависимост от типа на монтажа. Винаги закрепвайте фурната към мебелите с винтовете, предоставени с уреда.

- Не се изисква допълнителна операция/настройка за експлоатация на уреда при номиналните честоти.
- Уредът не бива да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- По време на монтажа фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, за да се избегне прегряване.
- Ако се изисква съдействието на производителя за коригиране на неизправности, възникнали поради неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват инструкциите за монтаж за професионален квалифициран персонал.
- Неправилният монтаж може да причини щети или наранявания на хора, животни или вещи. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.
- Монтажът трябва да се извършва от квалифициран техник, който трябва да познава и спазва законите, действащи в държавата на монтажа, и инструкциите на производителя.
- След като разопаковате уреда, винаги проверявайте дали не е повреден, в случай на проблем се свържете с отдела за обслужване на клиенти, преди да го монтирате, и не го свързвайте към електрическата мрежа.
- Отстранете опаковъчния материал, преди да започнете работа с уреда.
- По време на монтажа не използвайте дръжката на вратата на фурната, за да я повдигате и премествате.
- Мебелите за монтаж и прилежащите към тях мебели трябва да издържат на температури от 95°C.
- Препоръчително е да носите защитни ръкавици по време на монтажа, за да избегнете порезни наранявания.
- Не монтирайте продукта в открити пространства, изложени на атмосферни агенти.
- Този уред е проектиран да се използва на надморска височина по-ниска от 2000 м.
- Да премахнете защитните фолиа и рекламните стикери от предната повърхност на фурната преди първа употреба.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРИЧЕСТВОТО

- Гнездото трябва да е подходящо за указания на етикета товар и трябва да има свързан и работещ заземителен контакт. Заземяващият проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от квалифициран професионалист.
- Връзката към източника на захранване може да се осъществи чрез щепсел или чрез фиксирано окабеляване, като се постави омниполярен прекъсвач с отделяне на контактите, отговарящо на изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване, който може да издържи максималния свързан товар и който отговаря на текущото законодателство.
- В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, поискайте от квалифициран електротехник да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на монтаж.
- Жълто-зеленият заземителен кабел не бива да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или многополюсният прекъсвач, използван за връзката, трябва да бъде лесно достъпен, след като уредът е монтиран.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде заменен от производителя, негов обслужващ представител или лице с подобна квалификация, за да се избегне потенциална опасност. За ремонти се обръщайте единствено към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използването на оригинални резервни части.
- Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по него.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** уверете се, че уредът е изключен преди да сменяте крушката, за да избегнете електрически удар.
- Фурната трябва да се изключи преди изваждане на разглобява- щите се части. След почистване сглобете отново съгласно инструкциите.
- Употребата на всеки електрически уред предполага спазването на някои основни правила:
  - не дърпайте кабела, когато изключвате уреда от електрозахранването;
  - не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака;
  - по принцип не се препоръчва използването на адаптери, разклонители или удължители;
  - в случай на неизправност и/или влошена работа изключете
  - уреда и не извършвайте никакви манипулации по него.

- **ЗАБЕЛЕЖКА:** тъй като може да се наложи извършването на поддръжка по фурната, е препоръчително да се остави и друг свободен стенен контакт, към който да може да се свърже фурната, ако бъде извадена от пространството, в което е монтирана.
- Всеки ремонт, монтаж и поддръжка, които не са извършени правилно, могат сериозно да застрашат потребителя.
- Компанията производител заявява, че не поема никаква отговорност за преки или косвени щети, причинени от неправилен монтаж, поддръжка или ремонт. Освен това тя не носи отговорност за щети, причинени от липсата или прекъсването на заземителната система (напр. токов удар).
- **ВНИМАНИЕ:** За да избегнете опасност поради неволно нулиране на топлинния предпазител, не трябва да захранвате уреда чрез външно превключващо устройство, като таймер, или да го свързвате към верига, която редовно се включва и изключва от електрическата мрежа.
- Уредът не е предназначен да се задейства от външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

- Тавата за отцеждане събира соковете, които капят по време на готвене.
- Когато поставяте Airfry тавата или решетката върху страничните скари, уверете се, че по-късата част на страната (между ограничителя и крайната част) е насочена към вътрешността на фурната. Ако решетката има декоративна метална лента, обърнете внимание дали тя е разположена от външната страна на фурната, така че логото на марката да се вижда и чете. За правилното позициониране вижте също и изображението в раздел „Принадлежности“ на настоящото ръководство за потребителя.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклата на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Използвайте само температурната сонда, която се препоръчва за тази фурна.
- По време на готвене може да се образува конденз по повърхността на камерата на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално състояние. За намаляване на този ефект изчакайте 10 – 15 минути след включване на захранването, преди да поставите храна във фурната. Независимо от това кондензацията ще изчезне, когато фурната достигне температурата за готвене.
- Приготвяйте зеленчуците в съд с капак вместо в открита тава.

- Избягвайте да оставяте храна във фурната за повече от 15/20 минути след приготвянето ѝ.
- Дълги прекъсвания на електрозахранването, възникнали по време на фазата на готвене, могат да причинят неизправност на сензора. В такъв случай се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или със защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не отстранявайте уплътнението на вратата.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не пълнете дъното на камерата с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**Не поставяйте храната директно върху скарите на фурната. Винаги използвайте хартия за печене и/или подходящи тави или форми
- Преди първата употреба измийте всички принадлежности с разтвор от гореща вода и миещ течен препарат.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ (*ЗА ПИРОЛИТИЧНИ ФУРНИ)

- Излишният разлив трябва да се отстрани преди почистване.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** преди иницииране на автоматичен цикъл на почистване:
  - Почистете вратата на фурната;
  - Отстранете всякакви големи или втвърдени остатъци от храна от вътрешната страна на фурната с помощта на влажна гъба. Не използвайте препарати;
  - Отстранете всички принадлежности, както и комплекта плъзгащи се решетки (ако е включен такъв);
  - Не поставяйте кухненски кърпи.
- Във фурни със сонда за месо е необходимо преди да изпълните цикъл за почистване да затворите отвора с предоставената гайка. Винаги затваряйте отвора с гайката, когато сондата за месо не се използва.
- 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.

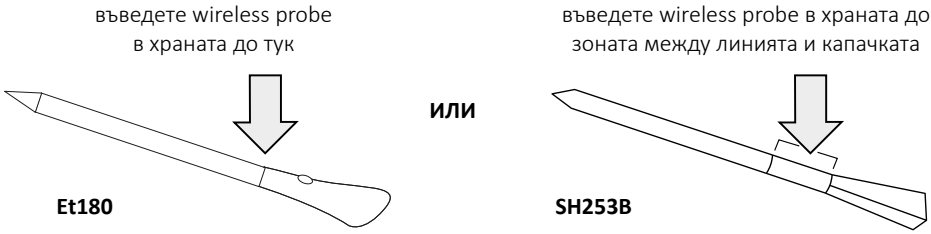
* В зависимост от модела на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ (ЗА STEAM PLUS ADVANCED)

- При пълнене на резервоара за пара, нивото на водата не бива да превишава максималното ниво, указано на резервоара.
- Използвайте само питейна вода при пълнене на резервоара.
- Преди стартиране на функция за пиролитично почистване, резервоарът за пара трябва да се изпразни. Не поставяйте резервоара за пара по време на функцията за пиролитично почистване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ за БЕЗЖИЧНА ТЕМПЕРАТУРНА СОНДА

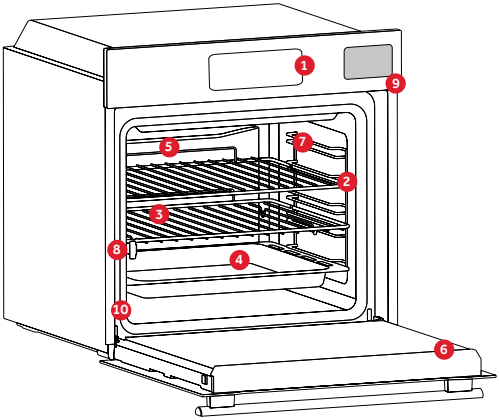
- Този продукт е предназначен единствено за фурни. Трябва да се използва само както е описано в това ръководство за потребителя.
- НЕ ДОКОСВАЙТЕ температурния сензор Heat Feel С ГОЛИ РЪЦЕ ВЕДНАГА СЛЕД ГОТВЕНЕ. Винаги носете ръкавици за фурна, когато след готвене премахвате температурния сензор Heat Feel от храната.



- Не излагайте металната част на сензора Heat Feel на пряката топлина, генерирана от фурната.
- Не използвайте сензора Heat Feel в уред, различен от фурната за вграждане.
- Не използвайте сензора Heat Feel в микровълнова фурна.
- Сензорът Heat Feel може да се почиства и да се мие, но не бива да се потапя във вода за дълго време.
- Този продукт не е предназначен за употреба от лица под или на 12 години.
- Доставчикът не носи отговорност за щети, нанесени на температурния сензор Heat Feel вследствие на неправилна употреба на устройството.
- Почиствайте сензора Heat Feel преди употреба.
- Сондата може да работи в следния температурен диапазон: Максимална вътрешна температура на металната част от 10°C до 100°C. Когато е избрана програма за готвене, дисплеят показва температурата по подразбиране, но никога не е по-висока от 250°C: избираемата температура също е ограничена до 250°C.
- Ако температурата на сензора Heat Feel надвиши 100°C, готвенето ще бъде прекратено и сензорът Heat Feel трябва да се извади от фурната възможно най-бързо, като се използват ръкавици, за да се предотврати повреда на сондата.

2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ

2.1. ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

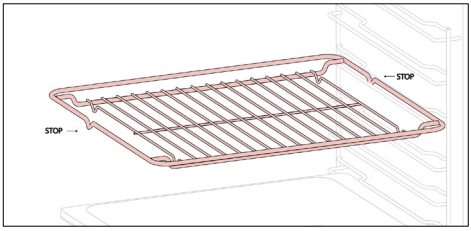


1. **Панел за управление**
2. **Номера на позициите на рафтовете**
3. **метални решетки**
4. **поднос**
5. **капак вентилатор**
6. **Врата на фурната**
7. **Странични телени решетки** (ако има: само за плоска кухина)
8. **Телескопични водачи**
9. **Резервоар за пара**
10. **Сериен номер и QR код**

Запишете тук серийния номер за справки в бъдеще

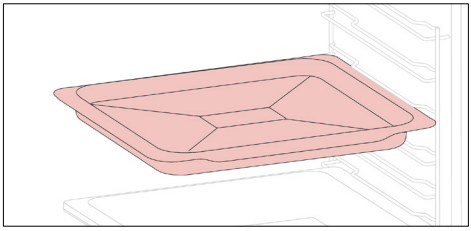
2.2. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Метална скара



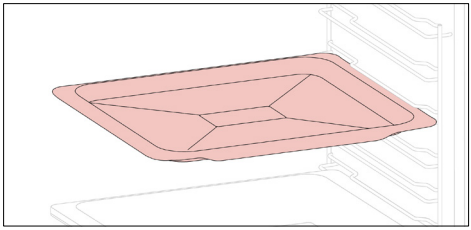
Металната решетка във фурната е подвижен, регулируем рафт, който поддържа съдовете за готвене, осигурява равномерно готвене и улеснява почистването. Може да се използва за поставяне на чинии и тигани на различни височини за различни готварски нужди.

По-дълбока тава



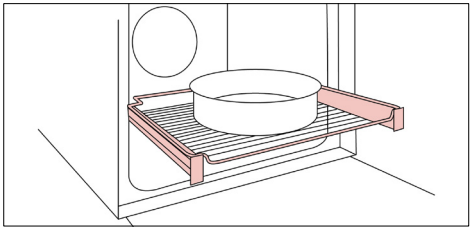
По-дълбоката тава е идеална за рецепти с добавени течности или слоеве, като например запеканки или печено. Дълбочината ѝ е специ-ално проектирана да осигури желаната консистенция на храната, приготвена в нея.

Тава за печене (само ако има*)



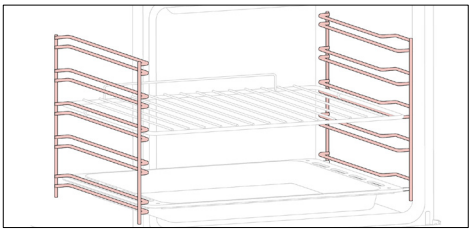
Тавата за печене е идеална за постигане на равномерно запичане на дъното, което я прави перфектна за бисквитки и сладкиши поради плитките ѝ плосък дизайн. Освен това, поставянето ѝ под решетката за готвене може да помогне за събирането на капки и да предотв- рати зацапване на фурната.

Телескопични релси (само ако има*)



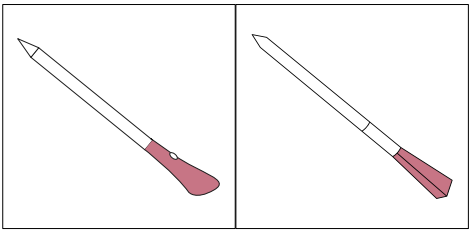
Телескопичните релси за фурна са рафтове, които могат да се удължават, което улеснява поставянето или изваждането на предмети, без да е необходимо да бръкнете дълбоко в горещата фурна. Те подобряват безопас-ността, стабилността и могат да се регулират на различни нива.

Странични решетки (само ако има*)



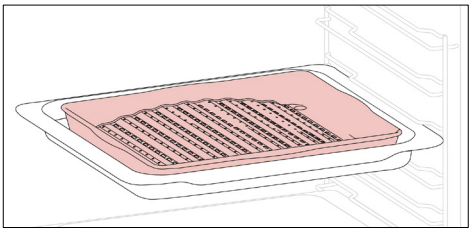
Разположени от двете страни на камерата на фурната, страничните рафтове са предназначени за поставяне на тава и решетки по време на готвене.

Heat Feel Sensor (само ако има*)



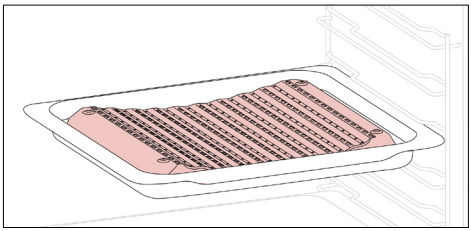
Сондата за месо е температурен сензор, който когато се постави в храната и е свързан към фурната чрез кабел, позволява да се контролира вътрешната температура на храната по време на готвене. Използва се предимно за риба и месо.

H-Lab Tray – режим за барбекю
(само ако има*)



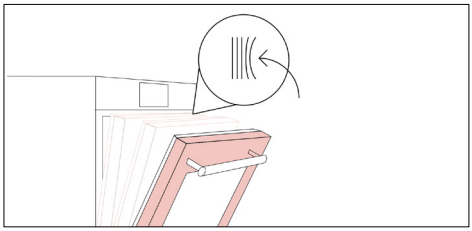
Изпъкналата форма е подходяща за печене във фурна при висока температура (220°), което дава възможност за постигане на барбекю ефект дори у дома с малко дим, благодарение на дренажното действие на мазнините на дъното на тавата.

H-Lab Tray – режим за пара
(само ако има*)



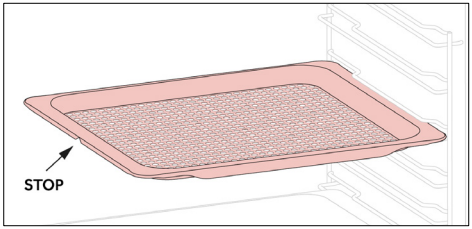
Вдлъбнатата форма позволява правилна циркулация на влагата, генерирана при готвене, като поддържа висока степен на влаж-ност на храната. В зависимост от количеството вода, налято в тавата, ще се получи по-сух или „по-влажен“ резултат от готвенето.

Панти за меко затваряне/меко отваряне
(само ако има*)



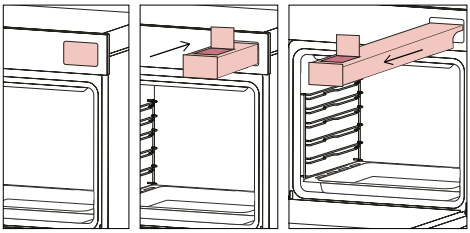
Пантите за меко затваряне и отваряне конт-ролират движението на вратата, като осигуряват плавно движение и предотвратяват затръшване.

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.

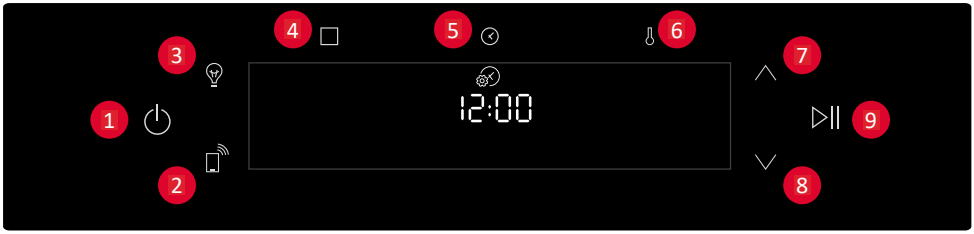
Резервоар за пара



Резервоарът за пара е чекмедже, което може да се напълни с водата, необходима за извършване на програми за готвене и почистване с пара.

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

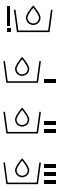
Функциите и класирането на функциите могат да се променят в зависимост от модела.
1. Вкл./Изкл.
2. Дистанционно управление
3. Лампа
4. Функции
5. Време
6. Температура
7/8 Бутони за навигация
9. Начало/Пауза

ОСНОВНИ ФУНКЦИИ

Панелът за управление има следните основни функции:

Символ	Функция	Описание
	Вкл./Изкл.	Натиснете, за да включите/изключите фурната.
	Дистанционно управление ВКЛ./ИЗКЛ	Натиснете бутона, за да активирате дистанционното управление, след като сдвоите фурната с приложението hOn (чрез приложението).
	Лампа	Натиснете, за да включите/изключите лампата на камерата на фурната
	Функции	Натиснете веднъж, за да осъществите достъп до Ръчните функции, два пъти за Програмите Everyday Cooking, три пъти за Менюто за почистване и четири пъти за менюто за WiFi.
	Време	Натиснете веднъж за времетраенето на готвенето, два пъти за хронометъра (достъпен в режим на готовност), три пъти за отложен старт. В режим на готовност са налични кухненският таймер и, като натиснете в продължение на 3 секунди, часът.
	Температура	Натиснете веднъж, за да проверите температурата на камерата, два пъти, за да активирате опцията за бързо подгряване (достъпна само по време на фазата на подгряване на фурната).
	Бутони за навигация	Натиснете бутоните за навигация, за да превъртате между функциите и да регулирате параметрите.
	Начало/Пауза	Натиснете, за да стартирате/поставите на пауза готвенето или да потвърдите функциите

ОБРАТНА ВРЪЗКА ОТ ДИСПЛЕЯ (вижда се само когато е активно)

Символ	Обратна връзка	Описание
	**Няма резервоар**	Иконата се появява, когато резервоарът за пара липсва.
	**Напълнете резервоара**	Иконата се появява, когато към резервоара за пара трябва да се добави вода.
	**Източване в ход**	Иконата се появява в процеса на източване.
	**Резервоарът е празен**	Иконата се появява, когато в резервоара за пара няма вода.
	**Изпразнете резервоара**	Иконата се появява, за да напомни на потребителя да изпразни резервоара за пара.
	**Обратна връзка за нивото на водата**	Лентите до иконата представляват количеството вода в резервоара за пара.

2.4. СВЪРЗАНОСТ

Безжични параметри

Технология	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Стандартен	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Максимална мощност [mW]	100	10

Безжични параметри на безжичната сонда

* образец	Et180	SH253B
Технология	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Стандартен	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Максимална мощност [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) Търговската марка и логотата Bluetooth® са регистрирани търговски марки, притежание на Bluetooth SIG, Inc., и всяко тяхно използване от страна на Candy Hoover Group SRL се извършва по лиценз. Всички останали търговски марки и търговски наименования са собственост на съответните им притежатели.

* В зависимост от модела на фурната.

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:

Модулът за WiFi се включва веднага щом потребителят натисне бутона за включване.

Как да деактивирате безжичен мрежов порт:

Модулът за Wi-Fi се деактивира веднага щом потребителят натисне бутона за изключване.
Wi-Fi може също да бъде деактивиран, когато фурната е включена, като изберете „изкл.“ в менюто за настройки на Wi-Fi.

С настоящото Candy Hoover Group Srl декларира, че радиооборудването е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и със съответните законови изисквания (за пазара на Великобритания). Пълният текст на декларацията за съответствие е наличен на следния интернет адрес: **www.candy-group.com**

КАК ДА ВЗАИМОДЕЙСТВАТЕ С ПРИЛОЖЕНИЕТО

Вашият уред може да бъде свързан към вашата домашна безжична мрежа и да се управлява дистанционно с помощта на приложението. Свържете вашия уред, за да гарантирате, че е актуализиран с най-новите софтуер и функции.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- След като фурната е включена, иконата 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.

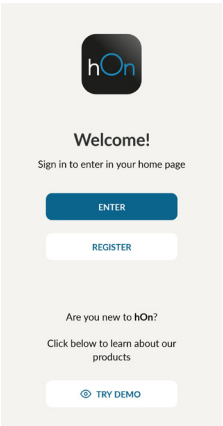
Available on the App Store

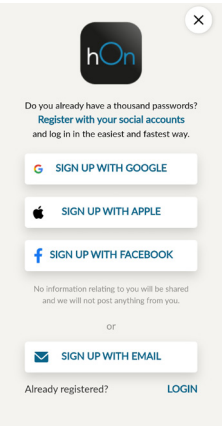
GET IT ON Google Play

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

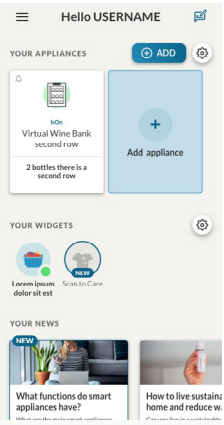




ЗАПИСВАНЕ ЗА БЪРЗО СДВОЯВАНЕ

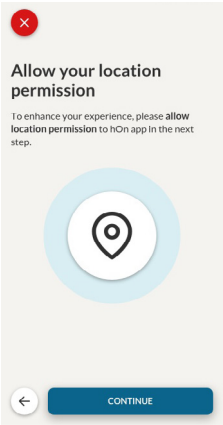
Стъпка 1

- Изберете „Добавяне на уред“.



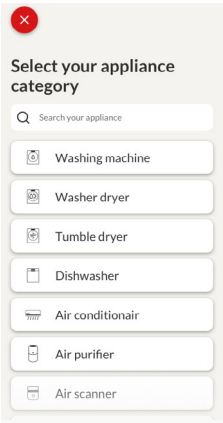
Стъпка 2

- Разрешете достъпа до местоположението си.



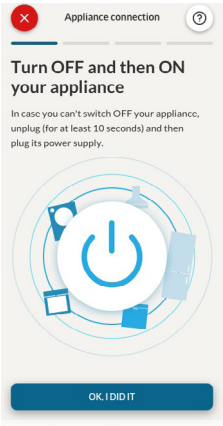
Стъпка 3

- Изберете фурна от категорията на уреда.



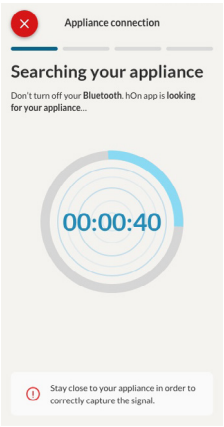
Стъпка 4

- Включете уреда си; ако вече е включен, изключете го и го включете отново.



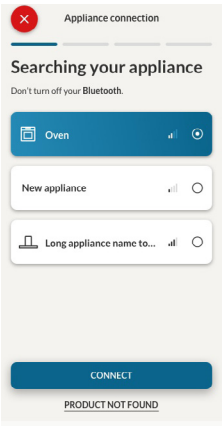
Стъпка 5

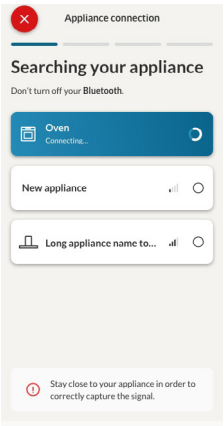
- След като се включи, приложението hOn ще започне да търси вашия домашен уред.



Стъпка 6.1-6.2

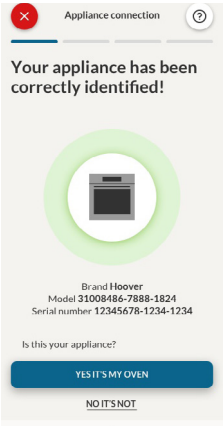
- Изберете своя домашен уред, натиснете „свързване“ и изчакайте няколко секунди.





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 hOn:** Фурната може да се използва изключително от приложението.
- **WIFI OFF:** Фурната не е свързана, но все още е регистрирана със запазени мрежови идентификационни данни.
- **WIFI RESET:** Връзката се нулира и е възможно ново записване.

1. Докоснете ☐ и влезте в менюто WiFi. На дисплея се появява „Вкл.“.
2. На дисплея се появява „Вкл.“.
3. Използвайте стрелките, докато се покаже „Изкл.“ или настройката за нулиране „rSt“.



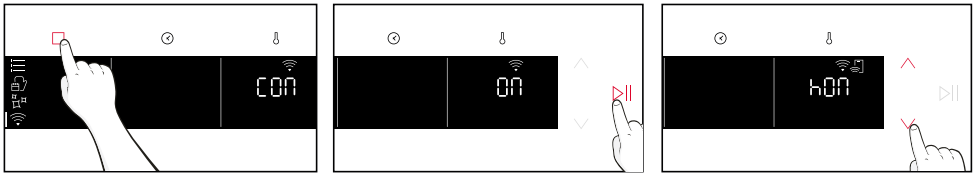
ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

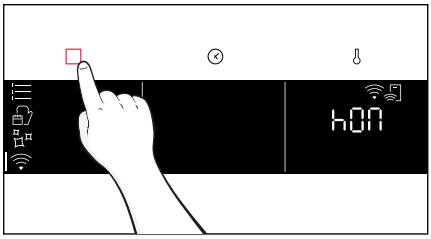
Дистанционното управление предлага множество предимства за потребителите, подобрявайки удобството, ефективността и цялостното изживяване при готвене, като дава възможност за управление на продукта директно както от уреда, така и от приложението hOn Тази функция позволява чрез вашето устройство да се насладите на различни 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.

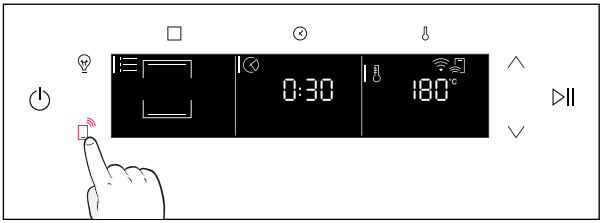
Как да активирате дистанционното управление:

1. Докоснете ☐ за да изберете WiFi режим.
2. На дисплея се появява „свързване“. Докоснете ▷||. „Вкл.“ ще започне да мига.
3. Докоснете ∨ за да изберете режим „hOn“ и докоснете ▷|| за да активирате дистанционното управление.
4. Натиснете ☐ за да излезете от режим „hOn“.
5. Отворете приложението, изберете програма и нека готвенето да започне. По време на процеса е възможно да се контролират и променят параметрите на програмата както от продукта, така и от приложението.



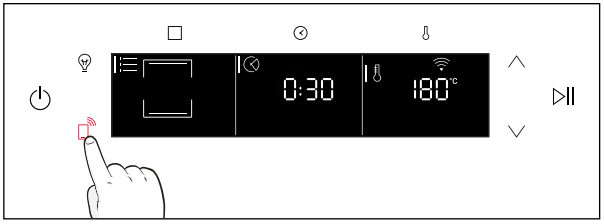


Възможно е също така да активирате дистанционното управление по време на процеса на готвене чрез натискане на съответния бутон



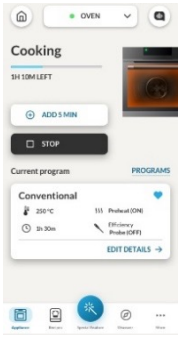
Как да спрете дистанционното управление:

Докато програмата за готвене е в ход, тя може да бъде спряна директно от самия продукт чрез натискане на съответния бутон на дистанционното управление, предоставено с вашия уред.



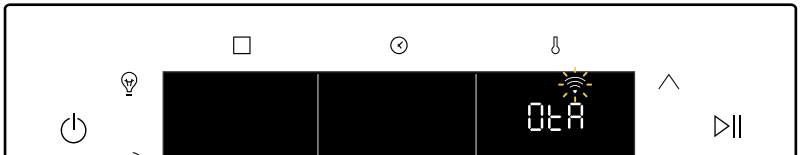
Можете също така да спрете програмата за готвене дистанционно, като използвате приложението, като щракнете върху бутона „СТОП“ на дисплея на устройството. Фурната автоматично ще спре готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако потребителят спре текущото готвене от фурната, спряното готвене ще се види в същото време 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)

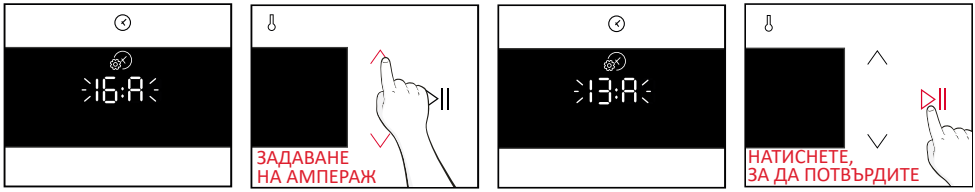
3.2. ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Когато уредът се включва за първи път, първоначалната стъпка е да настроите часа, да изберете между 13 ампера или 16 ампера, да изберете яркост и ниво на звука.

- **ЗАДАВАНЕ НА ЧАСА:** Дисплеят ще покаже мигащото предварително зададено време „12:00“. За да го промените, задръжте ⏻ и използвайте стрелките, за да зададете настоящия час. Натиснете 🕒, за да потвърдите часовете. Следвайте същата процедура, за да зададете минутите. За потвърждение натиснете ▷II .

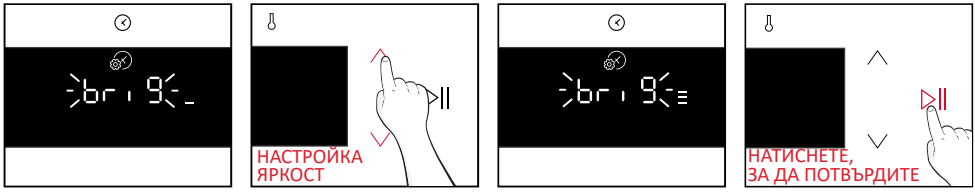


- **АМПЕРАЖ:** По подразбиране фурната е настроена да работи с по-висока мощност, подходяща за домакинства с над 3 kW (16 A). Ако вашият дом има по-ниска мощност, можете да промените тази настройка на ▷II 13 A. Тази настройка влияе върху това колко бързо се загрява фурната. Избирането на по-високата опция (16A) означава, че се загрява по-бързо (тъй като поглъщането на мощност се увеличава). На дисплея ще видите два избора: 13A и 16A. Изберете предпочитания от вас, като използвате стрелките. За потвърждение натиснете ▷II .

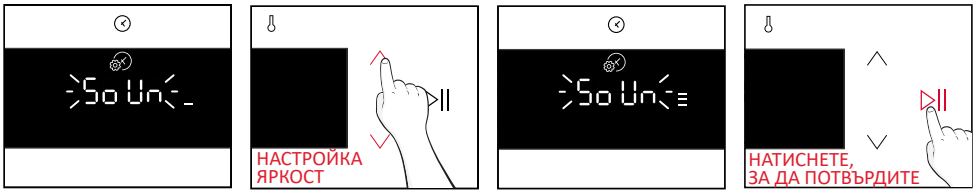


ЗАБЕЛЕЖКА: Опцията за настройка на ампеража е налична само по време на първоначалния монтаж. За да промените зададения ампераж, вижте инструкциите валидни за след монтажа.

- **ЯРКОСТ:** На дисплея се показва символът „brig“. Числата представляват нивото на интензитет на яркост, което може да се редактира с помощта на стрелките. За потвърждение натиснете ▷II .

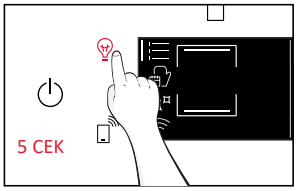


- **ЗВУК:** На дисплея се показва символът „Soun“. Числата представляват нивото на интензитета на звука, което може да се редактира с помощта на стрелките. За потвърждение натиснете ▷||.



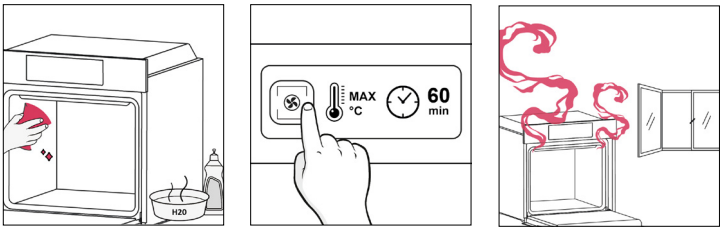
- **ИНСТРУКЦИИ СЛЕД МОНТАЖА**

Възможно е да се върнете към първоначалните настройки чрез натискане на бутона Lamp 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.

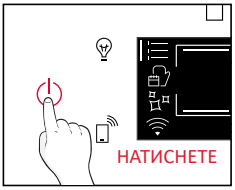


4. РАБОТА С ПРОДУКТА

4.1. КАК РАБОТИ ПРОДУКТЪТ

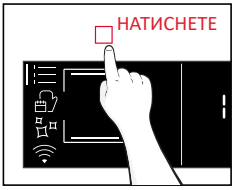
ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

Натиснете ⏻, за да включите/изключите фурната



МЕНЮ С ФУНКЦИИ

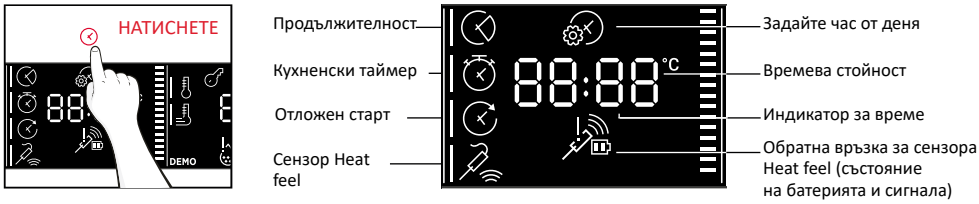
Влезте в менюто с функции, като натиснете ☐.
За да навигирате докоснете толкова пъти, колкото е необходимо за да въведете следните настройки:



Символ	Функция	Описание
	Основни Функции	Тази функция позволява да изберете желаната програма за готвене с помощта на стрелките. Докоснете ⏲ и 🌡 за да зададете час и температура.Натиснете ▷II за да стартирате функцията. За да спрете програмата на пауза, щракнете отново.
	Категории Храни	В това меню можете да получите достъп до 4 категории за готвене на храна, които вече са интегрирани във вашата фурна, като използвате стрелките. Дисплеят ще покаже времето и температурата по подразбиране.
	Wifi	В този режим можете да свържете фурната към мрежа и да я регистрирате в приложението hOn.
	Функции За Почистване	Тази функция ви позволява да изберете система за почистване, налична на вашата фурна.

МЕНЮ ЗА ВРЕМЕ

След като изберете програмата за готвене, влезте в менюто Време, като натиснете ⏲ .За да навигирате докоснете ⏲ толкова пъти, колкото е необходимо, за да въведете следните настройки:



ЗАБЕЛЕЖКА: не могат да бъдат зададени няколко параметъра едновременно, следователно само последният набор остава в паметта, докато предишният се изтрива.

Символ	Функция	Описание
	A)) Продълж-Ителност На Готвене	Позволява предварително задаване на времето за готвене, необходимо за избраната рецепта.Натиснете ⏲, за да влезете в менюто за време. Докоснете ⏲ толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Продължителност на готвене“. След това използвайте стрелките, за да регулирате стойността и натиснете ▷II за потвърждение. Отброяването започва в края на предварителното загряване (ако има такова). По време на фазата на готвене е възможно да промените стойността на продължителността, като натиснете ⏲ и използвате стрелките. Когато времето изтече, дисплеят показва „Край“ и готвенето спира.
	B) Хронометър	Позволява използването на фурната като часовник с аларма.Натиснете ⏲ , за да влезете в менюто за време. Докоснете ⏲ толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Хронометър“. След това използвайте стрелките, за да регулирате стойността и натиснете ▷II за потвърждение.По време на фазата на готвене е възможно да промените стойността на продължителността, като натиснете ⏲ и използвате стрелките. След това натиснете ▷II за да рестартирате готвенето. Когато времето изтече,готвенето продължава, докато не бъде прекъснато ръчно.Тази функция може да бъде зададена и когато фурната е в режим на готовност, като натиснете ⏲. Когато е активиран, хронометърът работи независимо от функциите за готвене на фурната.
	C) Отложен Старт	Позволява избор на начален час за готвенето.Натиснете ⏲ , за да влезете в менюто за време. Докоснете толк-ова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията„Отложен старт“. След това използвайте стрелките, за да регулирате стойността и натиснете ▷II за потвърждение. ЗАБЕЛЕЖКА: Отложен старт е активен само след настройканаПродължителност на готвене и не е наличен към функциите на грила

a. Продължителност На Готвене



b. Хронометър

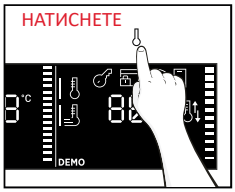


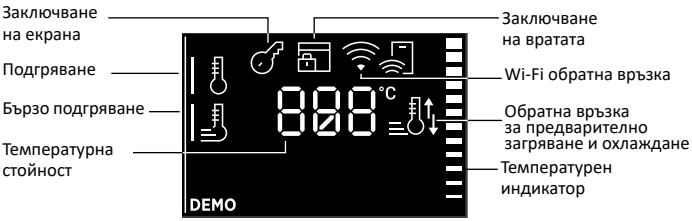
c. Отложен Старт



МЕНЮ ЗА ТЕМПЕРАТУРА

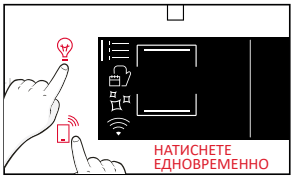
След като изберете програмата за готвене, влезте в менюто за температура, като натиснете 🌡. За да навигирате докоснете 🌡 толкова пъти, колкото е необходимо, за да въведете следните настройки:





Символ	Функция	Описание
	Температура	Натиснете 🌡, за да зададете температурата и използвайте стрелките, за да регулирате стойността.
	Бързо Подгряване	Натиснете два пъти 🌡, за да зададете бърза температура.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Символ	Функция	Описание
	Заключване Срещу Деца	 Тази функция ви позволява да заключите екрана, за да предотвратите нежелано използване от непълнолетни. За да я активирате, натиснете едновременно бутоните„Лампа“ и „Дистанционно управление“ за 3 секунди. В потребителския интерфейс ще се появи икона с ключ. В това състояние потребителският интерфейс на фурната е заключен и не могат да се правят промени в настройките.За да деактивирате заключването срещу деца, натиснете отново бутоните „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, лампата ще бъде ИЗКЛЮЧЕНА, докато фурната достигне желаната температура.

4.2.1. СТАНДАРТНИ ФУНКЦИИ

ЗАБЕЛЕЖКА:за функции, които изискват подгряване, уверете се, че всички принадлежности са премахнати по време на тази фаза. Следвайте инструкциите в таблицата по-долу относно предварителното загряване. „ДА/БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ“ означава, че е необходимо подгряване и е налична опция за бързо подгряване; „НЕ“ означава, че подгряване не е налично и храните трябва да се поставят в студена фурна.

Символ	Функция	диапазон T°C – T°C по подразбиране	Препоръчи-телна позиция на рафта	Предва-рително-загряване	Наличен сензор Heat Feel	Съвети
	*Традиционно	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Да/Бързо Подгр-Яване	Да	ИДЕАЛЕН ЗА: торти, хлебни изделия, биск-вити, кишове на едно ниво, като се изпо-лзва горно и долно нагряване.
	Конвекция + вентилатор	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	Да/Бързо Подгр-Яване	Да	ИДЕАЛНО ЗА: печени меса, запеканки, зеле-нчуци и пайове с влажен пълнеж на едно ниво. Идеален за готвене на храни с високо съдържание на вода.
	Многос-тепенно	160°C 50-250/300°C ***	L4 за едно ниво L2+L5 за две нива L2+L4+L6 за три нива	Да/Бързо Подгр-Яване	Да	ИДЕАЛЕН ЗА: торти, бисквити и пици на е-дно или повече нива. Идеален за приготв-яне на различни храни.
	Долно нагряване	170°C 50-230°C	L2	Да/Бързо Подгр-Яване	Да	ИДЕАЛЕН ЗА: крем карамел, пудинги и кре-мове на водна баня на едно ниво. Тази фун-кция може да се използва също като довър-шителна за приготвянена храна.
	Долно нагряване + вентилатор	170°C 50-230°C	L2	Да/Бързо Подгр-Яване	Да	ИДЕАЛНО ЗА: пици, солени торти, пайове и храни с течни заливки на едно ниво.
	**Грил	05 01-05	L6 за тънка храна L5 за подебели храни	НЕ	Да	ИДЕАЛНО ЗА: огретен, месо на скара, риба, зеленчуци. Тази функция използва само вът-решния горен нагревателен елемент. Изпо-лзвайте със затворена врата. Поставете тава отдолу, за да събирате соковете.
	**Supergrill	05 01-05	L6	НЕ	Да	ИДЕАЛЕН ЗА: големи количества колбаси, пържоли и препечен хляб. Цялата зона под грил елемента става гореща. Използвайте със затворена врата. Обръщайте храната, след като са изминали две трети от времето за готвене (ако е необходимо).

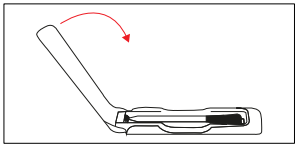
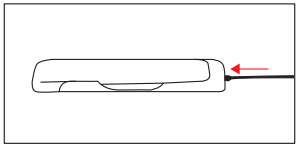
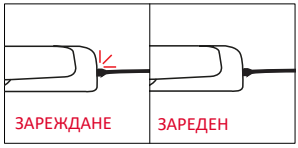
Символ	Функция	диапазон T°C – T°C по подразбиране	Препоръчи-телна позиция на рафта	Предва-рително-загряване	Наличен сензор Heat Feel	Съвети
	**Огретен	200°C 150-250°C	L4/L5	Да/Бързо Подгр-Яване	Да	ИДЕАЛЕН ЗА: цели парчета месо (печено) или запечени храни. Използвайте със затворена врата. Плъзнете тавата за отцеждане под решетката, за да се събират в нея соковете. Обърнете храната по средата на готвенето, ако е необходимо.
	Многос-тепенно +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	Да/Бързо Подгр-Яване	Да	ИДЕАЛЕН ЗА: цялостно готвене на менюбез смесване на миризми. Не е необходимо храните да се приготвят за едно и също време
	*ЕКО	190 °C 150-220 °C	L3	НЕ	НЕ	ИДЕАЛЕН ЗА: готвене на месо, риба или зеленчуци Тази функция позволява да се пести енергия по време на готвене, като поддържа храната влажна и крехка.Лампата на камерата е изключена.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	НЕ	НЕ	ИДЕАЛЕН 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.
	Пица	300°C 200-300°C	L2/L3	НЕ	НЕ	ИДЕАЛНО ЗА: всякакви видове пица без подгряване на фурната. Използвайте по-ниски температури за замразени продукти и 300°C за домашно приготвени рецепти
	Gentle Cooking (пара)	70°C 50-90°C	L3	НЕ	Да	ИДЕАЛНА ЗА: бавно готвене с резултат, наподобяващ sous-vide. Използвайте я за месо, риба и зеленчуци.

* 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.

СЕНЗОР HEAT FEEL

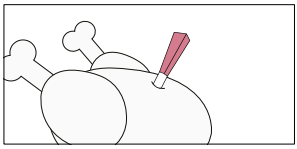
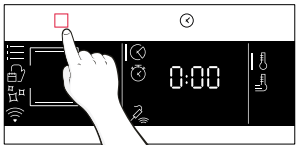
Преди употреба проверете нивото на батерията на сензора Heat Feel:

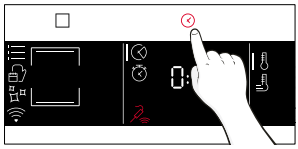
1. Поставете сензора Heat Feel в зарядното устройство и затворете капака.
2. Свържете зарядното устройство към USB източник на захранване, като USB адаптер или USB гнездо на компютър/ноутбук, с USB кабела. Зарядното устройство може да не работи правилно с външни батерии поради функцията си за автоматично изключване.
3. LED лапичката на зарядното ще се включи и ще мига по време на зареждането. Тя ще се изключи, когато сензорът Heat Feel е напълно зареден.

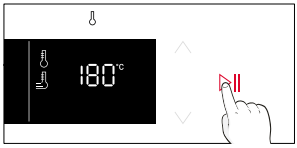




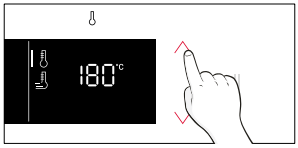
Как да регистрирате и да използвате сензора Heat Feel:

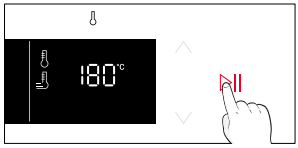
1. Поставете сондата в храната.
2. Докоснете ☐ за да изберете желаната функция, и докоснете ⏲ толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете иконата за сонда.
3. След известно време фурната ще разпознае кода на сондата ▷|| Докоснете и използвайте стрелките, за да зададете целевата температура.
4. Докоснете ▷||, за да потвърдите. От този момент фурната ще използва данните от сондата, за да следи вътрешната температура на вашата храна.
5. След достигане на желаната вътрешна температура, алармата прозвучава и фурната се изключва. Внимателно извадете сондата от храната.



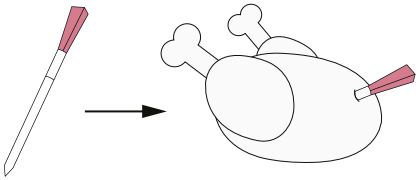






Готварски съвети

Сондата е оборудвана с една точка за измерване. Поставете го изцяло в храната с металния връх, разположен в центъра на храната. Поставете тази точка възможно най-близо до най-дебелата (най-студената) част от храната, за да наблюдавате точно процеса на готвене.



Сондата може да се използва с ръчни функции (Статично, Статично + Вентилатор, Грил, Super grill, Печене и Многостепенно), с КАТЕГОРИИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ХРАНА (месо, риба и зеленчуци) и Gentle cooking.

Категория храна	Препоръчителна вътрешна температура °C	Препоръчително позициониране
Печено говеждо	45°C	По диагонал в най-дебелата част. За храни с цилиндрична форма (напр. говеждо печено) поставете върха възможно най-близо до геометричния център
Печени меса	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Птиче месо	83-85°C	В най-дебелата част на гърдите
Риба (цяла/пържоли)	65°C	По диагонал в най-дебелата част
Хляб/гювечи	90°C	Близо до геометричния център на храната

4.2.2. Многостъпкова Функция

Функцията Multi Step позволява запазването на предварително зададените параметри за готвене (температура и време), докато променяте функцията по време на готвене, чрез натискане на бутона □

Функцията е налична за всички ОСНОВНИ ФУНКЦИИ ☰, с изключение на програмите ЕКО.

5. НАСОКИ 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	175°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	180°C 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	Огретен	200°C	Да	Метална скара + огнеупорен съд	L4	20-30
	Печена паста	1	Традирционно	180°C	Да	Метална скара + огнеупорен съд	L3	45-55
Пица	Пица, прясна (тава)	1	Традирционно Пица	250°C 300°C	Да Не	Тава за печене	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Многостепенно	180°C	Да	По-дълбоко+ Тава за печенес	L2+L5	25-35
	Пица прясна (кръгла)	1	Традирционно Пица	250°C 300°C	Да Не	Тава за печене	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Многостепенно	180°C	Да	По-дълбоко+ Тава за печенес	L2+L5	30-40
	Пица, замразена (тънка кора)	1	Традирционно Пица	220°C 200°C	Да Не	Метална скара	L2	10-15
		2	Многостепенно	200°C	Да	Метална скара	L2+L5	15-25
		3	Многостепенно	180°C		Метална скара	L2+L4+L6	25-35
Месо и до-машни птици	Печено цяло пиле (1-1,2 кг)	1	Многостепенно Огретен	220°C	Да	Метална решетка. Поставете тавата за печене на ниво L1 със 150 мл вода.	L4	40-60
	Пилешки бутчета	1	Air Fry	220°C	Не	Тава Airfry	L4	30-50
	Печена патица	1	Многостепенно Огретен	200°C	Да	Метална скара + Огнеупорен съд	L3	50-60
	Петел	1	Многостепенно Огретен	220°C	Да	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L4	20-40
	Печена пуйка	1	Многостепенно Огретен	200°C	Да	Метална скара + Огнеупорен съд	L3	50-60

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загряване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след подгря-ване*(мин.)
	Свински ребра (1000 – 1200 г)	1	Традирционно	200°C	Да	Метална скара+ Огнеупорен съд	L3	80-100
	Наденица	1	Supergrill	04	Да	Метална скара	L5	40-50
	Телешко филе (1000-1500g)	1	Gentle cooking	60°C	N	Метална скара+ Огнеупорен съд	L3	60-80
	Печено говеждо (500 г)	1	Многостепенно	220°C	Да	Тава за печене	L3	20-40
	Руло „Стефани“ (1000 – 1500 г)	1	Традирционно	180°C	Да	Тава за печене	L3	40-50
	Печено пиле с картофи	1	Традирционно	200°C	Да	По-дълбоко Тава	L4	45-60
Риба и морски дарове	Морски дарове на скара	1	Supergrill	04	Не	Метална скара	L5	15-30
	Замразени рибни пръчици	1	Air Fry	200°C	Не	Тава Airfry	L4	20-25
	Печена риба	1	ЕКО	200°C	Не	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L3	40-60
Зелен-чуци	Зеленчуков огретен	1	ЕКО	200°C	Не	Метална скара + Огнеупорен съд	L3	80-90
	Замразени пържени картофи (300 – 500 г)	1	Air Fry	220°C	Не	Тава Airfry	L4	18-25
	Печени картофи	1	Традирционно	200°C	Да	Тава за печене	L4	30-50

Времето за готвене може да варира в зависимост от рецептата и съставките на потребителя.
* ако е необходимо подгряване
** В зависимост от модела на фурната.

5.2. ТАБЛИЦА EVERYDAY COOKING

Менюто по категории храни позволява готвене по различни рецепти без подгряване на фурната, благодарение на специални програми за готвене, съобразени с нуждите на всяка категория.
След като изберете програмата за готвене, ще се покажат стойностите по подразбиране за време и температура. И двата параметъра могат да бъдат зададени в ограничен диапазон, както е показано в таблицата по-долу.
Докато навигирате във функциите на програмата Everyday cooking, менюто за категория храни на пара може да се активира чрез натискане на иконата за температура, докато се появи иконата за пара. Потвърдете избора си, като натиснете бутона Старт.

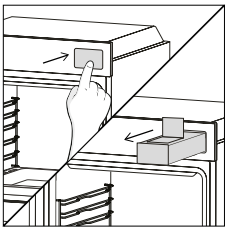
Символ	Описание	Предва-рително загряване	Поло-жение на рафта	Темпера-турен диапазон (°C)	Времеви диапазон (мин.)	Температурен сензор Heat feel (ако е наличен)	Описание
	Месо	НЕ	L3	180-220	20-120	55-85°C	За птиче месо и парчета бяло месо
	Риба	НЕ	L3	150-180	15-60	55-65°C	За цели риби и филета
	Зеленчуци	НЕ	L3	150-200	30-90	70-90°C	За печени зеленчуци и картофи
	Печива	НЕ	L2/L3	180-220	30-90	95°C	За печива, като сладкиши и хляб
	Месо (на пара)	НЕ	L3	180-220	20-120	55-85°C	За птиче месо и парчета бяло месо
	Риба (на пара)	НЕ	L3	150-180	15-60	55-65°C	За цели риби и филета
	Зеленчуци (на пара)	НЕ	L3	150-200	30-90	70-90°C	За печени зеленчуци и картофи
	Печива (на пара)	НЕ	L2/L3	180-220	30-90	95°C	За печива, като сладкиши и хляб

ЗАБЕЛЕЖКА: ако след изключване на фурната има нужда да продължите готвенето, препоръчително е да избягвате използването на програми „everyday cooking“ и вместо това да изберете стандартни функции.

Как да използвате резервоара за пара за програмите за готвене на пара

Ако резервоарът за пара е празен, след като изберете програма за готвене на пара, на дисплея ще се появи , за да ви сигнализира да го напълните с вода. Продължете както следва:

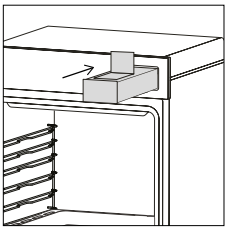
1. Натиснете леко резервоара за пара, за да го отворите.

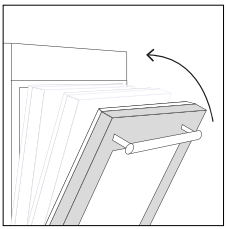


2. Добавете към резервоара за пара питейна вода от кана или директно от мивката. Не превишавайте максималното ниво на водата, посочено вътре в резервоара.

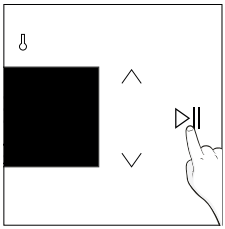


3. Натиснете резервоара за пара, за да го затворите и затворете вратата на фурната.





4. Натиснете бутона Старт, за да потвърдите и оставете готвенето да започне.



В случай че количеството добавена вода не е достатъчно за изпълнение на програмата за готвене, на дисплея ще се появи , за да ви сигнализира да напълните отново резервоара.

Рецепта	Порция	Програма за готвене	T°C	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене (мин.)
Печено говеждо	500-800г	Месо (Steam)	180°C	Метална скара	L3	30-40
Говеждо филе	200г	Месо (Steam)	200°C	Метална скара	L3	20-25
Руло „Стефани“	1000-1500г	Месо (Steam)	200°C	Метална скара	L3	40-50
Говеждо Уелингтън	500г	Месо (Steam)	210°C	Метална скара	L3	50-80
Печено свинско	800-1000г	Месо (Steam)	180°C	Метална скара	L3	40-70
Свински ребра	1000-1200г	Месо (Steam)	200°C	Метална скара	L3	80
Агнешки ребра	800-1000г	Месо (Steam)	190°C	Метална скара	L3	60-80
Агнешко бутче	1500-2000г	Месо (Steam)	200°C	Метална скара	L3	80
Филе от сьомга	200-600г	Риба (Steam)	170°C	Тава за печене	L3	20-35
Пържоли от риба тон	600г (прибл. 4 бр.)	Риба (Steam)	180°C	Метална скара	L3	15-20
Пържоли от риба меч	700г (прибл. 4 бр.)	Риба (Steam)	180°C	Тава за печене	L3	15-20
Филе от треска	600г (прибл. 4 бр.)	Риба (Steam)	150°C	Тава за печене	L3	15-20
Ципура, цяла	1	Риба (Steam)	170°C	Тава за печене	L3	35-45
Ципура, филе	600г (прибл. 4 бр.)	Риба (Steam)	150°C	Тава за печене	L3	15-20
Филе от лаврак	600г (прибл. 4 бр.)	Риба (Steam)	150°C	Тава за печене	L3	15-20
Рибни шишчета	8 броя	Риба (Steam)	150°C	Метална скара	L3	20-30
Пълнен калмар	4 броя	Риба (Steam)	180°C	Тава за печене	L3	25-40
Цял хляб	1	Печива (Steam)	200°C	Метална скара	L3	42-50
Ръжен хляб	1	Печива (Steam)	190°C	Метална скара	L3	42-50
Хляб за сандвичи	1	Печива (Steam)	200°C	Метална скара	L3	42-50

Рецепта	Порция	Програма за готвене	T°C	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене (мин.)
Резене	1 тава	Зеленчуци (Steam)	200°C	Метална скара	L3	30-40
Смесени зеленчуци	1 тава	Зеленчуци (Steam)	190°C	Метална скара	L3	40-45
Карфиол	1 тава	Зеленчуци (Steam)	150°C	Метална скара	L3	40-50
Тикви, на кубчета	1 тава	Зеленчуци (Steam)	160°C	Метална скара	L3	30-40
Пълнени чушки	1 тава	Зеленчуци (Steam)	180°C	Метална скара	L3	70-80
Пълнени тиквички	1 тава	Зеленчуци (Steam)	190°C	Метална скара	L3	35-45
Морковени пръчици	1 тава	Зеленчуци (Steam)	150°C	Тава за печене	L3	35-40
Броколи	1 тава	Зеленчуци (Steam)	150°C	Тава за печене	L3	30-40
Рататуй	1 тава	Зеленчуци (Steam)	190°C	Метална скара	L3	40-45
Зеленчуков киш	6 купички	Зеленчуци (Steam)	180°C	Тава за печене +формички	L3	25-35

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

6.1. ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

Редовното почистване може да удължи експлоатационния живот на уреда. Изчакайте фурната да се охлади, преди да извършите ръчно почистване.

- Минималното почистване на фурната след всяка употреба ще помогне за поддържането ѝ напълно чиста.
- Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или със защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
- За да предотвратите прекомерно замърсяване на фурната и придружаващи силни миризми на дим, препоръчваме да не използвате фурната при много висока температура. По-добре удължете времето за готвене и понижете малко температурата.
- Освен принадлежностите, доставени с фурната, препоръчваме да използвате само съдове и форми за печене, които са устойчиви на високи температури.

6.2. ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

6.2.1. ВЪТРЕ ВЪВ ФУРНАТА: почистващи функции

Пиролитично почистване (*в зависимост от модела на фурната)

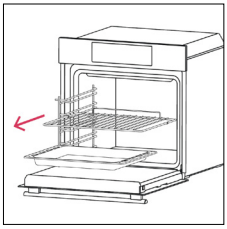
Този процес се основава на химичния процес, носещ същото име, който включва разграждането на сложни вещества чрез прилагане на топлинна обработка.

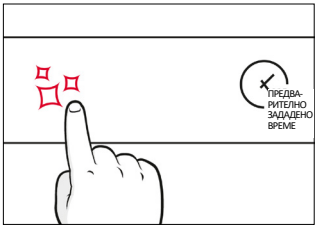
Веднъж стартирано, то автоматично заключва вратата на фурната и бързо повишава температурата до изгарящите 410°C.

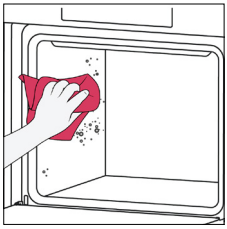
В края на цикъла на почистване остатъците от храна ще оставят бяло покритие върху емайлираните повърхности. За да премахнете тези частици, избършете с кърпа, напоена с гореща сапунена вода и използвайте четка или домакинска тел. Подходящи почистващи препарати са гореща сапунена вода или препарат за почистване на фурни.

Как работи:

1. Отстранете всички принадлежности от фурната, като решетки, странични решетки и винт на страничните решетки(*) ;
2. Завъртете функционалното копче Завъртете контролния диск, за да зададете пиролитична програма; Оставете функцията да работи за предварително зададеното време. По време на този процес и следващата фаза на охлаждане вратата на фурната ще остане заключена.
3. Когато уредът се охлади, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.
   ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е охладен, преди да го докоснете.
   Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като има риск от изгаряне.
   Използвайте дестилирана или питейна вода.







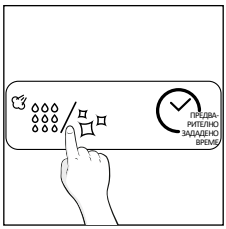
Hydroeasy Steam

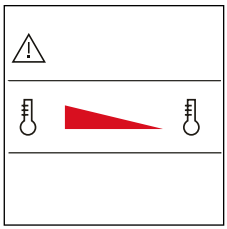
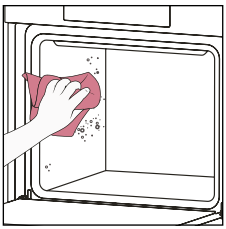
Функцията Hydroeasy Steam е проектирана да се справя без усилие с леки замърсявания и осигурява бързо и екологично решение за почистване на вътрешността на вашата фурна със силата на парата.

Как работи:

1. Налейте вода в резервоара за пара, докато достигнете максималното ниво, посочено на резервоара.
2. Изберете програмата за почистване с пара Hydroeasy Steam. Оставете функцията да работи за предварително зададеното време.
3. В края на процеса на почистване оставете фурната да се охлади.
4. Когато уредът се охлади, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.
5. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е охладен, преди да го докоснете. Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като има риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.





СИСТЕМНО ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА

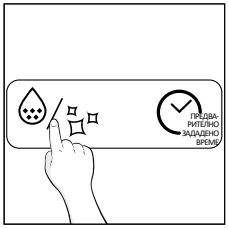
Отстраняване на котлен камък

Тази функция ще бъде препоръчана след 25 цикъла и ще стане задължителна след 40 цикъла. Фурната ще покаже в края на всеки цикъл с пара, започвайки от 25-тия, ако потребителите все още не са извършили премахване на котлен камък. След 40 цикъла с пара никоя от програмите за готвене на пара няма да започне, преди потребителите да изпълнят програмата за отстраняване на котлен камък. Отстраняването включва три стъпки:

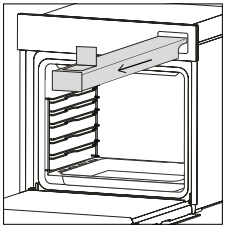
Стъпка 1 (Отстраняване на остатъчната вода от системата за пара):

i. Изберете режима за отстраняване на котлен камък и след това натиснете бутона за стартиране.

ii. След като чуете звуковия сигнал, който означава, че може да продължите с втората стъпка, извадете резервоара за вода.



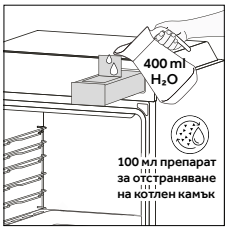


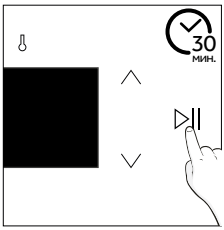


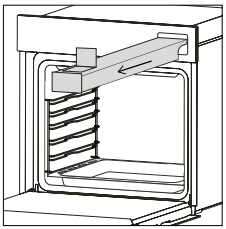
Стъпка 2 (Отстраняване на котлен камък):

i. Добавете 400 мл вода от чешмата и 100 мл препарат за отстраняване на котлен камък в резервоара за пара. След това натиснете бутона за стартиране.

ii. Тази стъпка ще отнеме 30 минути, след което, за да преминете към третия етап, трябва отново да извадите резервоара за пара.



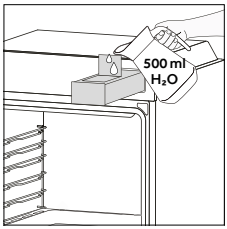


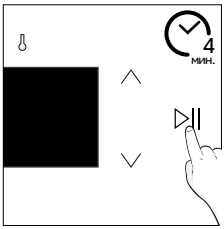


Стъпка 3 (Изплакване):

i. Добавете 500 мл вода от чешмата в резервоара за пара. След това натиснете бутона за стартиране.

ii. Тази стъпка ще отнеме 4 минути. В края на процеса ще прозвучи звуков сигнал







NOTE: Ако програмата за отстраняване на котлен камък бъде прекъсната или не завърши, на дисплея ще се появи,  който ще ви подкани да повторите и завършите процедурата.

Изцедете

След всеки цикъл на готвене на пара водата, останала в уреда за готвене на пара, ще се източва автоматично обратно в резервоара за пара.

По време на този процес, на дисплея ще се покаже 
В случай че резервоарът за пара вече е пълен, на дисплея ще се появи  , за да ви сигнализира да го изпразните, за да може процесът на източване да започне.

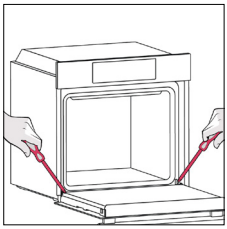
Каталитично почистване (в зависимост от модела на фурната)

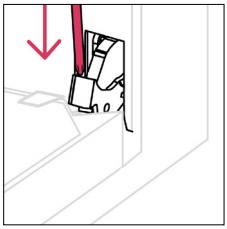
Каталитичните панели покриват камерата на фурната и ви осигуряват лукса никога да не се налага да се справяте с мръсна фурна.
Панелите са покрити със специален емайл, който се отличава с микропореста структура, способна да абсорбира мазнините от пръските.
Чрез каталитична химическа реакция те ефективно 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..

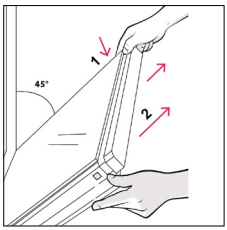
6.2.2. ИЗВЪН ФУРНАТА: премахване и почистване на стъклената врата

1. Поставете вратата на 90°. Завъртете заключващите пластини на пантите в посока навън от фурната.

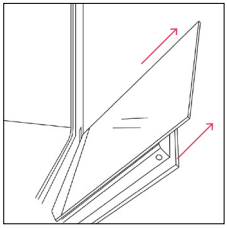




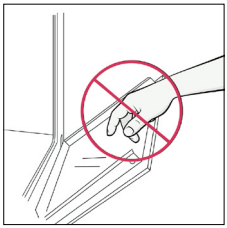
2. Поставете вратата на 45°. Едновременно натиснете двата бутона от двете страни на страничните рамена на вратата и дръп- нете към себе си, за да премахнете капака на горното стъкло на вратата.



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).



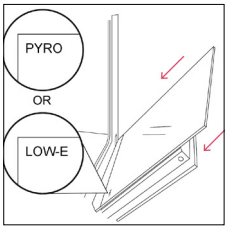
4. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външното стъкло не се сваля.



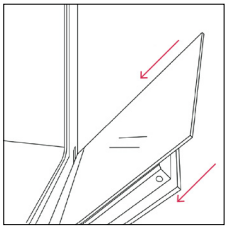
5. Почистете стъклото с мека кърпа и подходящи почистващи препарати.



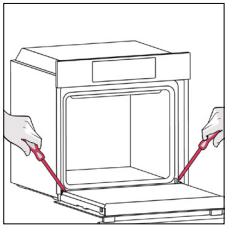
6. Поставете стъклените панели, като се уверите, че етикетът „Low-E/PYRO“ е правилно четим и позициониран в долната лява страна на вратата, близо до лявата панта. По този начин отпечатаният етикет на първото стъкло ще остане от вътрешната страна на вратата.

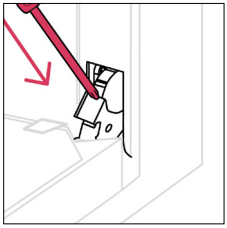


7. Поставете отново капака на горното стъкло на вратата, като го натиснете навътре, докато чуете щракване от двата странични бутона.



8. След това върнете вратата обратно на 90° и завъртете заключващите пластини на пантите навътре към вътрешността на фурната.





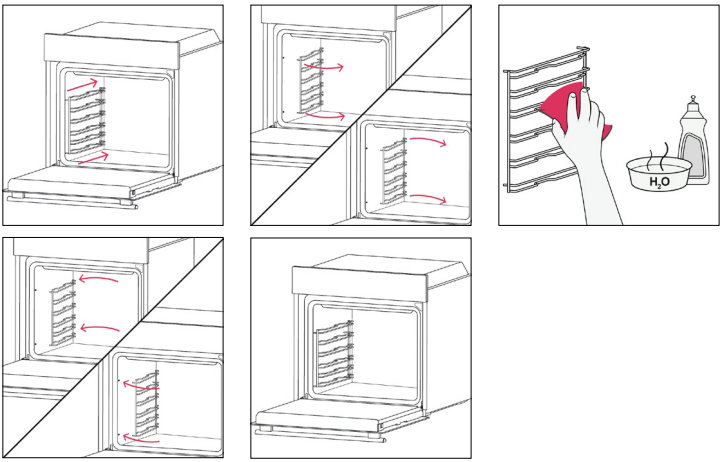
6.3. ПОЧИСТВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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.



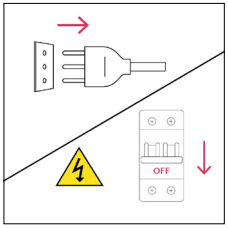
6.4. ПОДДРЪЖКА

ПОДМЯНА НА КОМПОНЕНТИ

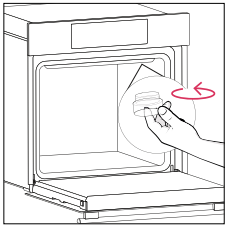
Смяна на крушката отгоре:

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.

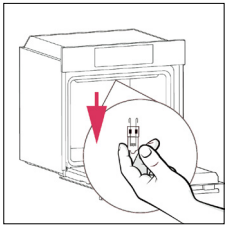
Стъпка 1



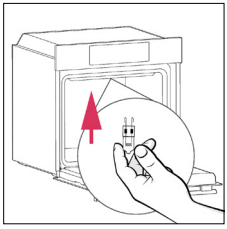
Стъпка 2



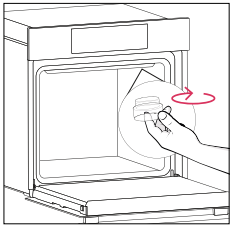
Стъпка 3



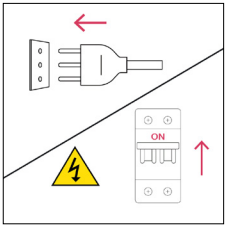
Стъпка 4

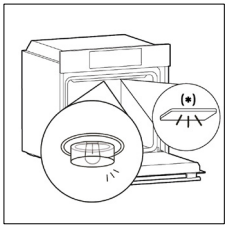


Стъпка 5



Стъпка 6



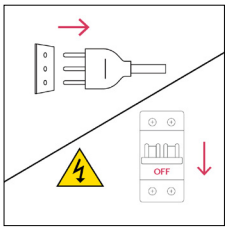


Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)
* В случай на проблеми с тази лампа се свържете с обслужване на клиенти.

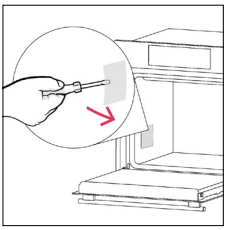
Смяна на страничната крушка:

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.

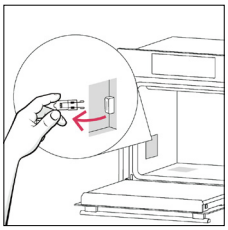
Стъпка 1



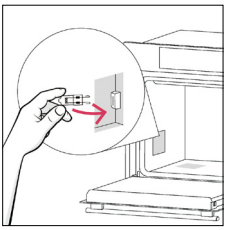
Стъпка 2



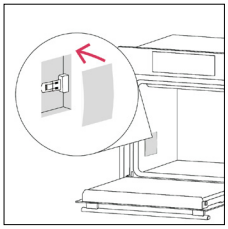
Стъпка 3



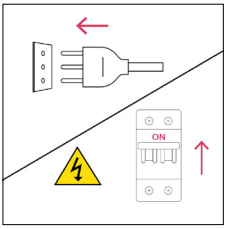
Стъпка 4



Стъпка 5



Стъпка 6



Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)

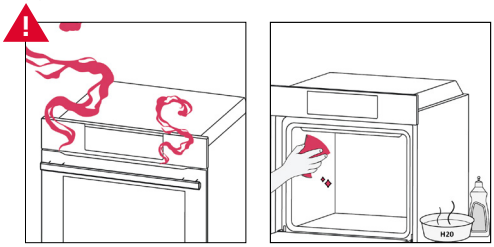
7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

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.

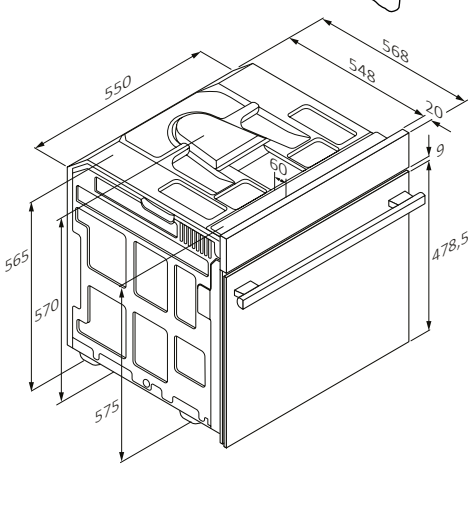
8.2. ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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 по-ниска тарифа на електроенергията.

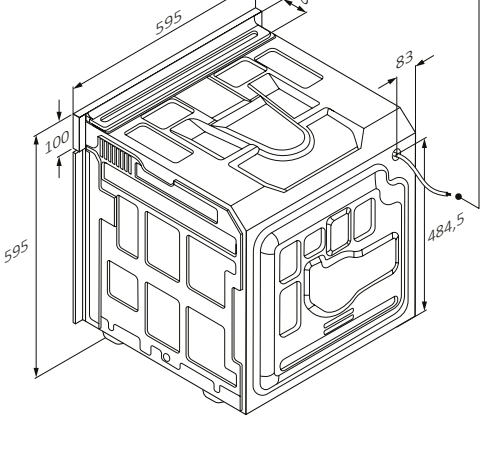
9. МОНТИРАНЕ

Можете да видите видеоклипа за монтиране на продукта, като сканирате QR кода.

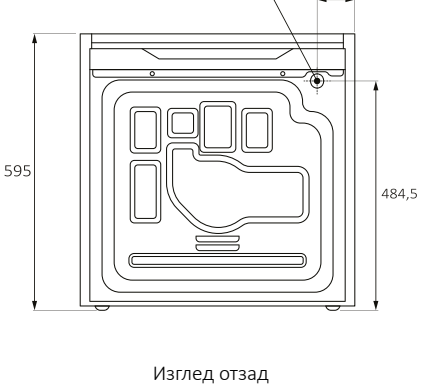
или като кликнете върху това link



Кабел 1100



Кабел 1100

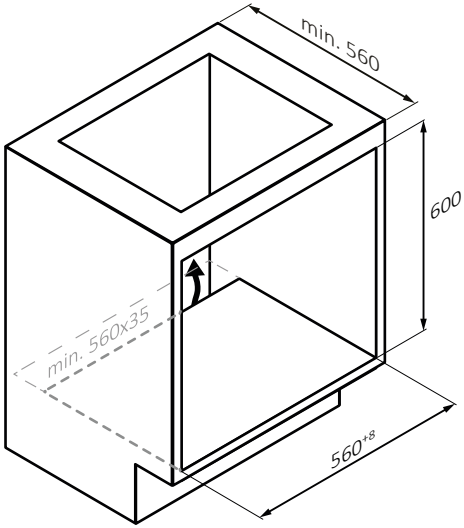


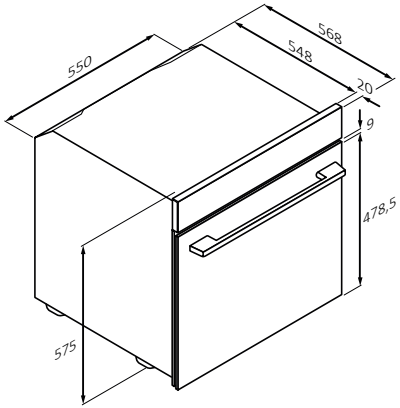
Изглед отзад

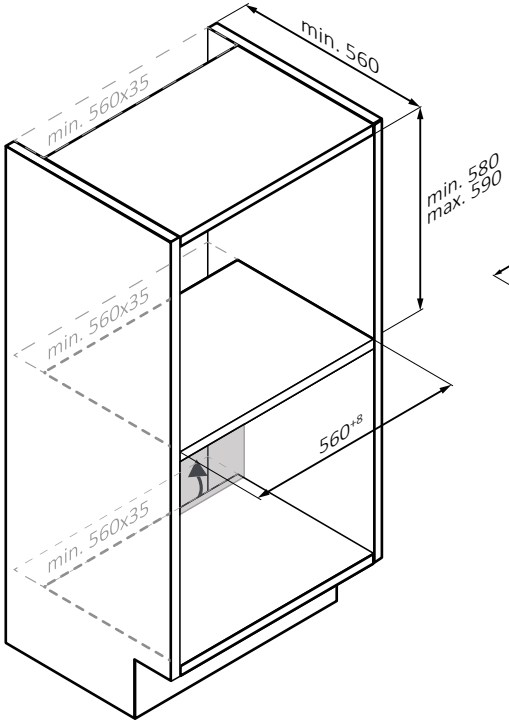


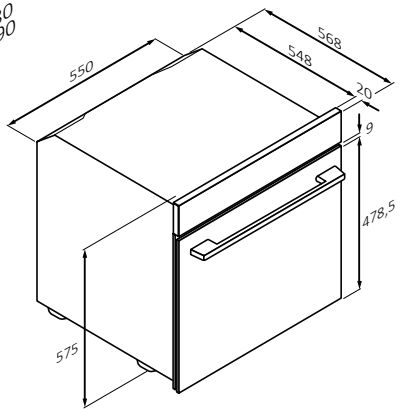
Изглед отстрани

mm

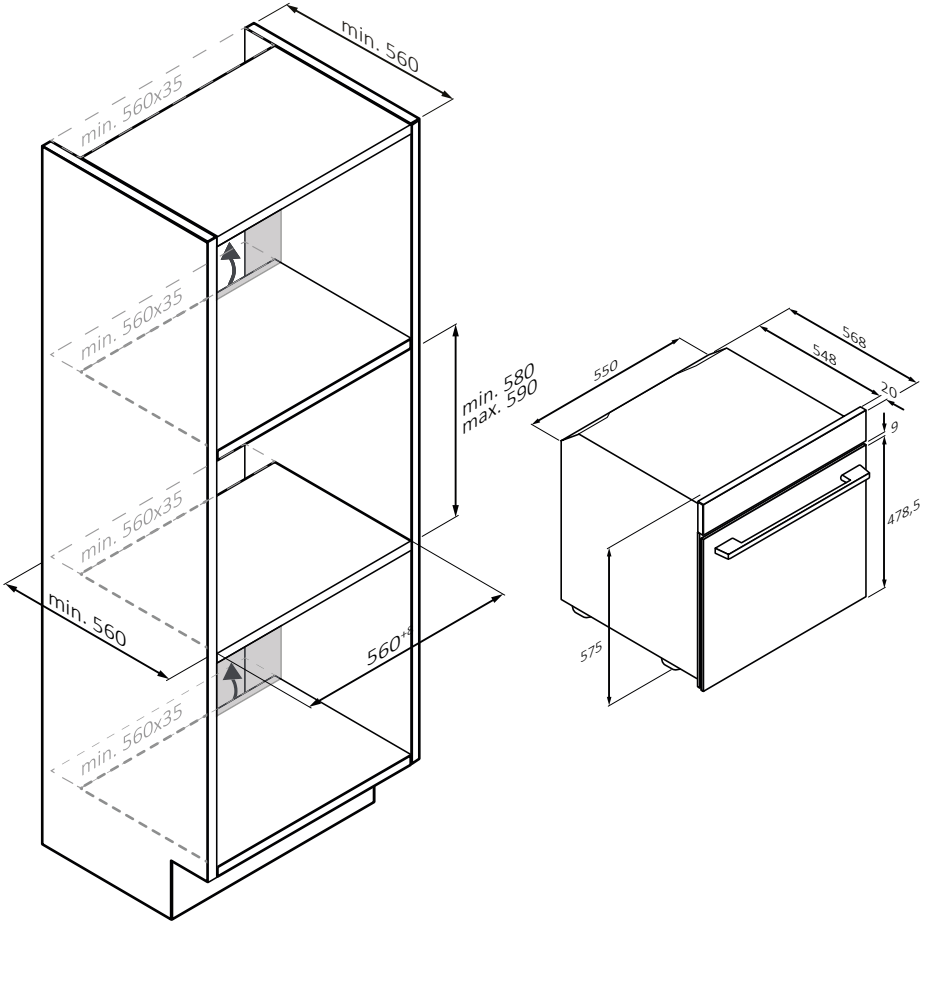

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

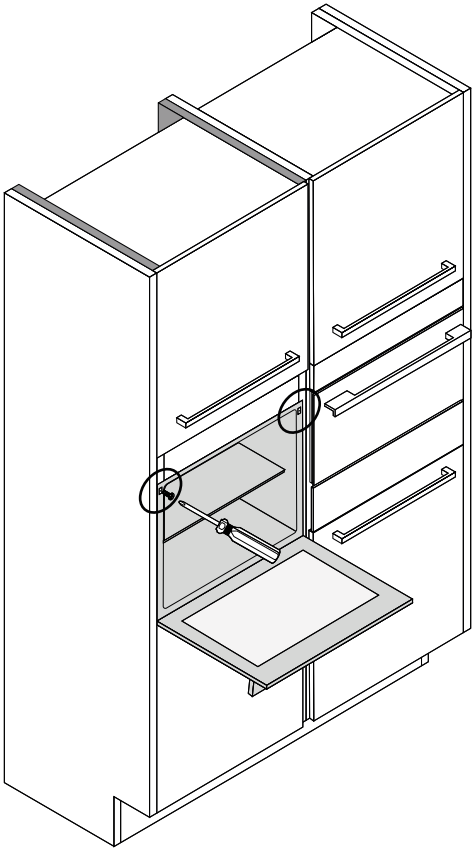

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

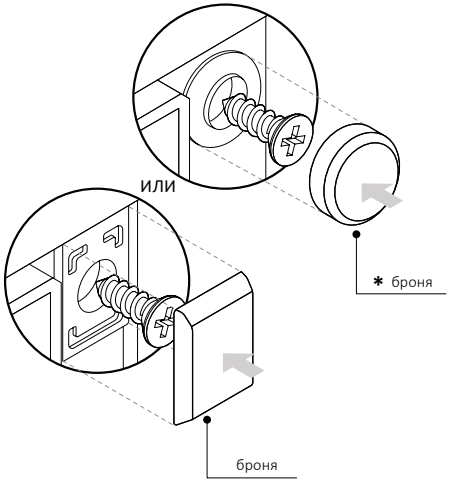

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm





(само ако има*)

mm

DOBRO DOŠLI

Hvala što ste odabrali naš proizvod. Radi svoje sigurnosti i najboljih rezultata pažljivo pročitajte ovaj priručnik, uključujući upute u vezi sigurnosti i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

Prije ugradnje pećnice zabilježite serijski broj koji bi vam mogao trebati pri popravku. Prije upotrebe provjerite da nema oštećenja tijekom transporta i savjetujte se s tehničarom ako niste sigurni. Materijal od ambalaže čuvajte dalje od djece.

NAPOMENA: Zapamtite da se značajke i dodaci pećnice mogu razlikovati ovisno o modelu koji ste kupili.

SAŽETAK

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

2. UVODNO O PROIZVODU
2.1. Pregled Proizvoda
2.2. Pribor
2.3. Upravljačka Ploča
2.4. Povezivost

3. PRIJE POKRETANJA
3.1. Informacije Za Početak
3.2. Prva Upotreba
3.3. Preliminarano Čišćenje

4. UPOTREBA PROIZVODA
4.1. Način Rada Proizvoda
4.2. Funkcije Pečenja
4.2.1. Standardne Funkcije
4.2.2. Značajka S Više Koraka

5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE
5.1. Opća Tablica Za Pripremu Hrane
5.2. Tablica Za Everyday Cooking

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE
6.1. Opće Preporuke
6.2. Čišćenje Pećnice
6.2.1. Unutrašnjost Pećnice: Funkcije Čišćenja
6.2.2. Vanjske Površine Pećnice: Uklanjanje I Čišćenje Staklenih Vrata
6.3. Čišćenje Pribora
6.4. Održavanje

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE
8.1. Zbrinjavanje Uređaja
8.2. Čuvanje I Poštovanje Okoliša

9. UGRADNJA

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

OPĆA UPOZORENJA

- Ne upotrebljavajte čistač na paru za postupke čišćenja.
- Za vrijeme rada uređaj se zagrijava. Pazite da ne dodirujete grijaće elemente unutar pećnice.

Upotrebljavajte u skladu s namjenom

- Pećnicu upotrebljavajte za njezinu namijenjenu svrhu, tj. samo za pripremanje hrane: bilo koja druga upotreba, kao primjerice izvor topline, smatra se neprimjerenom i, stoga, opasnom. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu ubog neprimjerene, neispravne ili nerazumne upotrebe.

Ograničenja upotrebe

- Uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili pod uvjetom da su pod nadzorom ili pod uvjetom da su upućena u korištenje uređaja na siguran način i razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili upute u vezi s korištenjem uređaja od strane osobe odgovorne za njihov sigurnost.
- Potreban je nadzor nad djecom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- ⚠**UPOZORENJE:** uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Treba paziti da ne dodirujete grijaće elemente. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu se jako zagrijati. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.

UPOZORENJA ZA UGRADNJU

- Pećnica može biti smještena iznad ili ispod radne ploče.
- Prije pričvršćivanja, morate osigurati dobru ventilaciju u prostoru pećnice kako biste omogućili pravilnu cirkulaciju svježeg zraka. potrebnog za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na slikama prema vrsti spojnice. Pećnicu pričvrstite na namještaj vijcima koje ste dobili s uređajem.
- Za rad uređaja na nazivnim frekvencijama nisu potrebne dodatne radnje/postavke.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

- Tijekom postavljanja pećnicu treba isključiti iz električne mreže.
- Ako je potrebna pomoć proizvođača za otklanjanje grešaka koje proizlaze iz neispravne instalacije, ta pomoć nije pokrivena jamstvom. Moraju se slijediti upute za montažu za stručno kvalificirano osoblje.
- Neispravnim postavljanjem može se nanijeti oštećenje ili ozljeda ljudima, životinjama ili imovini. Proizvođač ne snosi odgovornosti za takvu vrstu oštećenja ili ozljede.
- Ugradnju mora obavljati kvalificirani tehničar koji mora poznavati i poštivati zakone koji vrijede u zemlji ugradnje i upute proizvođača.
- Nakon raspakiravanja uređaja, provjerite da nije oštećen, u slučaju problema obratite se službi za korisnike prije ugradnje i ne spajajte ga na napajanje.
- Uklonite ambalažu prije uporabe uređaja.
- Za vrijeme ugradnje nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje i pomicanje pećnice.
- Namještaj za ugradnju i susjedni namještaj moraju izdržati temperature od 95 °C.
- Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica tijekom ugradnje kako bi se izbjegle ozljede od posjekotina.
- Ne postavljajte proizvod na otvorene prostore izložene atmosferskim utjecajima.
- Uređaj je predviđen za uporabu na nadmorskoj visini manjoj od 2000 m.
- Uklanjanje zaštitnih folija i reklamnih naljepnica na prednjoj površini pećnice prije prve uporabe

UPOZORENJA U VEZI ELEKTRIČNE ENERGIJE

- Utičnica mora odgovarati opterećenju navedenom na oznaci i mora imati spojeni kontakt s uzemljenjem koji funkcionira. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovaj postupak mora obaviti za to prikladno kvalificirani stručnjak.
- Spajanje na izvor napajanja može se izvršiti utikačem ili fiksnim ožičenjem postavljanjem višepolnog prekidača, s odvajanjem kontakata u skladu sa zahtjevima za prenaponsku kategoriju III, između uređaja i izvora napajanja koji može podnijeti maksimalno priključno opterećenje i koji je u liniji s važećim zakonodavstvom.
- U slučaju da utičnica i utikač uređaj nisu kompatibilni, zatražite od kvalificiranoga električara da zamijeni utičnicu drugom odgovarajuće vrste. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s trenutačnim normama zemlje ugradnje.
- Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom.

Utičnica ili višepolna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada je uređaj postavljen.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost. Za sve popravke, obratite se isključivo službi za korisnike i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- ⚠ **UPOZORENJE:** pazite da uređaj bude isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
- Pećnicu morate isključiti prije uklanjanja dijelova koji se mogu ukloniti. Nakon čišćenja, ponovno ih sastavite prema uputama.
- Upotreba bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva uzimanje u obzir nekih osnovnih pravila:
  - nemojte povlačiti kabel za napajanje da biste uređaj odvojili od napajanja;
  - ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili stopalima;
  - u pravilu se ne preporučuje uporaba prilagodnika, višestrukih utičnica i produžnih kabela.
  - u slučaju kvara i/ili neispravnog rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.
- ⓘ **NAPOMENA:** s obzirom da možda bude potrebno održavanje pećnice, savjetuje se ostaviti još jednu zidnu utičnicu slobodnom tako da bude moguće spojiti pećnicu ako se ukloni iz prostora u kojem je postavljena.
- Svaki popravak, ugradnja i održavanje koji nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvođač ovime izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za izravnu ili neizravnu štetu uzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravcima. Nadalje, on nije odgovoran za štete uzrokovane izostankom ili prekidom sustava uzemljenja (npr. električni udar).
- ⚠ **OPREZ:** radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator i ne smije se priključiti na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje glavnim izvorom.
- Uređaj nije predviđen za aktiviranje vanjskim tajmerom ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.

UPOTREBA I ODRŽAVANJE

- Posuda za prikupljanje prikuplja ostatke koji kapaju tijekom kuhanja.
- Kada postavljate Airfry tavu ili rešetku na bočne držače, pobrinite se da kraći dio bočne strane (između graničnika i ekstremiteta) bude usmjeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima ukrasnu metalnu šipku, pazite da je postavite na vanjsku stranu pećnice tako da logotip marke bude vidljiv i čitljiv. Za pravilno postavljanje pogledajte i sliku u odjeljku Pribor ovog korisničkog priručnika.
- Ne upotrebljavajte abrazivne deterdžente ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer se može oštetiti površina, a to može uzrokovati lom stakla.
- Upotrebljavajte isključivo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovaj uređaj.
- Za vrijeme kuhanja, vlaga se može kondenzirati unutar prostora pećnice ili na staklu vrata. To je uobičajena pojava.Kako biste smanjili taj učinak, pričekajte 10 do 15 minuta nakon uključivanja napajanja prije stavljanja hrane u pećnicu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kad pećnica dosegne temperaturu kuhanja.
- Kuhajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenoj posudi.
- Izbjegavajte ostavljati hranu unutar pećnice nakon pripremanja duže od 15 do 20 minuta.
- Dugotrajni prekid napajanja tijekom faze kuhanja može uzrokovati kvar monitora. U tom slučaju, kontaktirajte službu za korisnike.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Postoji opasnost da se aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita u izravnom doticaju s vrućim emajlom rastopi i ošteti emajl u unutrašnjosti.
- ⚠ **UPOZORENJE:** nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- ⚠ **OPREZ:** Donji dio prostora za pečenje nemojte puniti vodom za vrijeme kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne stavljajte hranu izravno na rešetke pećnice. Uvijek koristite papir za pečenje i/ili odgovarajuće limove ili posude.
- Operite sav pribor prije prve uporabe otopinom vruće vode i tekućine za pranje.

UPOZORENJA (*ZA PYRO PEĆNICE)

- Višak prolivene tekućine mora se ukloniti prije čišćenja.
- ⚠ **UPOZORENJE:** prije pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
  - Očistite vrata pećnice;
  - Uklonite velike ili krupne ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice uz pomoć vlažne spužve. Nemojte upotrebljavati deterdžente;
  - uklonite sav dodatni pribor i klizeći komplet stalka (ako postoji);
  - Nemojte stavljati kuhinjske krpe.
- Prije provođenja ciklusa čišćenja u pećnicama koje su opremljene sondom za meso, zatvorite otvor pomoću isporučene matice. Obvezno zatvorite otvor maticom kada se sonda za meso ne upotrebljava.
- Za vrijeme postupka pirolitičkog čišćenja (ako je dostupno), površine mogu postati toplije nego inače i djecu treba držati podalje.
- Ako je iznad pećnice postavljena ploča za kuhanje nemojte ju nikada upotrebljavati tijekom rada pirolizatora kako biste spriječili pregrijavanje ploče.

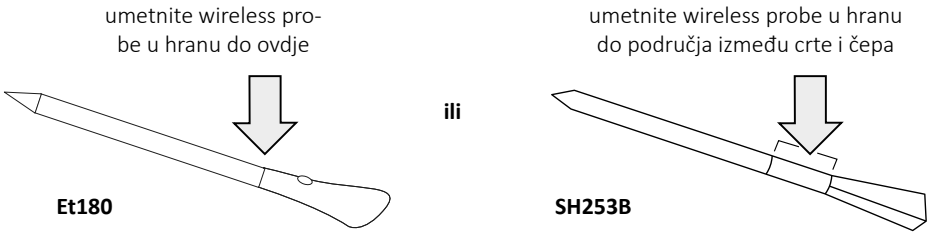
UPOZORENJA (ZA NAPREDNO STEAM PLUS)

- Prilikom punjenja spremnika za paru razina vode ne smije prelaziti maksimalnu razinu označenu na spremniku.
- Spremnike punite isključivo pitkom vodom.
- Prije pokretanja funkcije pirolitičkog čišćenja mora se ukloniti spremnik za paru. Nemojte stavljati spremnik za paru tijekom izvođenja funkcije pirolitičkog čišćenja.

* Ovisno o modelu pećnice.

UPOZORENJA za BEŽIČNU TEMPERATURNU SONDU

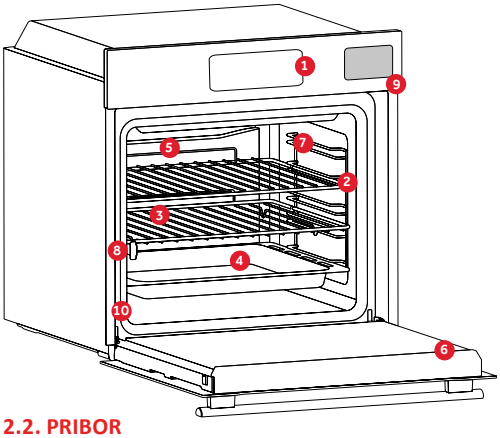
- Ovaj je proizvod namijenjen samo za pećnice. Smije se upotrebljavati samo u skladu s opisom u korisničkom priručniku.
- NE DODIRUJTE senzor Heat Feel GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUHANJA. Uvijek nosite rukavice za pećnicu kako biste uklonili senzor Heat Feel iz hrane nakon kuhanja.



- Metalni dio senzora Heat Feel nemojte izravno izlagati toplini koju stvara pećnica.
- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u drugom uređaju osim u ugrađenoj pećnici.
- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u mikrovalnoj pećnici.
- Senzor Heat Feel može se očistiti i oprati, ali nemojte ga dugo ostaviti uronjenim u vodu.
- Ovaj proizvod nije namijenjen osobama od 12 ili manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran ni za kakvo oštećenje senzora Heat Feel uslijed zloupotrebe uređaja.
- Očistite senzor Heat Feel prije upotrebe.
- Sonda može raditi u sljedećem rasponu temperature: 10 °C do maksimalne unutarnje temperature metalnog dijela od 100 °C. Kada je odabran program kuhanja, zaslon prikazuje zadanu temperaturu, ali nikada nije viša od 250°C: temperatura koja se može odabrati također je ograničena na 250°C.
- Ako temperatura senzora Heat Feel prijeđe 100 °C, kuhanje će se zaustaviti i senzor Heat Feel morate ukloniti iz pećnice što je prije moguće noseći rukavice kako biste izbjegli oštećenje sonde.

2. UVODNO O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA

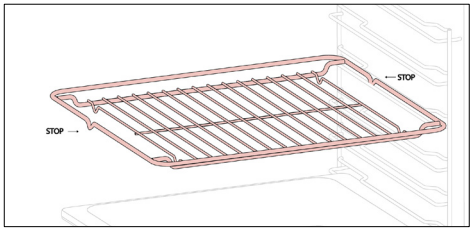


1. **Upravljačka ploča**
2. **Brojevi pozicija na policama**
3. **Metalne rešetke**
4. **Posluživnik**
5. **Pokrov ventilator**
6. **Vrata pećnice**
7. **Bočne žičane rešetke** (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
8. **Teleskopske vodilice**
9. **Spremnik za paru**
10. **Serijski broj i QR kod**

Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.

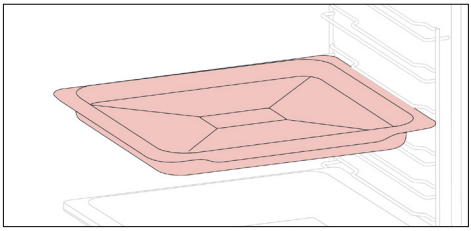
2.2. PRIBOR

Metalna rešetka



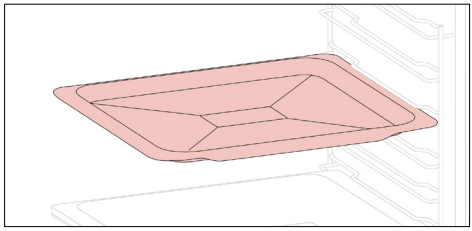
Rešetka u pećnici je uklonjiva i podesiva polica koja podržava kuhinjski pribor i može se podesiti na različite visine za različite potrebe kuhanja. Nemojte stavljati hranu izravno na nju; umjesto toga upotrijebite papir za pečenje ili prikladne limove za pečenje.

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.

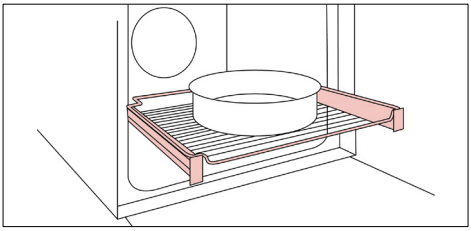
Ladica za pečenje (samo ako je uređaj opremljen*)



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.

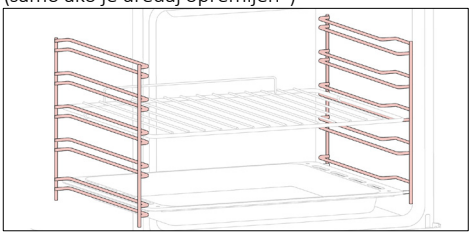
Teleskopske vodilice

(samo ako je uređaj opremljen*)



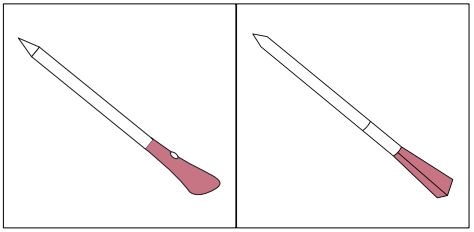
Teleskopske vodilice u pećnici police su koje se mogu produljiti, što olakšava postavljanje i uklanjanje predmeta, bez potrebe za posezanjem duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju sigurnost, stabilnost i mogu se postaviti na različite razine.

Bočne žičane rešetke
(samo ako je uređaj opremljen*)



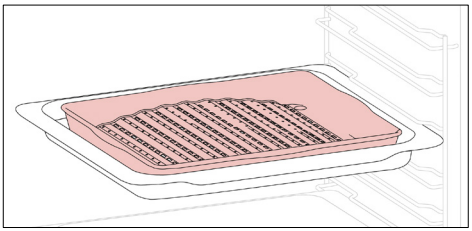
Smještene na obje strane u unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke dizajnirane su za postavljanje ladica za pečenje i rešetki tijekom kuhanja.

Heat Feel Sensor (samo ako je uređaj opremljen*)



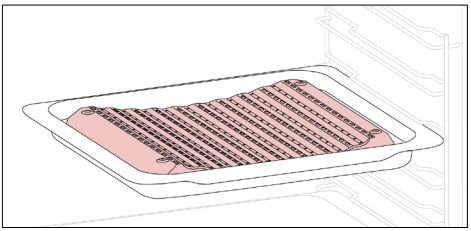
Ova sonda za meso je senzor temperature koji, kada je postavljena u hranu i povezana s pećnicom, putem kabela omogućuje upravljanje unutarnjom temperaturom hrane tijekom njene pripreme. Uglavnom se koristi za ribu i meso.

H-Lab Tray - način rada roštilja
(samo ako je uređaj opremljen*)



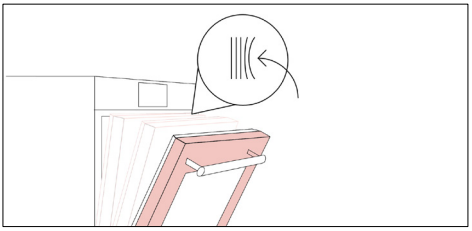
Konveksni oblik prikladan je za pečenje roštiljanje u pećnici na visokoj temperaturi (220 °), omogućujući rezultate kao na roštilju čak i kod kuće, s malo dima zahvaljujući drenažnom djelovanju masti na dnu ladice.

H-Lab Tray – PARNI način rada
(samo ako je uređaj opremljen*)



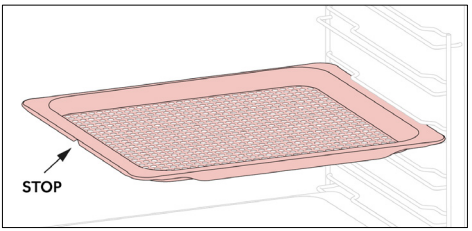
Konkavni oblik omogućuje pravilnu cirkulaciju vlage koja se stvara tijekom kuhanja i zadržavanje visoke stope vlažnosti hrane. Ovisno o količini vode u ladici, priprema hrane može biti suša ili vlažnija.

Šarke za postupno zatvaranje / otvaranje
(samo ako je uređaj opremljen*)



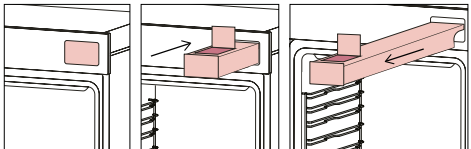
Šarke za postupno zatvaranje i otvaranje upravljanju kretanjem vrata koja se zbog njih zatvaraju glatko, bez lupanja.

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.

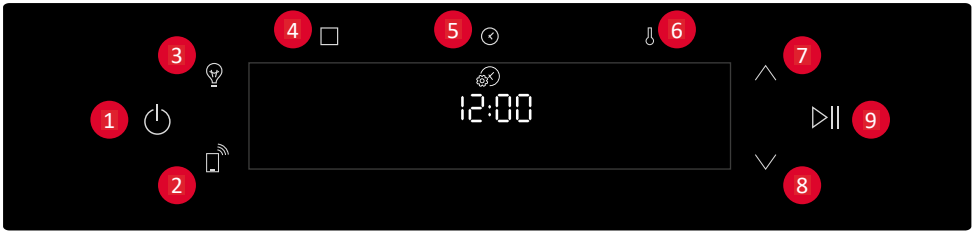
Spremnik za paru



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. Uključivanje/isključivanje
2. Daljinsko upravljanje
3. Lampica
4. Funkcije
5. Vrijeme
6. Temperatura

7/8. Navigacijske tipke

9. Pokretanje/Pauza

GLAVNE FUNKCIJE

Upravljačka ploča ima sljedeće glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Uključivanje/ isključivanje	Pritisnite za uključivanje/isključivanje pećnice.
	Uključivanje/isključivanje daljinskim upravljačem	Pritisnite gumb za aktiviranje daljinskog upravljanja nakon uparivanja pećnice s aplikacijom hOn (putem aplikacije).
	Svjetlo	Pritisnite za uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici
	Funkcije	Pritisnite jednom za pristup ručnim funkcijama, dvaput za Everyday Cooking, triput za izbornik Čišćenje i četiri puta za WIFI izbornik.
	Vrijeme	Pritisnite jednom za trajanje kuhanja, dvaput za minutni podsjetnik (dostupno u stanju pripravnosti), triput za odgodu pokretanja. U stanju pripravnosti dostupan je kuhinjski tajmer i dnevno vrijeme koje se aktivira pritiskom u trajanju od 3 sekunde.
	Temperatura	Pritisnite jednom za provjeru temperature u unutrašnjosti, dvaput za aktiviranje opcije brzog zagrijavanja (dostupno samo tijekom faze zagrijavanja pećnice).
	Navigacijske tipke	Koristite navigacijske tipke za pomicanje između funkcija i za podešavanje parametara.
	Pokretanje/Pauza	Pritisnite za pokretanje/pauziranje kuhanja ili za potvrdu funkcija

PRIKAZ POVRATNIH INFORMACIJA (vidljivo samo kada je aktivno)

Simbol	Povratne informacije	Opis
	**Spremnik nedostaje**	Ikona se prikazuje kada nedostaje spremnik za paru.
	**Napunite spremnik**	Ikona se prikazuje kada je potrebno dodati vodu u spremnik za paru.
	**Pražnjenje u tijeku**	Ikona se pojavljuje tijekom postupka pražnjenja.
	**Spremnik je prazan**	Ikona se prikazuje kad u spremniku za paru nema vode.
	**Ispraznite spremnik**	Prikazuje se ikona koja od korisnika traži da isprazni spremnik za paru.
	**Povratne informacije o razini vode**	Crtice pored ikone predstavljaju količinu vode dostupne u spremniku za paru.

2.4. POVEZIVOST

Parametri bežične veze

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standardno	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Najveća snaga [mW]	100	10

Bežični parametri bežične sonde

* Model	Et180	SH253B
Tehnologija	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standardno	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Najveća snaga [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) Riječ i logotipi Bluetooth® registrirani su zaštitni znakovi u vlasništvu tvrtke Bluetooth SIG, Inc. i svaka upotreba tih znakova od strane Candy Hoover Group SRL temelji se na licenci. Ostali zaštitni znakovi i trgovačka imena vlasništvo su njihovih vlasnika.

* Ovisno o modelu pećnice.

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 korisnik pritisne gumb za uključivanje.

Kako deaktivirati bežični mrežni priključak:

Wi-fi modul deaktivira se čim korisnik pritisne tipku za isključivanje. Wi-Fi se može isključiti i kad je pećnica uključena odabirom opcije „isključi" u izborniku postavki Wi-Fi veze.

Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i mjerodavnim zakonskim zahtjevima za UK tržište. Cjelovit tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi: **www.candy-group.com**

NAČIN KOMUNIKACIJE S APLIKACIJOM

Uređaj se može povezati s kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati putem aplikacije. Povežite svoj uređaj kako biste bili sigurni da je u skladu s najnovijim softverom i značajkama.

NAPOMENA:

- Nakon uključivanja pećnice, ikone Wi-Fi mreže trepću 30 minuta. Tijekom tog razdoblja moguće je registrirati uređaj.
- Provjerite je li vaša kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Na uređaju i mobilnom uređaju prikazat će se postupne upute.
- Povezivanje pećnice može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne upute i savjete rješavanje problema potražite u aplikaciji.

Preuzmite na svoj pametni telefon.

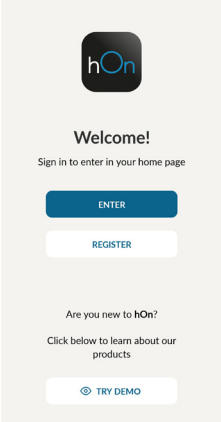
Available on the App Store

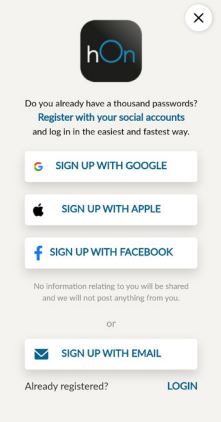
GET IT ON Google Play

Sljedeće slike služe samo u ilustrativne svrhe.

REGISTRACIJA NOVOG KORISNIKA

- Kliknite na „Register” (Registriraj se)
- Možete se registrirati putem računa društvenih mreža ili se registrirati adresom osobne e-pošte

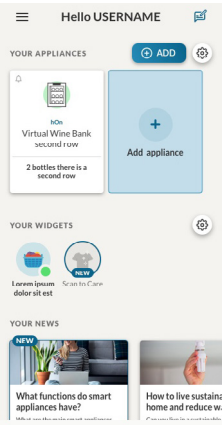




BRZA REGISTRACIJA ZA UPARIVANJE

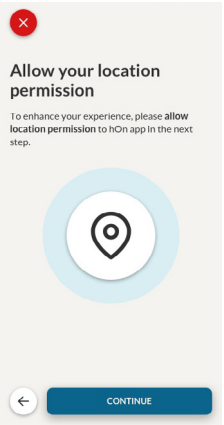
1. korak

- Odaberite „Add appliance” (Dodaj uređaj).



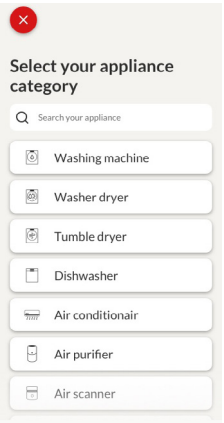
2. korak

- Dopustite dozvolu za pristup lokaciji.



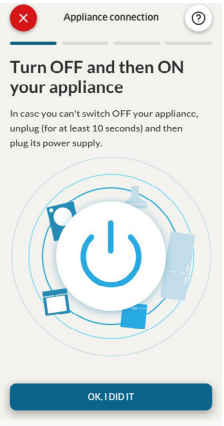
3. korak

- Odaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



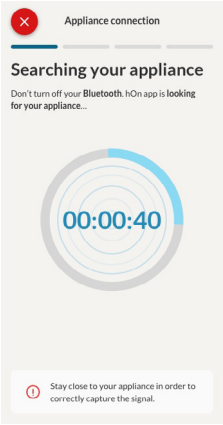
4. korak

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovno uključite.



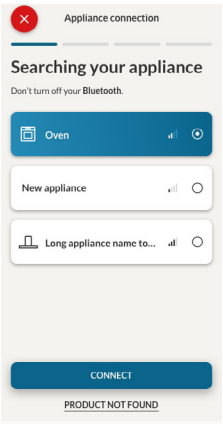
5. korak

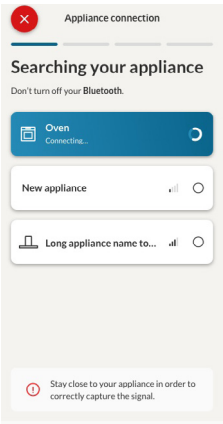
- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počet će tražiti vaš kućanski uređaj.



6.1-6.2. korak

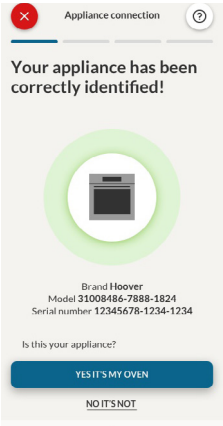
- Odaberite kućanski uređaj, dodirnite „Connect" (Poveži se) i pričekajte nekoliko sekundi.





7. korak

- Vaša će se pećnica pronaći i njome možete upravljati putem hOn.

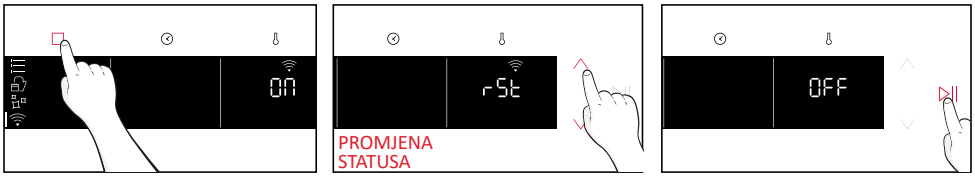


KAKO PROMIJENITI POSTAVKE WIFI MREŽE

Nakon registracije uređaja, korisnik može odabrati sljedeće postavke Wi-Fi mreže:

- **WIFI ON (UKLJUČI Wi-Fi):** Stanje pećnice može se pratiti samo putem aplikacije.
- **WIFI hOn:** Pećnica se može koristiti isključivo putem aplikacije.
- **WIFI OFF (ISKLJUČI Wi-Fi):** Pećnica nije spojena, ali je i dalje registrirana sa spremljenim mrežnim vjerodajnicama**.**
- **WIFI RESET (RESETIRAJ Wi-Fi):** Veza je ponovno uspostavljena i moguća je nova registracija.

1. Dodirnite ☐ i uđi u izbornik Wi-Fi mreže. Na zaslonu se prikazuje „On” (Uključeno).
2. Na zaslonu se prikazuje „On” (Uključeno).
3. Koristite strelice dok se ne prikaže „Off” (Isključeno) ili postavka za resetiranje „rSt”.



DALJINSKO UPRAVLJANJE

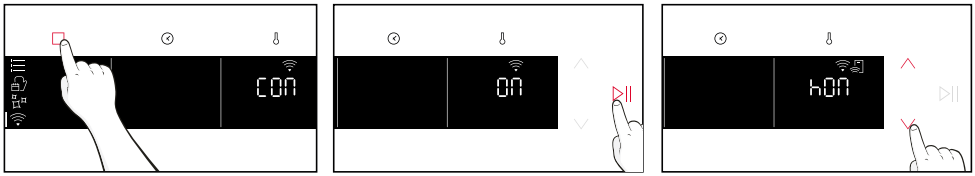
Daljinsko upravljanje nudi brojne prednosti za korisnike, povećava praktičnost, učinkovitost i cjelokupno iskustvo pripreme hrane i pružaj mogućnost upravljanja proizvodom izravno s uređaja i iz aplikacije hOn

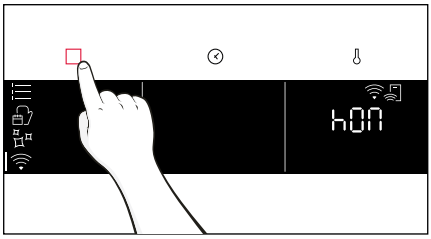
Ova funkcija omogućuje da putem uređaja uživate u raznim značajkama, kao što su: trenutno ili planirano pokretanje recepata ili programa kuhanja koji su već dostupni u aplikaciji; praćenje napretka vaših recepata u stvarnom vremenu; podešavanje korištenih parametara kuhanja; praćenje postupka kuhanja pomoću sonde. 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.

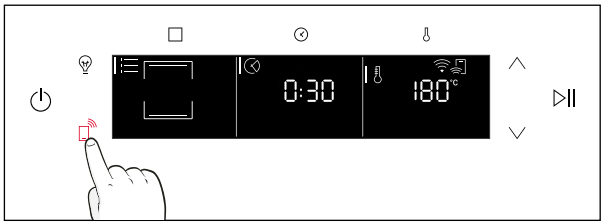
Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

1. Dodirnite ☐ za odabir načina rada Wi-Fi mreže.
2. Na zaslonu se prikazuje „Connect” (Poveži se). Dodirnite ▷||. Počet će treptati „On”.
3. Dodirnite ∨ da biste odabrali način rada „hOn“ i dodirnite ▷|| da biste aktivirali daljinsko upravljanje.
4. Pritisnite ☐ za izlaz iz načina rada „hOn”.
5. Pristupite aplikaciji, odaberite program i pričekajte da kuhanje započne. Tijekom postupka moguće je upravljati parametrima programa i mijenjati ih s proizvoda ili iz aplikacije.



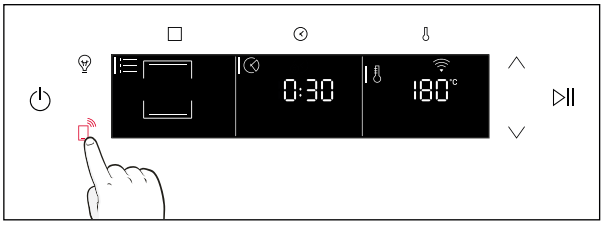


Daljinsko upravljanje moguće je aktivirati i tijekom kuhanja pritiskom na odgovarajući gumb



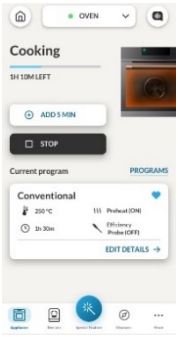
Kako zaustaviti daljinsko upravljanje:

Kada je program kuhanja u tijeku, možete ga zaustaviti izravno na proizvodu pritiskom na odgovarajući gumb daljinskog upravljača isporučena s vašim uređajem.



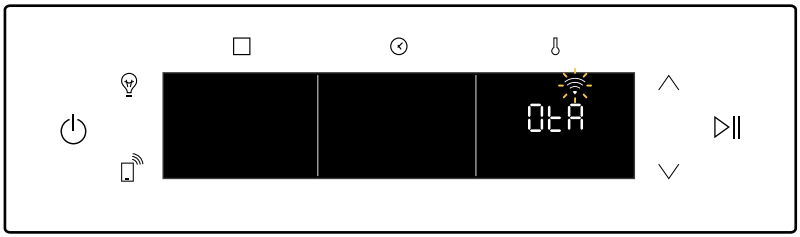
Program kuhanja možete zaustaviti i daljinski pomoću aplikacije klikom na gumb „STOP" na uređaju za prikaz. Pećnica će automatski zaustaviti kuhanje.

NAPOMENA: Ako korisnik prekine kuhanje u tijeku na pećnici, istovremeno ćete prekid kuhanja biti naznačen i u aplikaciji.



BEŽIČNO AŽURIRANJE (OTA)

Pećnica je opremljena funkcijom ažuriranja preko zraka (OTA) koja vam omogućuje da bez napora održavate svoju pećnicu ažuriranom s najnovijim značajkama. Ako je dostupno, nakon što je pećnica povezana, kada se gumb okrene na "Wi-Fi" ili je program kuhanja upravo završio, ažuriranje će se automatski pokrenuti. "OtA" će se pojaviti na zaslonu, Wi-Fi ikona će treptati, a sve naredbe proizvoda će biti privremeno nedostupne. Ovaj postupak može potrajati nekoliko minuta, pa molimo da ne isključujete ili ne iskopčavate pećnicu tijekom tog vremena. Nakon završetka ažuriranja, na zaslonu će treptati "12:00". Jednostavno ponovno postavite vrijeme i počnite kuhati!



3. PRIJE POKRETANJA

3.1. INFORMACIJE ZA POČETAK

Kada prvi put uključite pećnicu, možda ćete primijetiti dim. Ne brinite, samo pričekajte da se dim raščisti prije upotrebe pećnice.

Kako funkcioniraju vrata

Tijekom postupka pirolitičkog čišćenja vrata pećnice ostaju stalno zaključana. Ako nisu zaključana, pećnica će prikazati kôd pogreške 24 i pauzirati funkciju čišćenja.

Kako funkcionira osvjetljenje

Unutrašnjost pećnice osvijetljena je jednom ili više žarulja koje se obično aktiviraju svaki put kad započne funkcija kuhanja.
Na pećnicama opremljenima sklopkom vrata (pogledajte dolje), svjetlo se automatski uključuje kada se vrata otvore.
Na pećnicama opremljenima gumbom lampice, može se koristiti i za aktiviranje osvjetljenja.
Ako vrata pećnice ostanu otvorena dulje od 10 minuta, svjetla će se automatski isključiti.
Tijekom postupka pirolitičkog čišćenja svjetlo ostaje isključeno. *

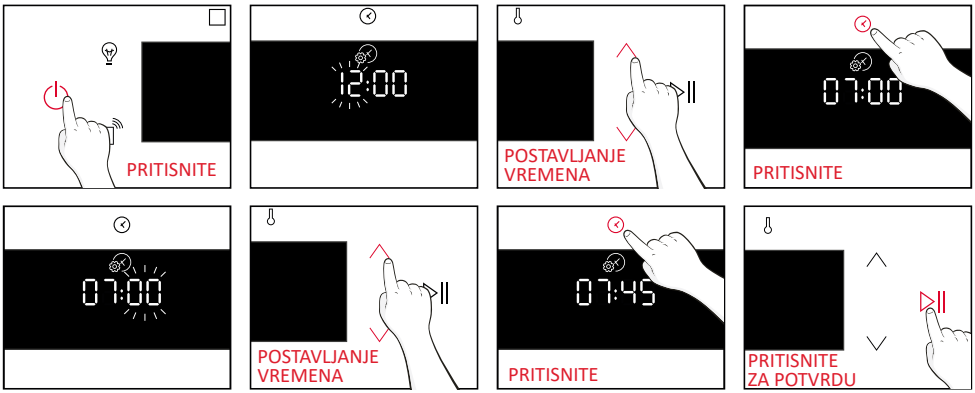
Kako funkcionira ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje odgovoran je za odvođenje topline, sprječavanje pregrijavanja pećnice i okoline, ali i za zaštitu kuhinjskih uređaja od utjecaja visokih temperatura. Iz tog razloga, ventilator za hlađenje ostavlja zvučni trag neko vrijeme čak i nakon isključivanja pećnice.
Radi tijekom i nakon ciklusa kuhanja u odnosu na unutarnju temperaturu pećnice.
Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara nježno brujanje ili zujanje. Možda ćete primijetiti i protok toplog zraka koji proizlazi iz prostora između vrata pećnice i upravljačke ploče.
Tijekom pirolitičkog čišćenja i kada su vrata zaključana, ventilator za hlađenje je uključen. *
Tijekom rada ECO funkcije, svjetlo ostaje isključeno.

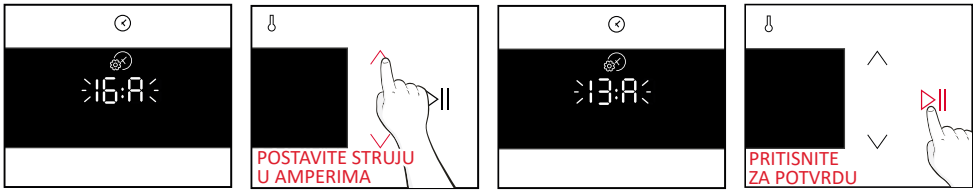
3.2. PRVA UPOTREBA

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 zadržite ⏻ i koristeći strelice postavite trenutačne sate. Pritisnite ⏲ za potvrdu sati. Slijedite isti postupak za postavljanje minuta. Za potvrdu pritisnite ⏯ .

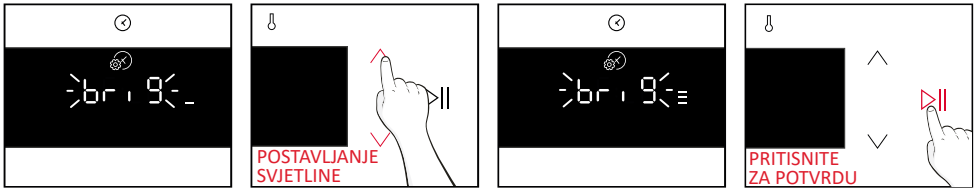


- **STRUJA U AMPERIMA:** Prema zadanim postavkama, pećnica je podešena na rad većom snagom prikladnom za kućanstva s više od 3 kW (16 A). Ako snaga vašeg doma niža, možete promijeniti ovu postavku na ⏯ 13 A. Ova postavka utječe na brzinu zagrijavanja pećnice. Odabir veće vrijednosti (16 A) znači da će zagrijavanje biti brže (jer se povećava apsorpcija snage). Na zaslonu ćete vidjeti dva izbora: 13 A i 16 A. Strelicama odaberite željenu opciju. Za potvrdu pritisnite ⏯.

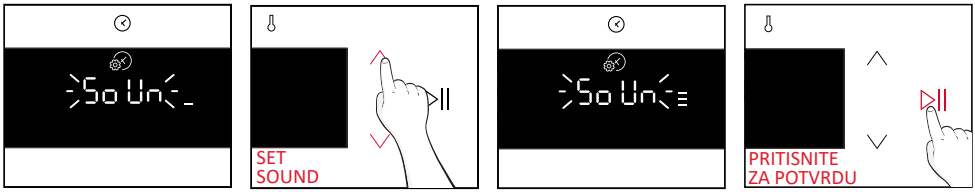


ⓘ **NAPOMENA:** Opcija postavljanje struje u amperima dostupna je samo tijekom početne ugradnje. Želite li promijeniti postavljenu struju u amperima, pogledajte upute nakon ugradnje.

- **SVJETLINA:** Na zaslonu se prikazuje simbol „brig". Brojevi predstavljaju intenzitet svjetline koji se može uređivati strelicama. Za potvrdu pritisnite ⏯.

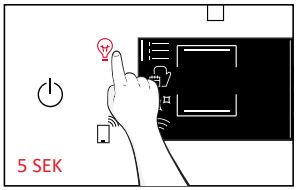


- **ZVUK:** Na zaslonu se prikazuje simbol „Soun”. Brojevi predstavljaju intenzitet zvuka koji se može uređivati strelicama. Za potvrdu pritisnite ▷II.



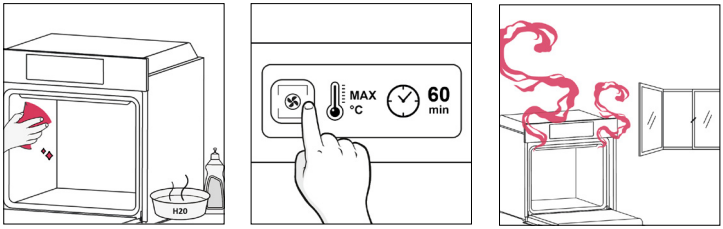
- **UPUTE ZA NAKON UGRADNJE**

Moguće je vratiti se na početne postavke pritiskom gumba lampice i zadržavanjem 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.

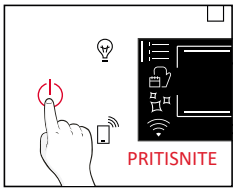


4. UPOTREBA PROIZVODA

4.1. NAČIN RADA PROIZVODA

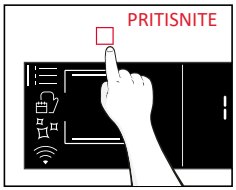
UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Za uključivanje/isključivanje pećnice, pritisnite i zadržite ⏻



IZBORNIK FUNKCIJA

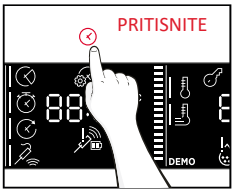
Pristupite izborniku Funkcija pritiskom gumba ☐.
Za navigaciju dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:

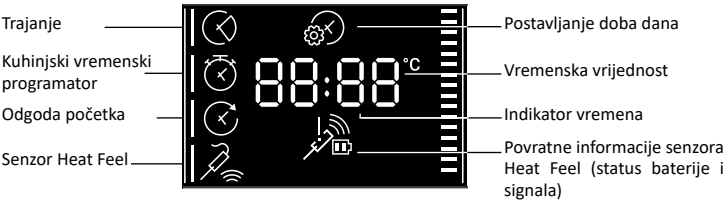


Simbol	Funkcija	Opis
	Glavne Funkcije	Ova funkcija omogućuje odabir željenog programa kuhanja strelicama. Dodirnite ⏲ i 🌡 za postavljanje vremena i temperature. Pritisnite ▷II za pokretanje funkcije. Želite li pauzirati program, ponovno kliknite.
	Kategorije Hrane	U ovom izborniku strelicama možete pristupiti 4 kategorije hrane za kuhanje koje su već integrirane u pećnicu. Na zaslonu će se prikazati zadano vrijeme i temperatura.
	Wifi	U ovom načinu rada možete spojiti pećnicu na mrežu i registrirati je pomoću aplikacije hOn.
	Funkcije Čišćenja	Ova funkcija omogućuje odabir sustava čišćenja dostupnog na vašoj pećnici.

IZBORNIK VREMENA

Nakon odabira programa kuhanja, otvorite izbornik Vrijeme pritiskom na ⏲.
Za navigaciju dodirnite ⏲ onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:





NAPOMENA: nije moguće postaviti nekoliko parametara istovremeno, stoga u memoriji ostaje samo posljednji, a prethodni se briše.

Simbol	Funkcija	Opis
	A)Trajanje Kuhanja	Omogućuje se prethodno postavljanje vremena kuhanja za odabrani recept. Pritisnite ⏲ za ulazak u izbornik Vrijeme. Dodirnite ⏲ onoliko puta koliko je potrebno za odabir funkcije „Trajanje kuhanja”. Zatim strelicama postavite vrijednosti i pritisnite ▷‖ za potvrdu. Odbrojavanje počinje po završetku zagrijavanja (ako je uređaj opremljen). Tijekom faze kuhanja moguće je promijeniti trajanje pritiskom gumba ⏲ i korištenjem strelica. Po isteku vremena, na se prikazuje „End” (Završetak) i kuhanje se zaustavlja.
	B)Tajmer	Omogućuje upotrebu pećnice kao budilice. Pritisnite ⏲ za ulazak u izbornik Vrijeme. Dodirnite ⏲ onoliko puta koliko vam je potrebno za odabir funkcije „Tajmer”. Zatim strelicama postavite vrijednosti i pritisnite ▷‖ za potvrdu. Tijekom faze kuhanja moguće je promijeniti trajanje pritiskom gumba ⏲ i korištenjem strelica. Zatim pritisnite ▷‖ za ponovno pokretanje kuhanja. Po isteku vremena, kuhanje se nastavlja dok se ručno ne prekine. Ova se funkcija može podesiti i kad je pećnica u stanju pripravnosti pritiskom na ⏲. Kad je uključena, tajmer radi neovisno o funkcijama kuhanja.
	C) Odgoda Početka	Omogućuje odabir vremena početka kuhanja. Pritisnite ⏲ za ulazak u izbornik Vrijeme. Dodirni ⏲ onoliko puta koliko ti je potrebno za odabir funkcije „Delay start” (Odgoda početka). Zatim strelicama postavite vrijednosti i pritisnite ▷‖ za potvrdu. NAPOMENA: Odgoda početka moguća je tek nakon postavljanja trajanja kuhanja i nije dostupna zajedno s funkcijama roštilja

a. Trajanje Kuhanja



b. Tajmer

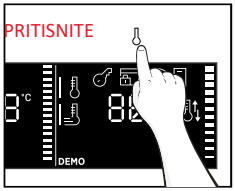


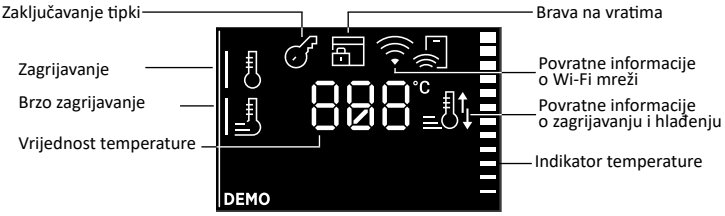
c. Odgoda Početka



IZBORNIK TEMPERATURE

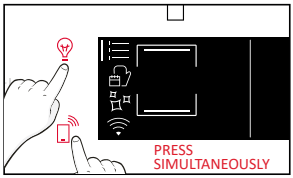
Nakon odabira programa pečenja, otvorite izbornik Temperatura pritiskom na 🌡. Za navigaciju dodirnite 🌡 onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:





Simbol	Funkcija	Opis
	Temperatura	Pritisnite 🌡 za postavljanje temperature i strelicama odaberite vrijednost.
	Brzo Zagrijavanje	Pritisnite dvaput🌡 za brzo podešavanje temperature.

DODATNA FUNKCIJA

Simbol	Funkcija	Opis
	Zaključavanje Za Zaštitu Djece	 Ova funkcija omogućuje zaključavanje zaslona kako bi se maloljetnicima onemogućila neželjena upotreba uređaja. Da biste ga aktivirali, istodobno pritisnite tipke Lamp i Remote Control na 3 sekunde. Na korisničkom sučelju pojavit će se ikona s ključem. U tom stanju korisničko sučelje pećnice je zaključano i ne može se mijenjati postavke. Za isključivanje sigurnosne blokade za djecu ponovno pritisnite tipke Lamp i Remote Control na 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 uključeno brzo zagrijavanje, lampica će se ISKLJUČITI dok pećnica ne dosegne željenu temperaturu.

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

NAPOMENA: za funkcije koje zahtijevaju zagrijavanje, pobrinite se da tijekom ove faze uklonite sav pribor. Slijedite upute u 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.

Simbol	Funkcija	T°C zadani raspon T u °C	Predloženi položaj police	Zagrija-vanje	Dostupan je senzor Heat Feel	Prijedlozi
	*Konvencio-nalna	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Da/Brzo Zagrija-Vanje	Da	IDEALNO ZA: kolače, kruh, kekse, pečene nadjeve na jednoj razini pomoću gornjeg i donjeg grijanja.
	Konvekcijska + ventilator	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	Da/Brzo Zagrija-Vanje	Da	IDEALNO ZA: pečenje, složenac, povrće i pite s vlažnim nadjevima na jednoj razini. Idealno za kuhanje hrane s visokimsadržajem vode.
	Više razina	160°C 50-250/300°C ***	L4 za jednu razinu L2 + L5 za dvostruku razinuL2 + L4 + L6 za trostruk razinu	Da/Brzo Zagrija-Vanje	Da	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pizze na jednoj ili više razina. Idealno za kuhanje različite hrane.
	Donji grijač	170°C 50-230°C	L2	Da/Brzo Zagrija-Vanje	Da	DEALNO ZA: kremu od karamele, pudinge i parna kupelj na jednoj razini. Ovom funkcijom možete se koristiti i za završavanje pripreme.
	Donji grijač + ventilator	170°C 50-230°C	L2	Da/Brzo Zagrija-Vanje	Da	IDEALNO ZA: pizze, slane kolače, kolače i hranu s tekućim preljevima na jednoj razini.
	**Roštilj	05 01-05	L6 za tanku hranu L5 za deblju hranu	NE	Da	IDEALNO ZA: gratinirana jela, meso s roštilja, ribu, povrće. Ova funkcija koristi samo unutarnji gornji grijač. Upotrebljavajte sa zatvorenimvratima. Stavite ladicu ispod kako biste skupili sokove.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NE	Da	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odreske i tostiranje kruha. Cijelo područje ispod elementa roštilja postaje vruće. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno).

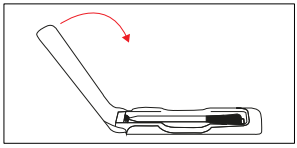
Simbol	Funkcija	T°C zadani raspon T u °C	Predloženi položaj police	Zagrija-vanje	Dostupan je senzor Heat Feel	Prijedlozi
	**Gratin	200°C 150-250°C	L4/L5	Da/Brzo Zagrija-Vanje	Da	IDEALNO ZA: cijele komade mesa (pečenja) ili gratiniranu hranu. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Postavite pliticu za prikupljanje sokova ispod police da bi se sokovi prikupili. Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja
	Više razina +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	Da/Brzo Zagrija-Vanje	Da	IDEALNO ZA: potpuno kuhanje prema jelovniku bez miješanja mirisa. Namirnice se ne moraju izdvajati tijekom istog kuhanja
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NE	NE	IDEALNO ZA: kuhanje mesa, ribe ili povrća Ova funkcija omogućuje uštedu energije tijekom kuhanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Lampica u unutrašnjosti je isključena.
	Airfry	200°C 150-250°C	L3/L4	NE	NE	IDEALNO ZA: pripremu smrznute hrane ili pohane kuhane hrane koja se obično prži. Vrući zrak može ravnomjerno strujati preko hrane zahvaljujući zamjenskoj ladici.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NE	NE	IDEALNO ZA: sve vrste pizza bez prethodnog zagrijavanja pećnice. Koristite niže temperature za smrznute namirnice i 300 ° C za domaće recepte
	Gentle Cooking (na pari)	70°C 50-90°C	L3	NE	Da	IDEALNO ZA: sporo kuhanje s rezultatima sličnim sous-vide kuhanju. Koristite za meso, ribu i povrće.

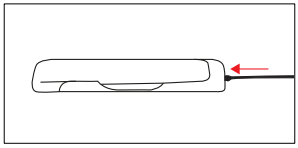
* Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskog razreda.
** Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima.
*** Ovisno o modelu pećnice.

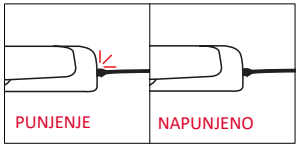
SENZOR HEAT FEEL

Prije upotrebe provjerite napunjenost senzora Heat Feel:

1. Stavite senzor Heat Feel u punjač i zatvorite poklopac.
2. Spojite punjač u USB izvor napajanja, kao što je USB adapter ili USB utičnica računala/prijenosnog računala USB kabelom. Punjač možda ne radi ispravno na prijenosnoj bateriji zbog funkcije automatskog isključivanja.
3. LED indikator punjača će se uključiti i treptat će tijekom punjenja. Isključit će se kad je senzor Heat Feel potpuno napunjen.

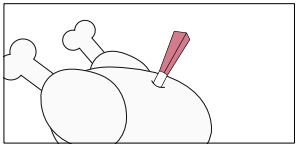


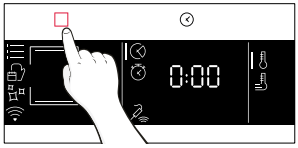


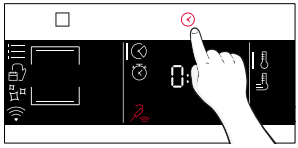


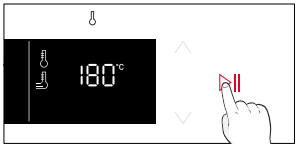
Kako se upisuje i koristi senzor Heat Feel:

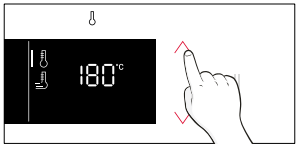
1. Umetnite sondu u hranu.
2. Dodirnite ☐ za odabir željene funkcije i dodirnite ⏲ onoliko puta koliko vam je potrebno za odabir ikone sonde.
3. Nakon nekog vremena pećnica će prepoznati kôd sonde. Dodirnite ⏯ i strelicama postavite ciljanu temperaturu.
4. Dodirnite ⏯ za potvrdu. Od tog trenutka pećnica će koristiti podatke sonde za praćenje unutarnje temperature hrane.
5. Nakon postizanja željene unutarnje temperature oglasit će se alarm i pećnica će se isključiti. Pažljivo izvadite sondu iz hrane.

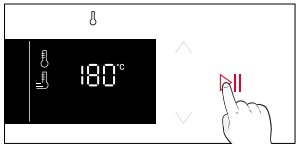






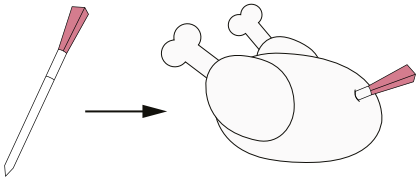






Savjeti za pripremanje hrane

Sonda je opremljena jednom mjernom točkom.
Umetnite je u potpunosti u hranu tako da je njen metalnim vrh postavljen u središte hrane. Postavite ovu točku što je moguće bliže najdebljem (najhladnijem) dijelu hrane kako biste točno pratili postupak kuhanja.



Sonda se može koristiti s ručnim funkcijama (Konvencionalna, Konvencionalan + ventilator, Roštilj, Supergrill, Gratiniranje i Više razina), s KATEGORIJAMA HRANE ZA KUHANJE (meso, riba i povrće) i s programom Gentle cooking

Kategorija hrane	Predložena temperatura u središtu hrane T °C	Predloženi položaj
Pečena govedina	45°C	Dijagonalno u najdebljem dijelu. Za namirnice cilindričnog oblika (npr. goveđe pečenje) postavite vrh što je moguće bliže geometrijskom središtu
Pečeno meso	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Perad	83-85°C	U najdeblji dio prsa
Riba (cijela/odresci)	65°C	Dijagonalno u najdebljem dijelu
Kruh/složenci	90°C	Blizu geometrijskog središta namirnice

4.2.2. Višekoračna Funkcija

Funkcija Multi Step omogućuje održavanje prethodno postavljenih parametara kuhanja (temperature i vremena) dok mijenjate funkciju tijekom kuhanja pritiskom ☐ na gumb.

Funkcija je dostupna za sve GLAVNE FUNKCIJE ☰ osim za programe ECO.

5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE 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	175°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	180°C 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	Gratiniranje	200°C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L4	20-30
	Cannelloni, smrznuti	1	Konvencionalna	180°C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	45-55
Pizza	Pizza, svježa (ladica)	1	Konvencionalna Pizza	250°C 300°C	Y N	Ladica za pečenje	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Više razina	180°C	Y	Dublje+Ladica za pečenjes	L2+L5	25-35
	Pizza, svježa (okrugla)	1	Konvencionalna Pizza	250°C 300°C	Y N	Ladica za pečenje	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Više razina	180°C	Y	Dublje+Ladica za pečenjes	L2+L5	30-40
	Pizza, smrznuta (tanka kora)	1	Konvencionalna Pizza	220°C 200°C	Y N	Metalna rešetka	L2	10-15
		2	Više razina	200°C	Y	Metalna rešetka	L2+L5	15-25
		3	Više razina	180°C		Metalna rešetka	L2+L4+L6	25-35
Meso i perad	Pržena cijela piletina (1 do 1,2 kg)	1	Više razina Gratiniranje	220°C	Y	Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1 sa 150 ml vode	L4	40-60
	Pileća batkovi	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry tava	L4	30-50
	Pečena patka	1	Više razina Gratiniranje	200°C	Y	Metalna rešetka + Vatrostalna posuda	L3	50-60
	Pijetao	1	Više razina Gratiniranje	220°C	Y	Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1	L4	20-40
	Pečena puretina	1	Više razina Gratiniranje	200°C	Y	Metalna rešetka + Vatrostalna posuda	L3	50-60

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T°C	Zagrija-vanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min)
	Svinjska rebra (1000-1200g)	1	Konvencionalna	200°C	Y	Metalna rešetka +Vatrostalna posuda	L3	80-100
	Kobasice	1	Supergrill	04	Y	Metalna rešetka	L5	40-50
	Goveđi file (1000-1500g)	1	Gentle cooking	60°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L3	60-80
	Pečena govedina (500 g)	1	Više razina	220°C	Y	Ladica za pečenje	L3	20-40
	Mesna štruca (1000 do 1500 g)	1	Konvencionalna	180°C	Y	Ladica za pečenje	L3	40-50
	Pečena piletina s krumpirom	1	Konvencionalna	200°C	Y	Dublje tava	L4	45-60
Riba i morski plodovi	Morski plodovi na žaru	1	Supergrill	04	N	Metalna rešetka	L5	15-30
	Smrznuti riblji štapići	1	Air Fry	200°C	N	Air Fry tava	L4	20-25
	Pečena riba	1	ECO	200°C	N	Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1	L3	40-60
Povrće	Gratinirano povrće	1	ECO	200°C	N	Metalna rešetka + Vatrostalna posuda	L3	80-90
	Smrznuti pomfri (300 do 500 g)	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry tava	L4	18-25
	Pečeni krumpir	1	Konvencionalna	200°C	Y	Ladica za pečenje	L4	30-50

Vrijeme kuhanja ovisi o receptu i sastojcima.
* ako je potrebno zagrijavanje
** Ovisno o modelu pećnice.

5.2. TABLICA ZA EVERYDAY COOKING

Izbornik kategorije hrane omogućuje kuhanje raznih recepata bez prethodnog zagrijavanja pećnice, zahvaljujući namjenskim programima kuhanja prilagođenim potrebama svake kategorije.
Nakon odabira programa kuhanja, prikazat će se zadane vrijednosti vremena i temperature. Oba parametra moguće je postaviti unutar ograničenog raspona, kako je prikazano u donjoj tablici.
Dok se krećete kroz funkcije Everyday cooking, izbornik kategorije hrane za pripremu na pari može se aktivirati pritiskom na ikonu Temperatura dok se ne pojavi ikona Para. Potvrdite svoj izbor pritiskom na gumb Početak.

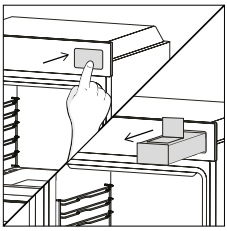
Simbol	Opis	Zagrijavanje	Položaj police	Raspon temperature (°C)	Vremenski raspon (min)	Temperatura senzora Heat Feel (ako je dostupan)	Opis
	Meso	NO	L3	180-220	20-120	55-85°C	Za govođe, teleće i svinjsko pečenje, perad i komade mesa.
	Riba	NO	L3	150-180	15-60	55-65°C	Cijela riba i fileti
	Povrće	NO	L3	150-200	30-90	70-90°C	Pečeno povrće i krumpir
	Pekarski proizvodi	NO	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Za pekarske proizvode, kao što su kolači i kruh
	Meso (na pari)	NO	L3	180-220	20-120	55-85°C	Za govođe, teleće i svinjsko pečenje, perad i komade mesa.
	Riba (na pari)	NO	L3	150-180	15-60	55-65°C	Cijela riba i fileti
	Povrće (na pari)	NO	L3	150-200	30-90	70-90°C	Pečeno povrće i krumpir
	Pekarski proizvodi (na pari)	NO	L2/L3	180-220	30-90	95°C	Za pekarske proizvode, kao što su kolači i kruh

NAPOMENA: ako nakon isključivanja pećnice postoji potreba za nastavkom kuhanja, preporučuje se izbjegavanje programa everyday cooking i odabir standardnih funkcija.

Kako se koristi spremnik za paru za programe kuhanja na pari

Nakon odabira programa kuhanja na pari, ako je spremnik za paru prazan, na zaslonu će se pojaviti obavijest da ga napunite vodom. Postupite na sljedeći način:

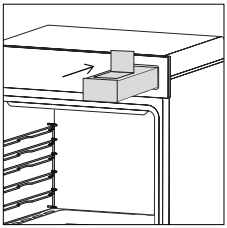
1. Lagano pritisnite spremnik za paru kako biste ga otvorili.

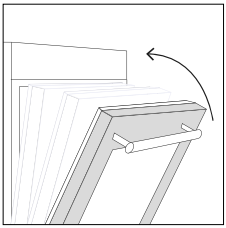


2. Dodajte pitku vodu u spremnik za paru kroz vrč ili izravno iz sudopera. Nemojte prekoračiti maksimalnu razinu vode naznačenu unutar spremnika.

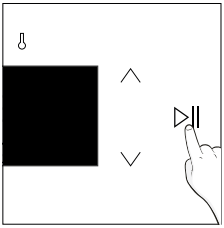


3. Pritisnite spremnik za paru kako biste ga zatvorili i zatvorili vrata pećnice.





4. Pritisnite gumb Početak za potvrdu i početak kuhanja.



U slučaju da količina dodane vode nije dovoljna za provođenje programa kuhanja, na zaslonu, će se pojaviti obavijest da napunite spremnik.

Recept	Veličina porcije	Program kuhanja	T°C	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja (min)
Goveđe pečenje	500-800g	Meso (na pari)	180°C	Metalna rešetka	L3	30-40
Goveđi filet	200g	Meso (na pari)	200°C	Metalna rešetka	L3	20-25
Mesna štruca	1000-1500g	Meso (na pari)	200°C	Metalna rešetka	L3	40-50
Govedina wellington	500g	Meso (na pari)	210°C	Metalna rešetka	L3	50-80
Pirjana govedina	800-1000g	Meso (na pari)	180°C	Metalna rešetka	L3	40-70
Svinjska rebra	1000-1200g	Meso (na pari)	200°C	Metalna rešetka	L3	80
Stalak za janjetinu	800-1000g	Meso (na pari)	190°C	Metalna rešetka	L3	60-80
Janjeći but	1500-2000g	Meso (na pari)	200°C	Metalna rešetka	L3	80
Fileti lososa	200-600g	Riba (na pari)	170°C	Ladica za pečenje	L3	20-35
Odresci tune	600g (oko 4 kom)	Riba (na pari)	180°C	Metalna rešetka	L3	15-20
Odresci sabljarke	700g (oko 4 kom)	Riba (na pari)	180°C	Ladica za pečenje	L3	15-20
Filet bakalara	600g (oko 4 kom)	Riba (na pari)	150°C	Ladica za pečenje	L3	15-20
Orada, cijela	1	Riba (na pari)	170°C	Ladica za pečenje	L3	35-45
Fileti orade	600g (oko 4 kom)	Riba (na pari)	150°C	Ladica za pečenje	L3	15-20
Filet lubina	600g (oko 4 kom)	Riba (na pari)	150°C	Ladica za pečenje	L3	15-20
Riblji ražnjići	8 komada	Riba (na pari)	150°C	Metalna rešetka	L3	20-30
Punjene lignje	4 komada	Riba (na pari)	180°C	Ladica za pečenje	L3	25-40
Cijeli kruh	1	Pekarski proizvodi (na pari)	200°C	Metalna rešetka	L3	42-50
Raženi kruh	1	Pekarski proizvodi (na pari)	190°C	Metalna rešetka	L3	42-50
Kruh za sendviče	1	Pekarski proizvodi (na pari)	200°C	Metalna rešetka	L3	42-50

Recept	Veličina porcije	Program kuhanja	T°C	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja (min)
Komorač	1 ladica	Povrće (na pari)	200°C	Metalna rešetka	L3	30-40
Miješano povrće	1 ladica	Povrće (na pari)	190°C	Metalna rešetka	L3	40-45
Cvjetača	1 ladica	Povrće (na pari)	150°C	Metalna rešetka	L3	40-50
Bundeve, narezane na kockice	1 ladica	Povrće (na pari)	160°C	Metalna rešetka	L3	30-40
Punjena paprika	1 ladica	Povrće (na pari)	180°C	Metalna rešetka	L3	70-80
Punjene tikvice	1 ladica	Povrće (na pari)	190°C	Metalna rešetka	L3	35-45
Štapići mrkve	1 ladica	Povrće (na pari)	150°C	Ladica za pečenje	L3	35-40
Brokula	1 ladica	Povrće (na pari)	150°C	Ladica za pečenje	L3	30-40
Ratatouille	1 ladica	Povrće (na pari)	190°C	Metalna rešetka	L3	40-45
Rožata od povrća	6 ramekina	Povrće (na pari)	180°C	Ladica za pečenje + kalupi	L3	25-35

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. OPĆE PREPORUKE

Redovito čišćenje može produljiti životni vijek vašeg uređaja. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja.

- Minimalno čišćenje nakon svake upotrebe pećnice pripomaže u održavanju savršene čistoće pećnice.
- Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emajlom, pod rizikom je od rastapanja i uništavanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste spriječili pretjerano prljanje svoje pećnice i nastale snažne dimne mirise, preporučujemo da ne upotrebljavate pećnicu pri veoma visokim temperaturama. Bolje je produžiti vrijeme kuhanja i malo smanjiti temperaturu.
- Uz dodatke koji se isporučuju s pećnicom, savjetujemo vam isključivo upotrebu posuđa i kalupa za pečenje koji su otporni na veoma visoke temperature.

6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE

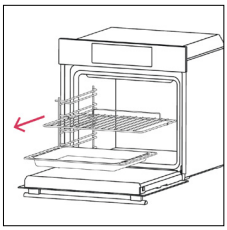
6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja

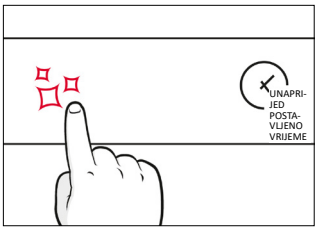
Pirolitičko čišćenje (*ovisno o modelu pećnice)
Taj se postupak oslanja na istoimeni kemijski proces kojim se razgrađuju složene tvari toplinskom obradom.

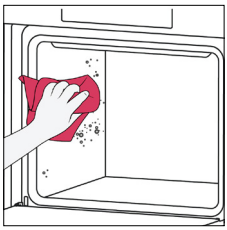
Nakon pokretanja, automatski se zaključavaju vrata pećnice i brzo se podiže temperatura na 410 °C. Na kraju ciklusa čišćenja, ostaci hrane ostavit će bijeli sloj na emajliranim površinama. Ako želite ukloniti te čestice, obrišite krpom natopljenom u vrućoj vodi sa sapunom i upotrijebite četku ili čeličnu vunu. Prikladna sredstva za čišćenje su vruća voda sa sapunom ili sredstvo za čišćenje pećnice.

Kako funkcionira:

1. Uklonite sav pribor iz pećnice, kao što su rešetke, bočne rešetke i vijke bočnih rešetki(*) ;
2. Okrenite birač funkcija na . Okretanjem birača odaberite pirolitički program Pričekajte da funkcija odradi svoj posao tijekom postavljenog vremena. Tijekom ovog postupka i sljedeće faze hlađenja vrata pećnice ostaju zaključana.
3. Kad se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.
   ⚠ **UPOZORENJE:** Provjerite je li se uređaj ohladio prije nego ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji opasnost od opeklina. Koristite destiliranu ili pitku vodu.







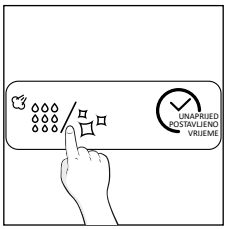
Hydroeasy Steam

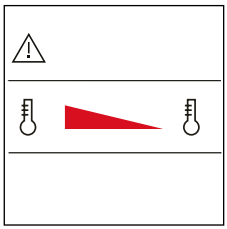
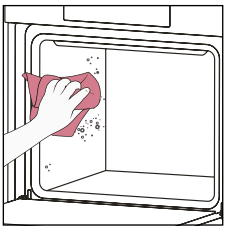
Funkcija Hydroeasy Steam dizajnirana je za lako uklanjanje lagane prljavštine, brzo je i ekološki prihvatljivo rješenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice snagom pare.

Kako funkcionira:

1. Ulijte vodu u spremnik za paru dok ne dosegnete maksimalnu razinu navedenu na spremniku.
2. Odaberite program za čišćenje Hydroeasy Steam. Pričekajte da funkcija odradi svoj posao tijekom postavljenog vremena.
3. Po završetku postupka čišćenja, pričekajte da se pećnica ohladi.
4. Kad se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.
5. ⚠ **UPOZORENJE:** Provjerite je li se uređaj ohladio prije nego ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji opasnost od opeklina. Koristite destiliranu ili pitku vodu.





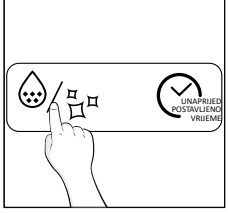
ČIŠĆENJE PARNOG SUSTAVA

Uklanjanje kamenca

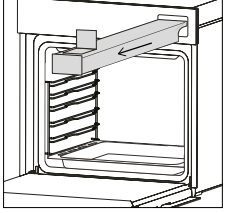
Ova se funkcija predlaže nakon 25 ciklusa i bit će obvezna nakon 40 ciklusa. Pećnica će prikazati ikonu na kraju svakog ciklusa čišćenja parom, počevši od 25., pod uvjetom da korisnici još nisu uklonili kamenac. Nakon 40 ciklusa čišćenja parom, nijedan program kuhanja na pari neće se pokrenuti prije nego korisnici izvrše program uklanjanja kamenca. Podijeljen je u tri koraka:

Korak 1 (uklanjanje preostale vode iz generatora pare):

i. Odaberite način uklanjanja kamenca i zatim pritisnite tipku START.
ii. Kad se oglasi zvučni signal za nastavak drugog koraka, uklonite spremnik za vodu.



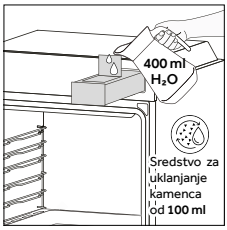


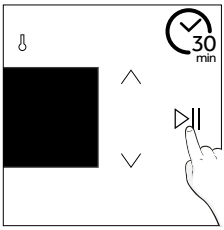


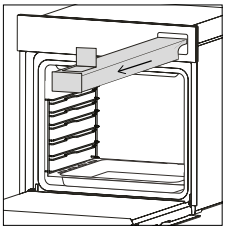
Korak 2 (uklanjanje kamenca):

i. U spremnik za paru dodajte 400 ml vode iz slavine i 100 ml sredstva za uklanjanje kamenca. Zatim pritisnite gumb za početak.

ii. Ovaj će korak potrajati 30 minuta, a nakon toga prijeđite na treću fazu, spremnik za vodu mora se ponovno ukloniti.



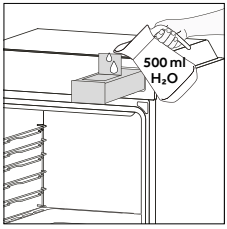


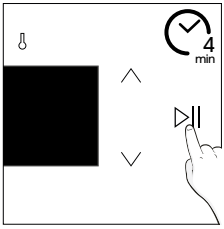


Korak 3 (ispiranje):

i. Dodajte 500 ml vode iz slavine u spremnik za paru. Zatim pritisnite gumb za početak.

ii. Ovaj će korak trajati 4 minuta, na kraju procesa oglasit će se zvučni signal.







NOTE: If the Descaling program is interrupted or not completed, will appear on the display, asking to repeat and complete the procedure.

Pražnjenje

Nakon svakog ciklusa kuhanja na pari, voda preostala u parnom čistaču automatski će se isprazniti natrag u spremnik za paru.

Tijekom tog postupka prikazat će se na zaslonu.

U slučaju da je spremnik za paru već pun, pojavit će se na zaslonu kako bi vas obavijestio da ispraznite spremnik kako bi se omogućio početak postupka pražnjenja.

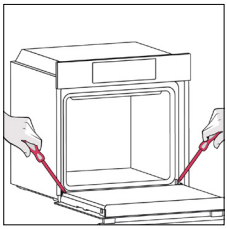
Katalitičko čišćenje (ovisno o modelu pećnice)

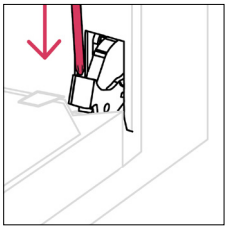
Katalitičke ploče oblažu pećnicu i pružaju vam luksuz da se ne morate boriti s prljavom pećnicom. Ploče su obložene specijaliziranim emajlom koji se diči mikroporoznom strukturom, vještom u apsorpciji masnih ostataka prskanja.
Katalitičkom kemijskom reakcijom učinkovito pretvaraju apsorbiranu mast u 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.

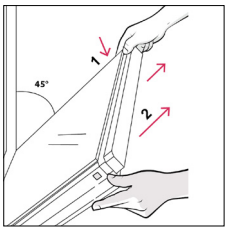
6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Zakrenite jezičke za zaključavanje šarke tako da su okrenuti od pećnice.

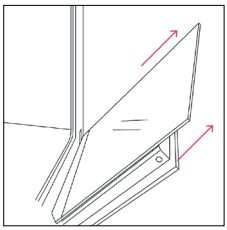




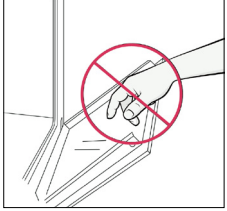
2. Postavite vrata na 45°. Istodobno pritisnite dva gumba s obje strane bočnih kutova vrata i povucite ih prema sebi kako biste uklonili poklopac gornjeg stakla.



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).



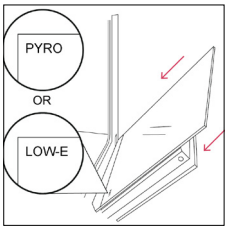
4. ⚠ **UPOZORENJE:** Vanjsko staklo ne može se ukloniti.



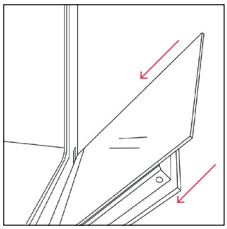
5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



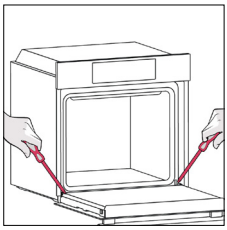
6. IVratite staklene ploče, pazeći da je nal-jepnica „Low-E/PYRO” čitljiva i smještena na donjoj lijevoj strani vrata, blizu lijeve šarke. Na taj će način otisnuta naljepnica na prvom staklu ostati na unutarnjoj strani vrata.

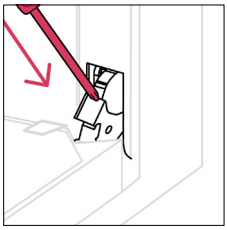


7. Ponovno pričvrstite poklopac gornjeg stakla tako da ga gurnete prema unutra dok ne čujete zvuk nasjedanja dviju bočnih gumba.



8. Zatim vratite vrata na 90° i zakrenite jezičke za zaključavanje šarki tako da gledaju prema unutrašnjosti pećnice.





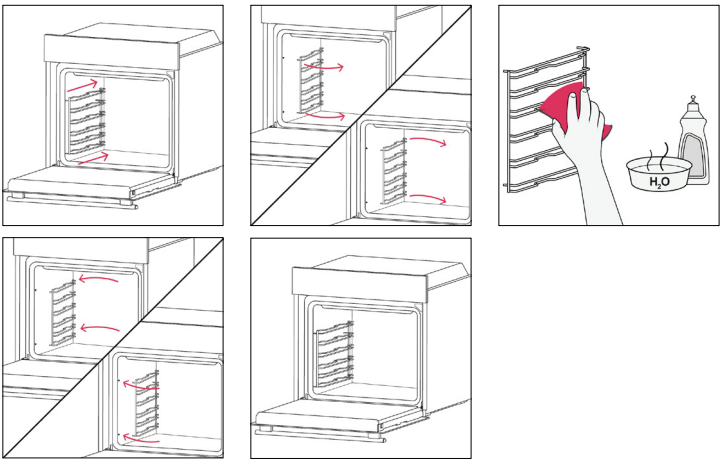
6.3. ČIŠĆENJE PRIBORA

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.



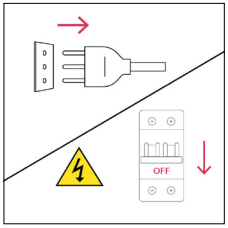
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMJENA DIJELOVA

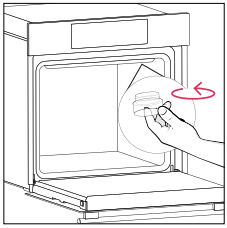
Zamjena žarulje na vrhu:

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.

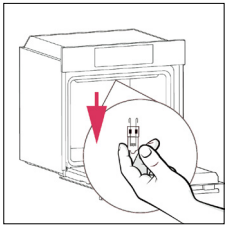
1. korak



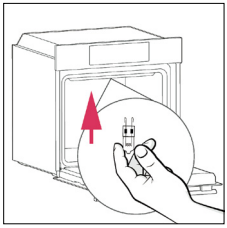
2. korak



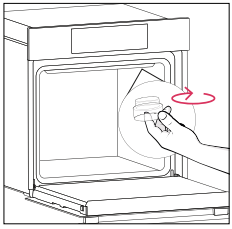
3. korak



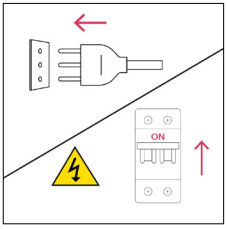
4. korak

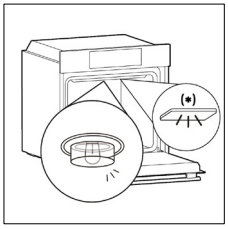


5. korak



6. korak



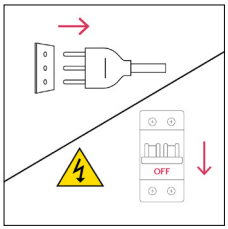


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)
* U slučaju problema s ovom lampom obratite se korisničkoj službi.

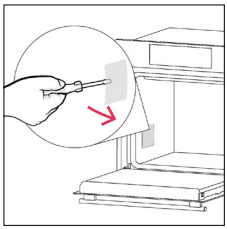
Zamjena bočne žarulje:

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.

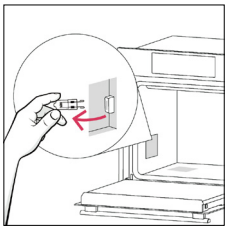
1. korak



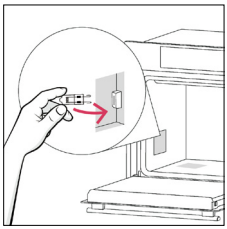
2. korak



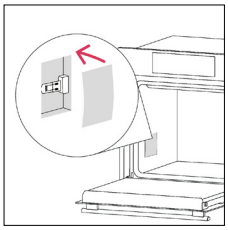
3. korak



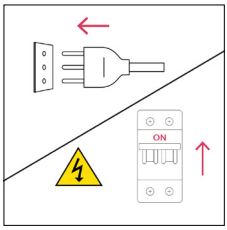
4. korak



5. korak



6. korak



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)

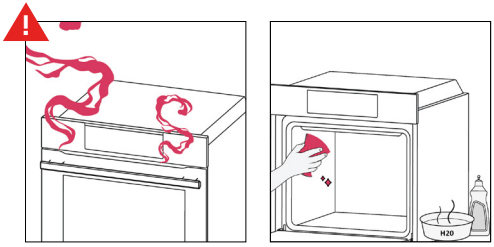
7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

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.

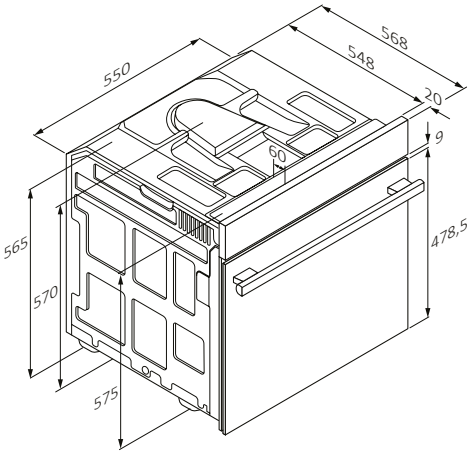
8.2. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

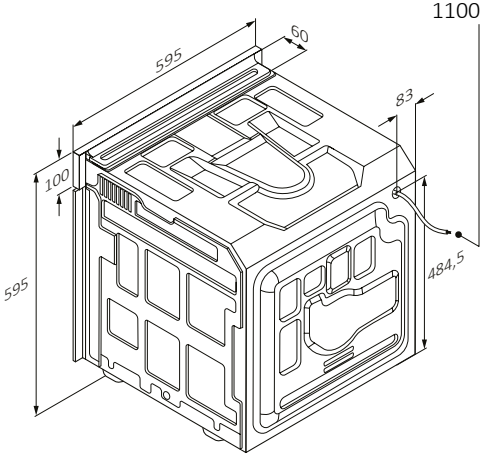
Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice i pokušajte ju napuniti.
Izbjegavajte često otvaranje vrata pećnice, zato što se toplina iz prostora za pečenje raspršuje svaki put kada ih otvorite. Za znatnu uštedu energije, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta prije planiranog završetka 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.

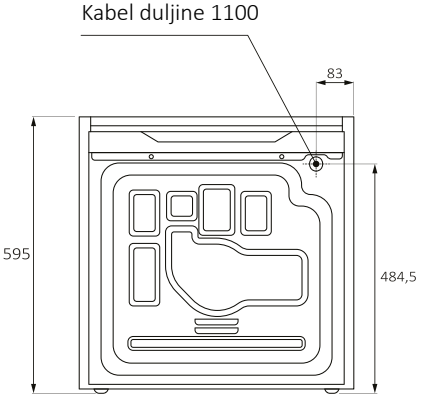
9. UGRADNJA

Videozapis za ugradnju proizvoda možete pogledati skeniranjem QR koda.

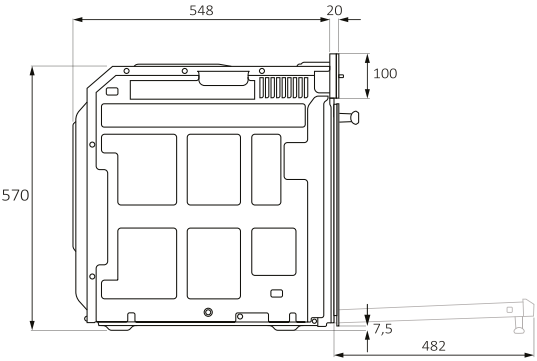
ili klikom na ovo **link**





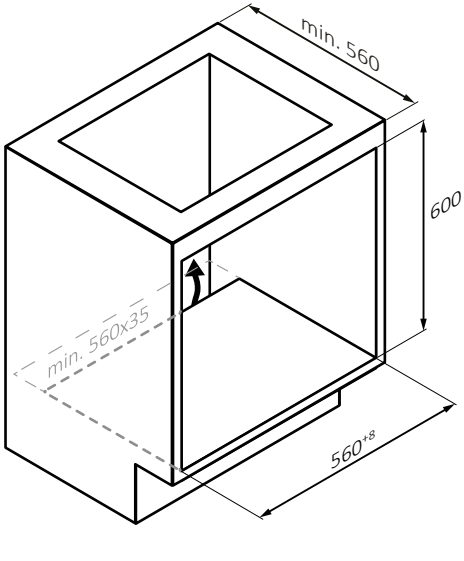


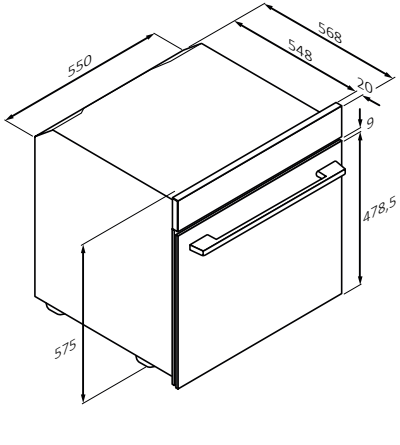
Vista posteriore

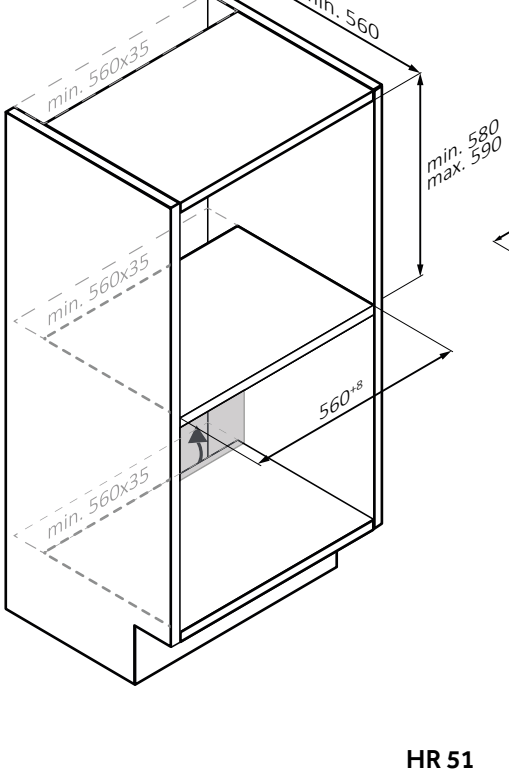


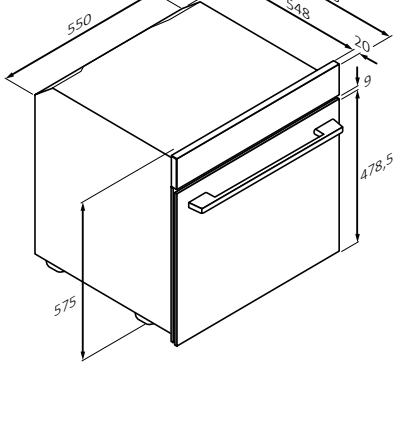
Vista laterale

mm

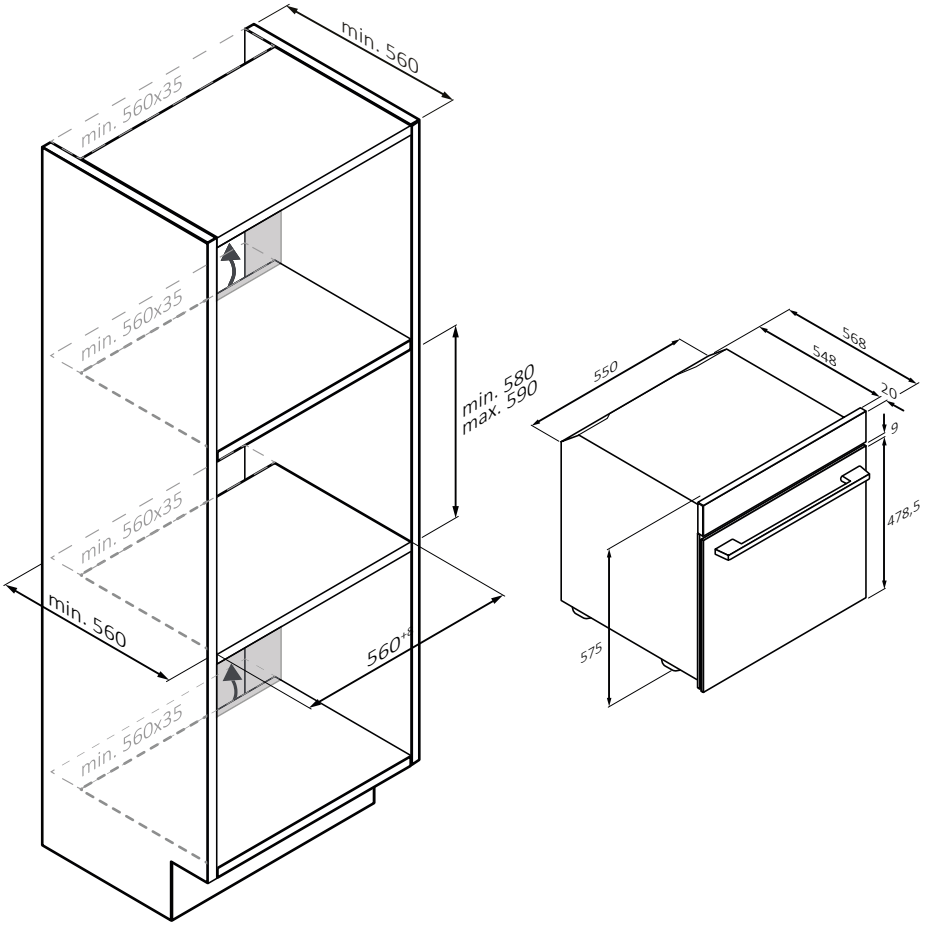

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

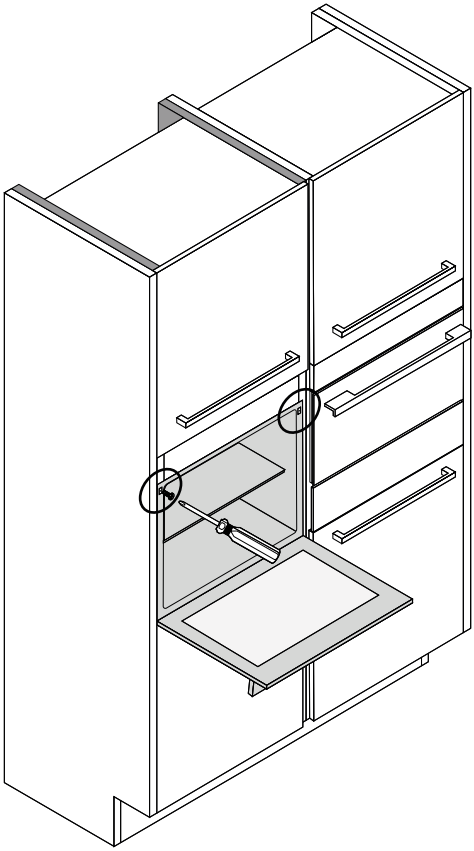

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

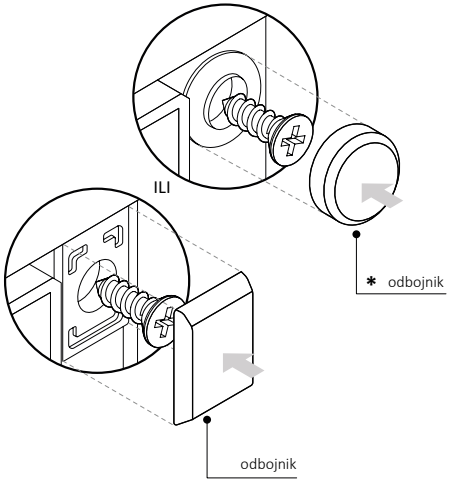

550
568
548
20
9
478,5
575

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

ROSIÈRES

70079477 • Rev_A • 04.2026