

Haier

# Full User Manual

www.haier-europe.com

Candy Hoover Group S.r.l.

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

## WELCOME

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

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

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

## SUMMARY


**1. SAFETY INFORMATION**

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

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

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

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

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

**7. TROUBLESHOOTING**

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

**9. INSTALLATION**

# 1. SAFETY INFORMATION

## GENERAL WARNINGS

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

## Use in accordance with attendend use

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

## Use limitations

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

## INSTALLATION WARNINGS

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

ance at the rated frequencies.

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

## ELECTRICAL WARNINGS

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

line with current legislation.

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

ternal switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not designed to be activated by an external timer or separate remote control system.

## USE & MAINTENANCE

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

## WARNINGS (*FOR PYRO OVENS)

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

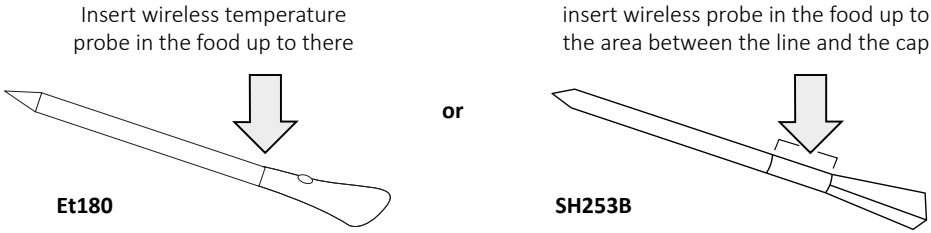
## WARNINGS (FOR STEAM PLUS)

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

* Depending on the oven model.

## WARNINGS for WIRELESS TEMPERATURE PROBE

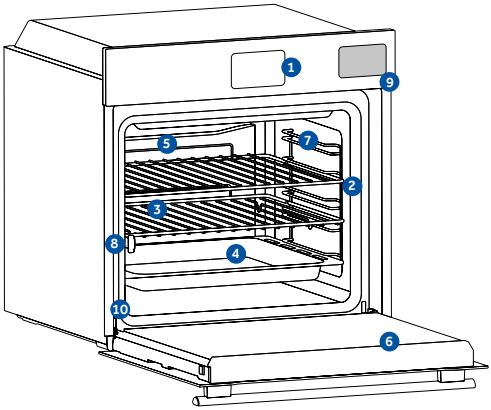
- This product is exclusive for oven appliances. It should only be used as described in this User Manual.
- DO NOT TOUCH Preci Probe WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING. Always wear oven gloves to remove Preci Probe from the food after cooking.




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

# 2. PRODUCT INTRODUCTION

## 2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT

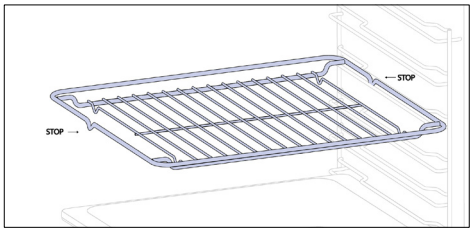



1. **Control panel**
2. **Shelf positions numbers**
3. **Grids**
4. **Trays**
5. **Fan cover**
6. **Oven door**
7. **Lateral wire grids** (if present: only for flat cavity)
8. **Telescopic Guides**
9. **Steam Tank**
10. **Serial number & QRcode**

Write here your serial number for future reference.

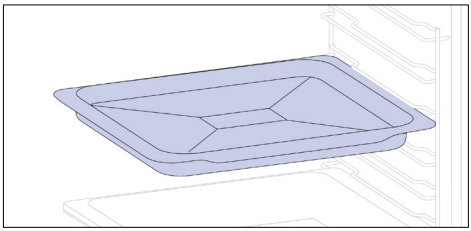
## 2.2. ACCESSORIES

### Metal grid



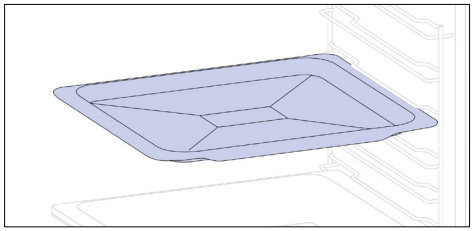

A wire rack in an oven is a removable and adjustable shelf that supports cooking utensils and can be adjusted to different heights for different cooking needs. Do not place food directly on it; instead, use parchment paper or suitable baking sheets.

### Deeper Tray



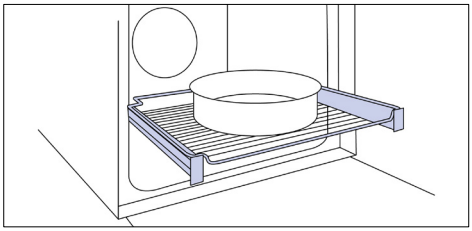
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

### Baking tray (only if present*)



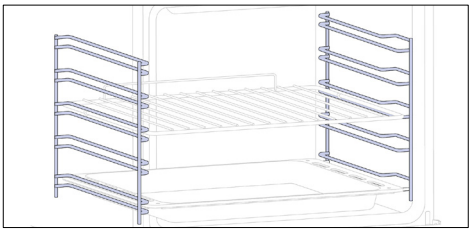
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

### Telescopic Guides (only if present*)



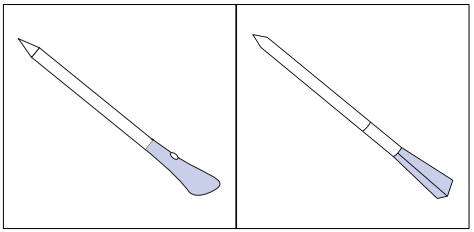
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

**Lateral wire grids** (only if present*)



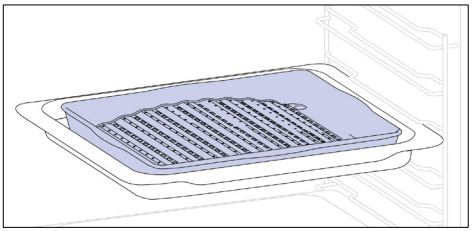
Located on both sides of the oven cavity, the side racks are designed for placing baking tray and grids during the cooking.

**Preci Probe** (only if present*)



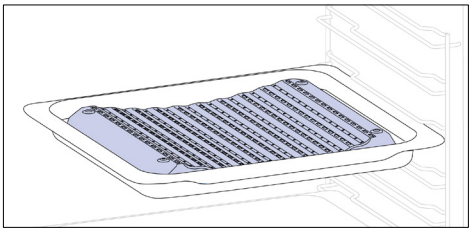
This Preci Probe is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via cable, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for fish and meat.

**Dual tray – BBQ mode** (only if present*)



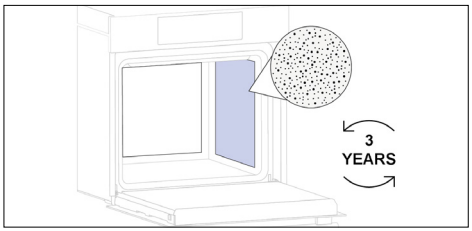
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

**Dual tray – STEAM mode** (only if present*)

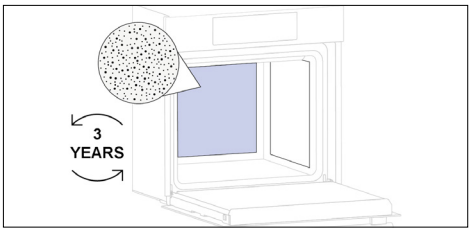


The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more “wet” cooking will be obtained.

**Catalytic Panels** (only if present*)

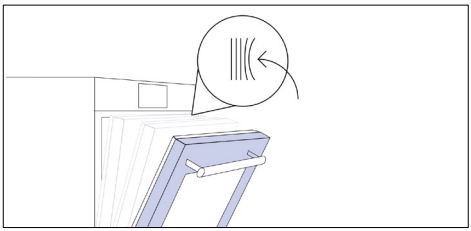



**Catalytic Fan Cover** (only if present*)



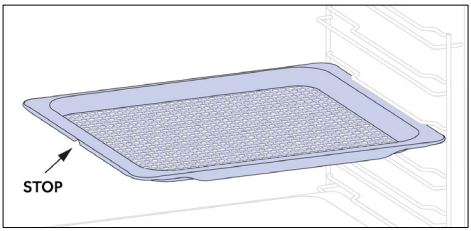

Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

**Softclose/Soft open hinges** (only if present*)



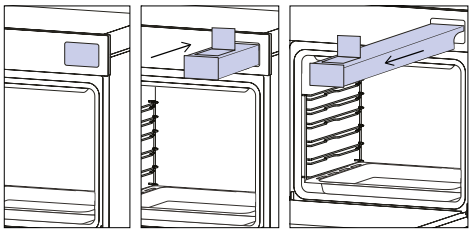
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

**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.

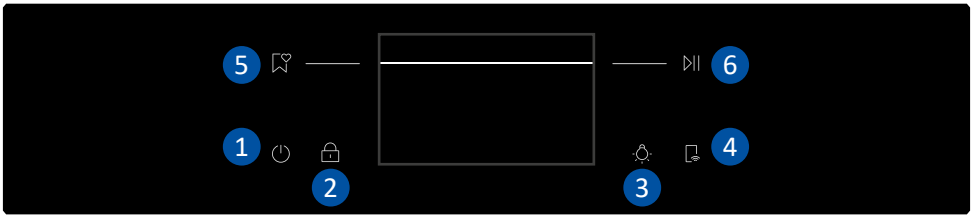
**Steam Tank**



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: 0,5 W
Period after which the equipment reaches automatically standby mode condition: 20 min.

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

1. On/Off
2. Child Lock
3. Lamp
4. Remote Control
5. Favorites
6. Start/Pause

### MAIN FUNCTIONS

| Symbol | Function | Description |
|---|---|---|
| | **On/Off** | Press to turn on/off the oven. |
| | **Child lock** | Press and hold for 3 seconds to lock the screen and prevent unwanted use by minors. |
| | **Light** | Press to turn on/off the oven cavity light. |
| | **Remote Control** | Press and hold the button for 3 seconds to activate remote control, after pairing the oven with the hOn app (through the application). |
| | **Favorites** | Press to access the Favorites menu. |
| | **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 or open. |
|  | **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. |
|  | **Descale Needed** | The icon appears when a descaling cycle is necessary. |

## 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.

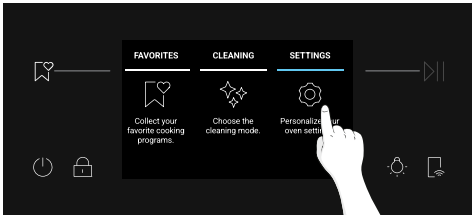
* Depending on the oven model.

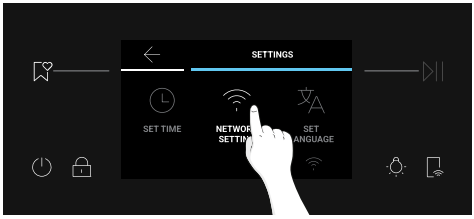
### Product information for networked equipment

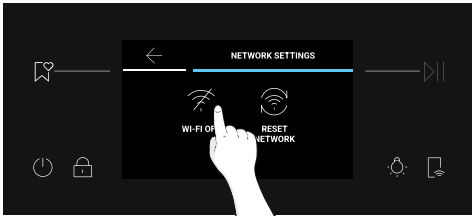
Power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated: 2,0 W.
Period after which the equipment reaches automatically networked standby condition: 20 min

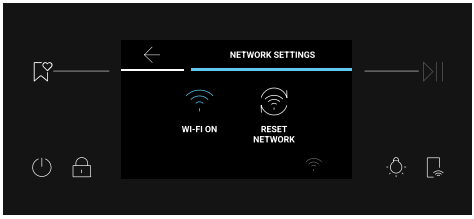
### How to activate wireless network port:

Press “Settings” on the Home Carousel, then press on “Network Settings”. Toggle Wi-Fi OFF to turn on the Wi-Fi.



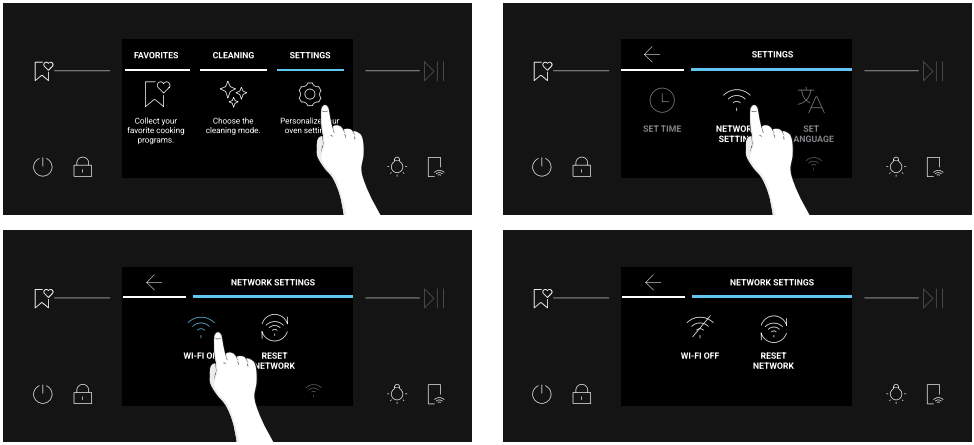



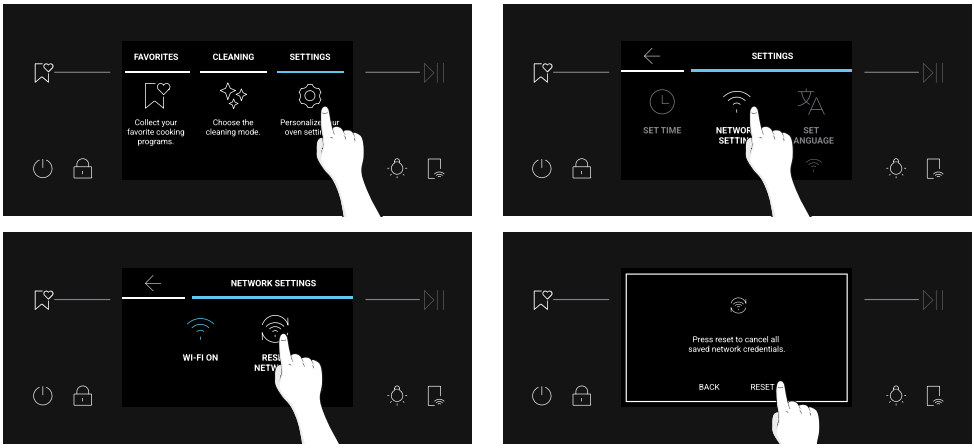
## How to deactivate wireless network port:

Press “Settings” on the Home Carousel, then press on “Network Settings”. Toggle Wi-Fi ON to turn off the Wi-Fi.




## How to reset the network

1. Press Settings on the Home Carousel, then press Network Settings;
2. Press “Reset Network” (only enabled if the appliance has already been paired);
3. Confirm pop-up message by pressing on “Reset”




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.

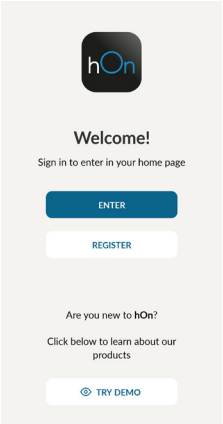
Available on the App Store

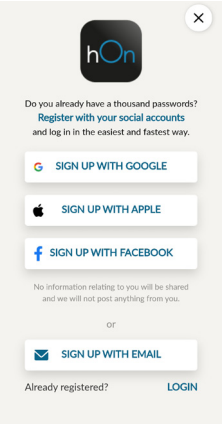
GET IT ON Google Play

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

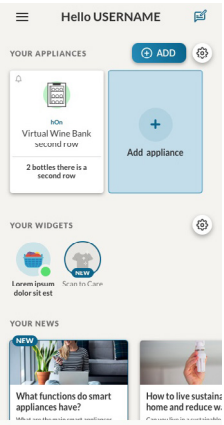



## QUICK PAIR ENROLLMENT

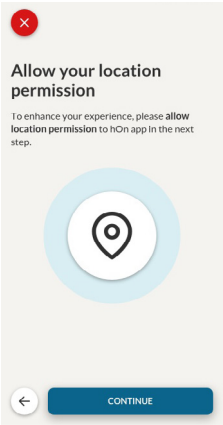
**Step 1**

- Select “Add appliance”.



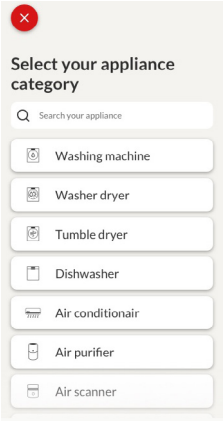
**Step 2**

- Allow your location permission.



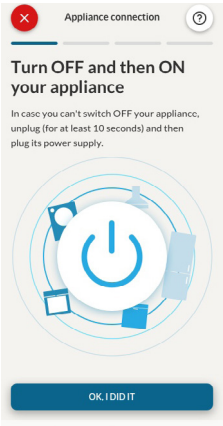

**Step 3**

- Select oven from the appliance category.



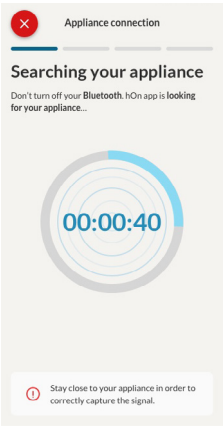

**Step 4**

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



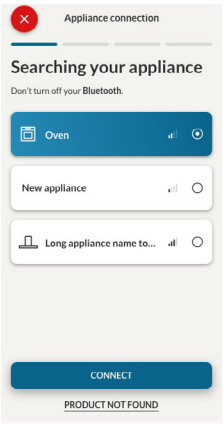
**Step 5**

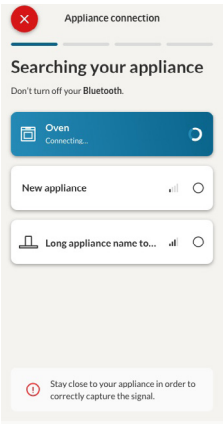
- After turning on, the hOn app will start searching for your home appliance.




**Step 6.1-6.2**

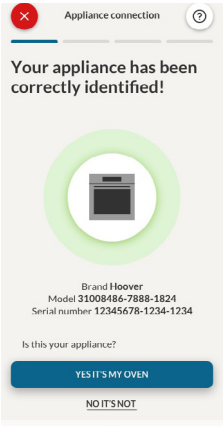
- Select your home appliance, tap on "connect" and wait a few seconds.




**Step 7**

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



## 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 you, through your device, to enjoy various features, such as: instant or scheduled start of recipes or cooking programs already available in the app both with the probe and without; real-time monitoring of the progress of your recipes; adjustment of the cooking parameters in use; management and monitoring of the cooking process through the Preci Probe; creation of customized recipes through the U-create function; and saving the recipes created directly on the product through the "Jolly function."
The Remote Control can be activated exclusively when the product is enrolled.

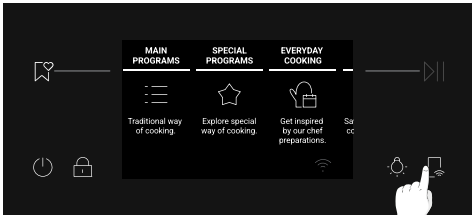
You can also stop the cooking program remotely using the app by clicking the 'STOP' Button on the device display. The oven will automatically stop the cooking.

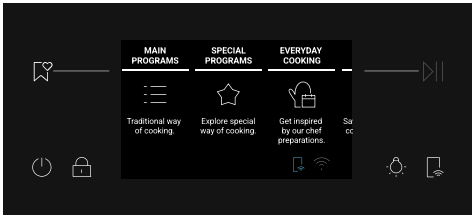
When Remote Control is ON, you can start/stop and monitor cooking programs and recipes both directly from the App and from the appliance. If the Remote Control is switched OFF after a cooking program has already started, the program can be stopped only from the oven.

**NOTE**: Remote Control is available for all cooking functions on the product, except for Grill + Fan and Supergrill programs.

### How to activate Remote Control:

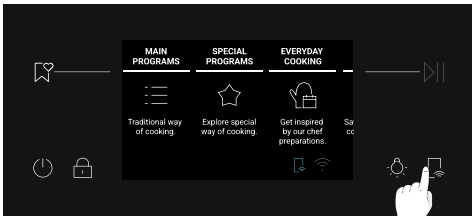
1. From Home Carousel, press in the bottom right corner;
2. "Remote Control ON" icon will be shown at the bottom of the screen;
3. Access the App, select a program and let the cooking start. During the process it is possible to control and change the program parameters from both product and App.

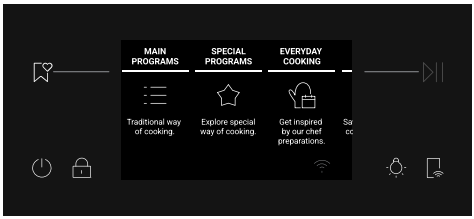


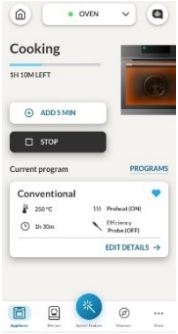




### How to deactivate Remote Control:

1. When Remote Control is active, press to switch it off.
2. "Remote Control ON" icon will disappear.






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

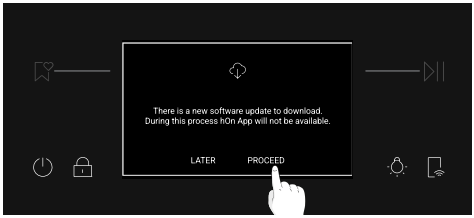
## OVER THE AIR UPDATE (OTA)

The oven is provided with an over the air update function that will ensure the product software maintenance and it is recommended every time to guarantee the updated oven functionality, which is enabled as soon as the product is enrolled in app. When an update is available and the oven is connected, you will be notified through a pop-up message on the display.

The OTA process will be done in 2 steps.

**1. SOFTWARE DOWNLOAD** – During this process, that may take around 2 hours, it is possible to use the oven to cook but hOn App will not be available.

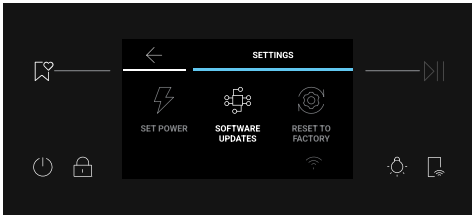
- By selecting “Proceed”, the update will start downloading and the Wi-Fi icon with a blue arrow will remain visible until the end of download. To switch off the display during this time, remote control shall be activated before pressing ON/OFF button, otherwise the download process will be interrupted.





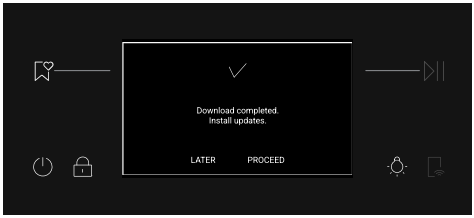


- By selecting “Later”, it is possible to start the process by entering “Software Updates” in the Settings menu.



**2. INSTALLATION** During this process, that may take around 2 hours, it is possible to use the oven to cook but hOn App will not be available.

- by tapping “Proceed”, the update will be installed.

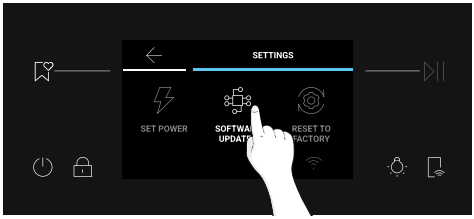


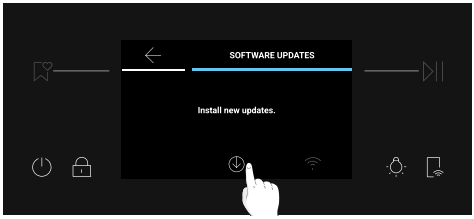







- By selecting “Later”, it is possible to start the process by entering “Software Updates” in the Settings menu.



# 3. BEFORE STARTING

## 3.1. INFORMATION TO START

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

### How door works

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

### How illumination works

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

### How cooling fan works

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

(*only for pyro ovens)

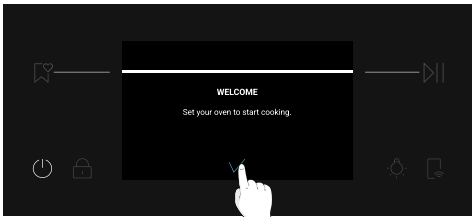
### How status bar works

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

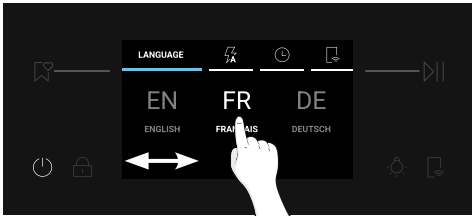
## 3.2. FIRST USAGE

When the appliance is switched on for the first time, the initial step is to select the language, set time of day, choose between 13 ampere or 16 ampere.

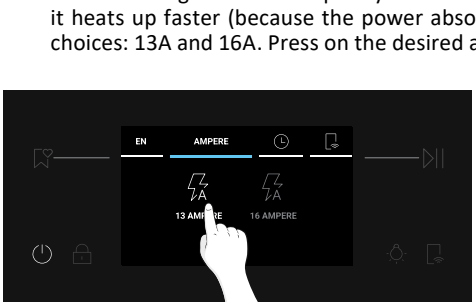
First, a welcome message will appear on the display. To continue, press ✓



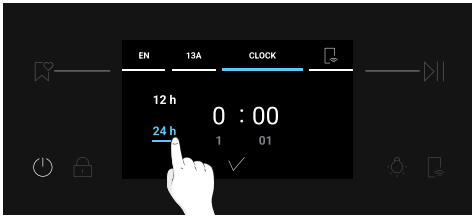
- **SELECT THE LANGUAGE:** A carousel menu will be shown. Scroll the carousel horizontally to select the desired language. Tap on the language of choice to go to the next step.

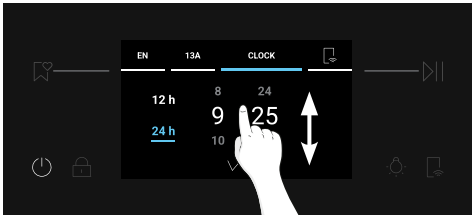


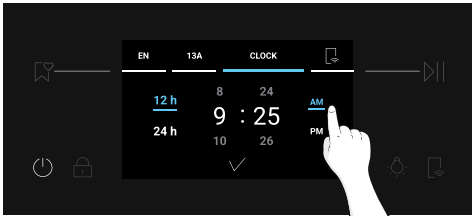

- **SET AMPERAGE:** By default, the oven is set to work with higher power suitable for households with more than 3 kW (16 A). If your home has lower power, you can change this setting to 13 A. This setting affects how quickly the oven heats up. Choosing the higher option (16A) means it heats up faster (because the power absorption is increased). On the display, you'll see two choices: 13A and 16A. Press on the desired amperage to select it and go to the next step.

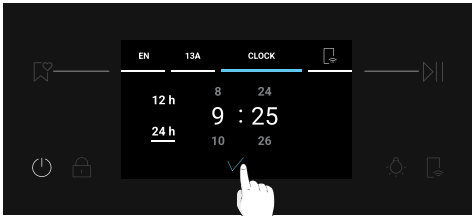



- **SET THE TIME:** The display will show the preset time ‘0:00’ in the preset 24h time format. To change the time format, press 12h / 24h on the left side of the screen. To set the time, scroll the numbers vertically.
If you selected the 12h time format, also press on AM / PM to select the time of day. To confirm your choice, press on ✓ .

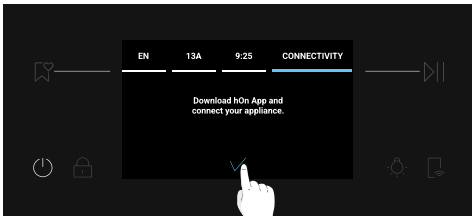


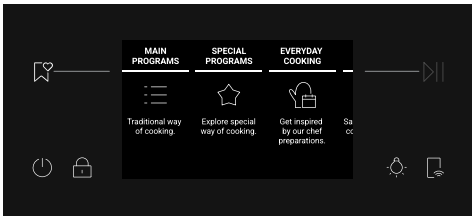



After adjusting the initial settings, a pop-up message about pairing information will appear. Press ✓ to confirm and go to the Home carousel menu.



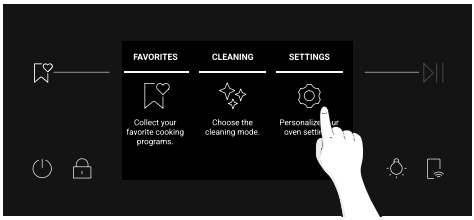



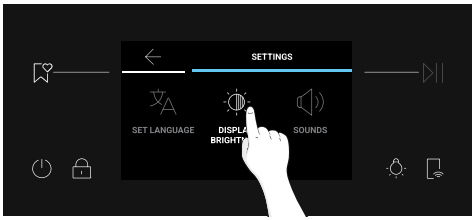

- **POST INSTALLATION INSTRUCTIONS**
  To edit the initial settings after the first use, you can access the Settings menu from the Home carousel at any moment.

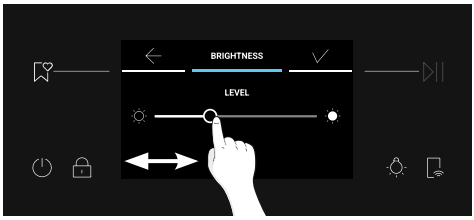
**ADDITIONAL SETTINGS**

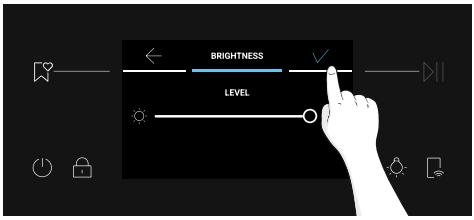
Brightness and Sound levels can be adjusted by the user in the Settings section.

- **BRIGHTNESS:** From the Home carousel, press “Settings”. Scroll the Settings menu horizontally and press on “Display Brightness”. Scroll the slider horizontally to adjust brightness. Press ✓ to confirm.

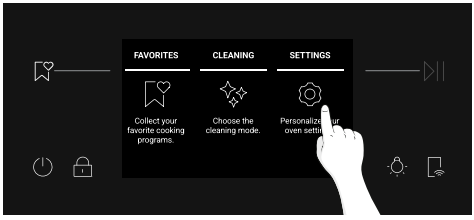


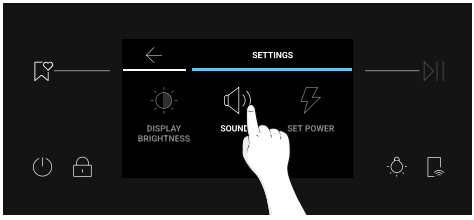



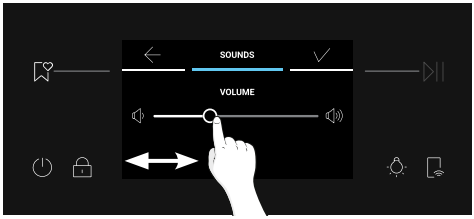



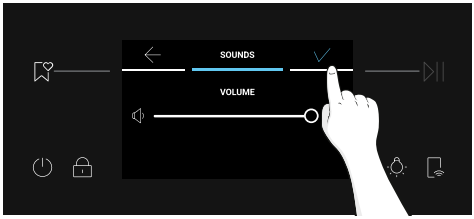



- **SOUND:** From the Home carousel, press “Settings”. Scroll the Settings menu horizontally and press on “Sounds”. Scroll the slider left and right to adjust the sound volume. Press ✓ to confirm.



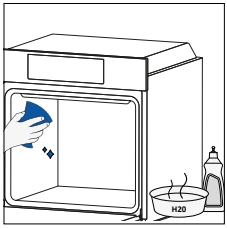



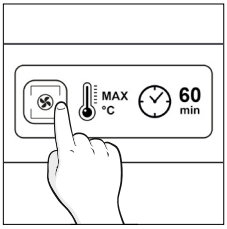



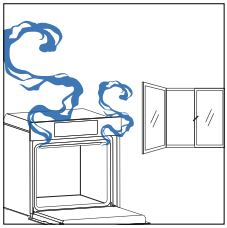




### 3.3. PRELIMINARY CLEANING

Clean the oven before using it 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

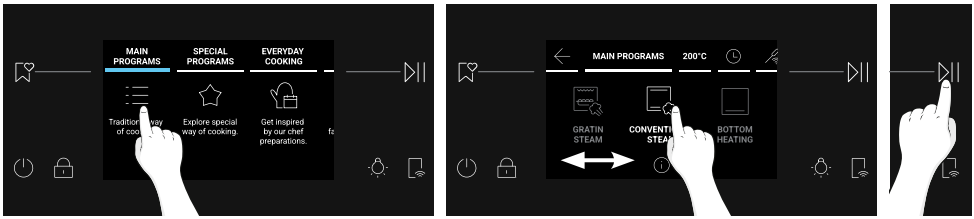
### SWITCHING ON/OFF THE OVEN

To switch the oven ON/OFF, long press the ON/OFF button.



### SET COOKING FUNCTION

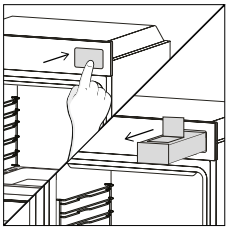
To select a cooking function, press “Main Programs” from the Home carousel menu. Scroll the carousel horizontally until you reach the desired function. Press ▷|| to start cooking at the default temperature for the selected cooking function.




### How to use the Steam Tank for steam cooking programs

After selecting the steam cooking program, if the Steam Tank is missing or open, a pop-up message will appear to prompt you to insert it or close it. If the Steam Tank is empty, a pop-up message will appear on the display to notify you to fill it with water. Proceed as follows:

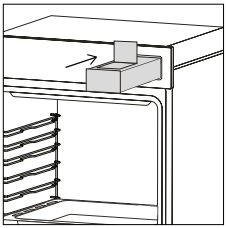
1. Slightly press the Steam Tank to open it.



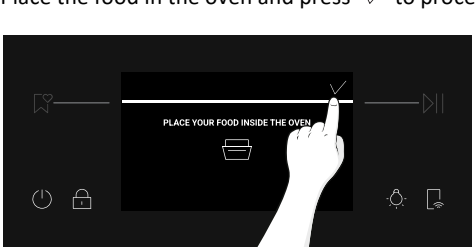
2. If needed, add drinking water to the Steam Tank through a jug or directly from the sink. Do not exceed the maximum level of water indicated inside the tank.

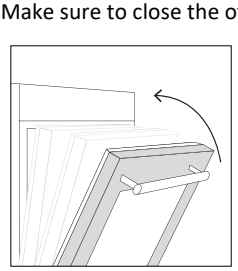



3. Push the Steam Tank to close it.



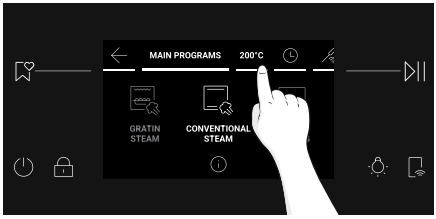
4. Place the food in the oven and press ✓ to proceed. Make sure to close the oven door.

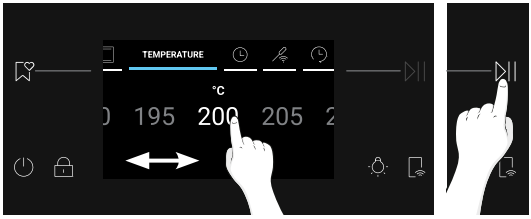


## SET TEMPERATURE

Press the temperature indicated next to “Main Programs” on the carousel. Scroll horizontally to select the desired temperature. Press ▷|| to confirm your choice.



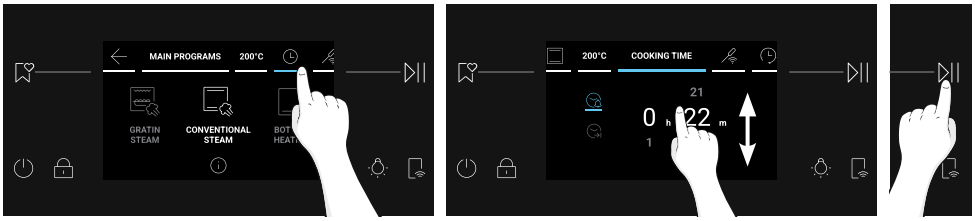
## TIME MENU

### VERSION 1 - (depending on the oven model)

Access the Time menu by pressing Cooking Time on the carousel.
The user can enter the following settings:

#### a. Minute Minder

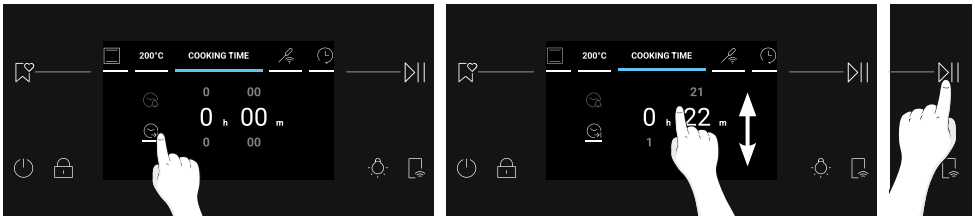
This function allows the user to set a reminder for the cooking time. After pressing Cooking Time on the carousel, the Minute Minder icon is switched on by default. Scroll the numbers vertically to adjust the time, then press to confirm.




#### b. Auto-Off

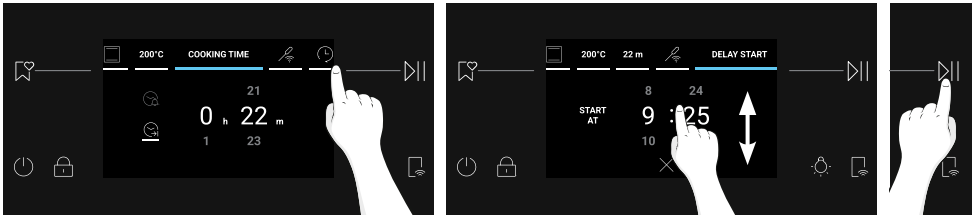
Auto-Off makes the oven automatically turn off after the set reminder. This function is switched off by default and needs to be activated on demand by the user.

Press to activate Auto-Off. Adjust the time by scrolling vertically, then press to proceed.




#### c. Delay Start

Press to set Delay Start. Scroll vertically to set the desired time, then press to confirm.



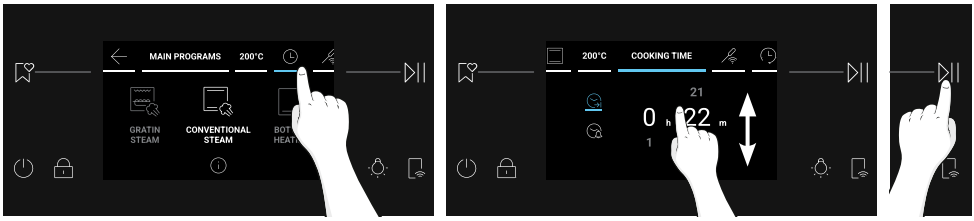

**NOTE**: Delay Start is activable only after setting Cooking Duration and it is not available when the Wireless Probe is set. When using Delay Start, the cooking duration will be automatically converted to Auto-Off.

**VERSION 2 -** (depending on the oven model)

Access the Time menu by pressing Cooking Time on the carousel.
The user can enter the following settings:

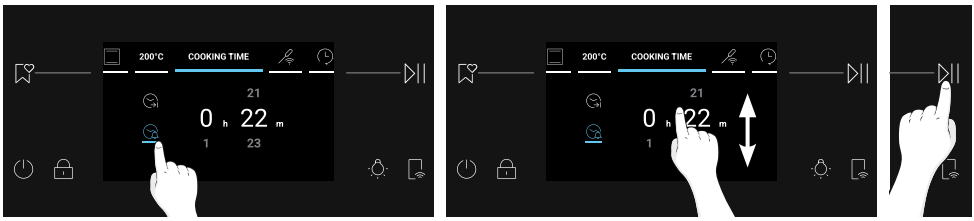
### a. Auto-Off

Auto-Off makes the oven automatically turn off after the set reminder. After pressing Cooking Time on the carousel, the Auto-Off icon is switched on by default. Scroll the numbers vertically to adjust the time, then press to confirm.



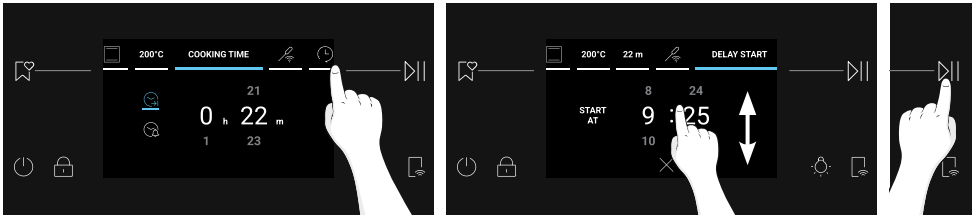

### b. Minute Minder

This function allows the user to set a reminder for the cooking time. This function is switched off by default and needs to be activated on demand by the user.
Press to activate Minute Minder. Adjust the time by scrolling vertically, then press to proceed.




### c. Delay Start

Press to set Delay Start. Scroll vertically to set the desired time, then press to confirm.




**NOTE**: Delay Start is activable only after setting Cooking Duration and it is not available when the Wireless Probe is set. When using Delay Start, the cooking duration will be automatically converted to Auto-Off.

## ADDITIONAL FUNCTIONS

### LIGHT

To switch the cavity light ON/OFF, press

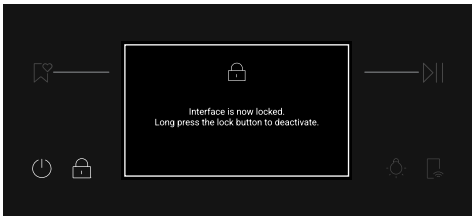



**NOTE:** The cavity light is OFF by default during general navigation processes. While a process such as cooking or cleaning is ongoing, the light will be switched ON by default.

### CHILD LOCK

This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors. To activate the screen lock, long press . A pop-up message will be shown for a few seconds. When Child Lock is on, all the buttons will be disabled except for ON/OFF and Child Lock.



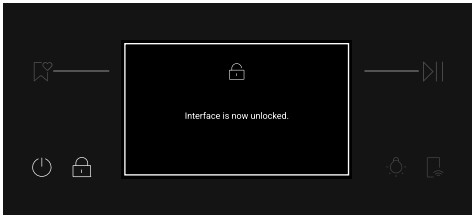



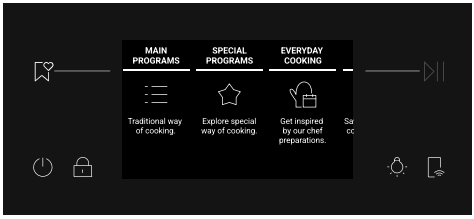




To unlock the screen, long press again. A pop-up message will be shown for a few seconds, or you can tap anywhere on the screen to hide it. The display will unlock and resume to the previous screen.



## 4.2. COOKING FUNCTIONS

### FAST PREHEATING OPTION

The fast preheat is always recommended by a message on the display and starts automatically. When the fast preheat starts the option “skip” appears. If “skip” is selected, the desired cooking function starts and the food can be inserted with cold oven. The Fast Preheat will activate a combination of fan and heating elements regardless of the chosen cooking function; the lamp will be turned OFF until the oven reaches the desired temperature to save energy.

### 4.2.1. MAIN PROGRAMS

**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” means that fast preheating is automatically activated and can be skipped; “NO” means that preheat is not available and foods must be inserted with cold oven.

When a cooking program ends you can add 5 more minutes of cooking time or save it to favorites menu or return to home screen.

| Symbol | Function | T°C default<br>T°C range | Suggested shelf position | Preheat | Preci Probe available | Suggestions |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NO | NO | IDEAL FOR: cooking meat, fish or vegetables<br><br>This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender.<br>Cavity lamp is switched off |
|  | *Conventional | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | YES | YES | IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits,on one level. |
|  | Multi-Level | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3 (one tray) L3+L6 (two trays) L2+L4+L6 (three trays) | YES | YES | IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods. |
|  | Convection + Fan | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | YES | YES | IDEAL FOR: roasts, casseroles, vegetables or pies with moist fillings. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NO | YES | IDEAL FOR: small quantities of sausages or steak. Use with the door closed |

| Symbol | Function | T°C default<br>T°C range | Suggested shelf position | Preheat | PRECIPROBE available | Suggestions |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 for thin food, L5 for thicker food. | NO | YES | IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary). |
|  | **Gratin | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | YES | 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. |
|  | Bottom heating + fan | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | YES | YES | IDEAL FOR: salty cakes or foods with liquid toppings on one level |
|  | Bottom heating | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | YES | YES | IDEAL FOR: stews and gentle cooking on one level |
|  | Conventional + Steam | 180°C<br>130-220°C | L3 | NO | YES | IDEAL FOR: cook any type of meal on single level. Cavity fan is activated during steam injection |
|  | Gratin + Steam | 200°C<br>150-220°C | L4 | NO | YES | IDEAL FOR: gratinate or roast on a single level. Steam allows a shiny browning and juicy result |
|  | Multilevel + Steam | 160°C<br>130-220°C | L3 | NO | YES | IDEAL FOR: cook and roast on one or more levels. Steam allows an equal distribution of heat on different levels |

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

**Use with the door closed.

*** Depending on the oven model.

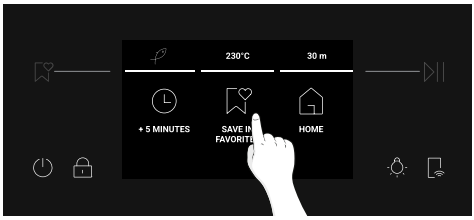
### 4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

| Symbol | Function | T°C default T°C range | Suggested shelf position | Preheat | PRECIPROBE available | Suggestions |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C 200-300 °C | L2/L3 | NO | - | IDEAL TO: cook all pizza types, without the need of preheating. Use lower heating for frozen pizza, and 300° for round fresh pizza. |
|  | Dehydration | 55°C 45-65°C | L4 | NO | - | IDEAL TO: dehydrate portions of vegetables and fruits. For a better result, cut slices thinly, and place them on a single layer without overlap. |
|  | Keep Warm (Steam) | 65°C | L3 | NO | - | IDEAL TO: maintain the food warm |
|  | Yogurt | 40°C | L4 | NO | - | IDEAL TO: prepare yogurts enabling a correct fermentation process |
|  | Leavening (Steam) | 40°C | L3 | NO | - | IDEAL FOR: pizza and bread dough leavening, position meals on the third level |
|  | MULTICOOKING | 200 °C 150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | YES | - | IDEAL TO: simultaneously cook different dishes of a full meal on different levels without mixing odors. Position food on all levels available after preheating. Take out each dish separately, depending on whether the cooking temperature has been reached. |
|  | Air fry | 200 °C 150-250 °C | L3/L4 | NO | - | IDEAL TO: prepare frozen, pre-fried and breaded meals. Thanks to the dedicated accessory, hot air covers food evenly. |

### Save recipes as Favorites:

You can save a recipe in the Favorites menu directly from the oven, at the end of any cooking program, by pressing “Save in Favorites” on the display. This button will be shown after the “Enjoy Your Plate” message.

Favorite recipes can be later accessed from the Favorites menu.



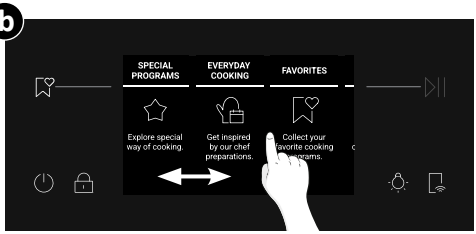

### How to access Favorites menu from the oven:

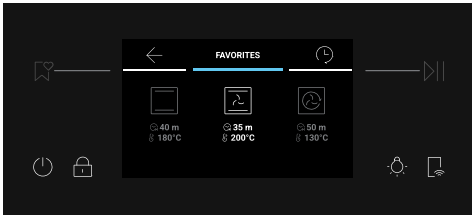
Press on the display. Alternatively, scroll the Home carousel until you reach Favorites and press on it. The Favorites menu will be displayed, and you can scroll through the previously saved recipes. The recipes saved directly from the oven will be shown first; the recipes saved through the Jolly function will be shown at the end of the carousel. Once you have reached the desired recipe, press to let the cooking start.

a



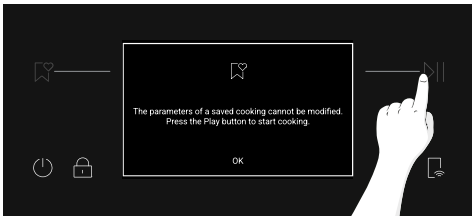

b



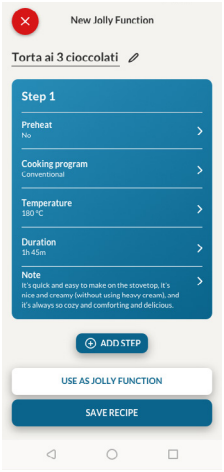



**NOTE**: Settings like Cooking Duration and Temperature cannot be changed for recipes saved as Favorites. If you click on the recipe in the Favorites menu, a pop-up message will appear. Press “OK” to go back to the carousel, or press to confirm your choice and let the cooking start.



## Jolly function (Maximum 5 recipes)

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

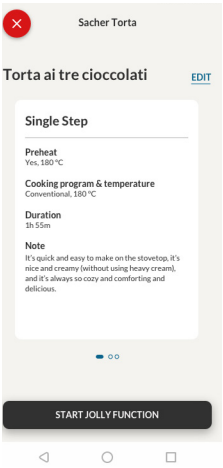


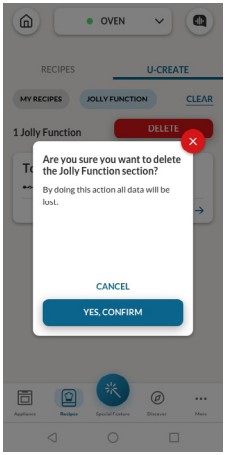

### How to Set the Jolly Function:

To set the Jolly function on your oven, open the app's recipe section, select the recipe you want to use, and click 'Use As Jolly Function'. From this point onward, you can launch it from the product even without interaction with the app.

### How to edit the Jolly function:

To edit a Jolly function, go to the app's recipe section and select the card of the recipe designated as a Jolly function. Tap the "edit" button to customize the recipe and modify the previously set settings.
A pop-up message will inform you that to save the newly modified Jolly function, you must remove the previous one. If you confirm, the previous Jolly function will be deleted, and the new parameters will be saved on the product and will be visible in the app.




### How to Delete the Jolly Function:

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

The recipes saved through Jolly function can be seen in the Favorites menu on the oven.

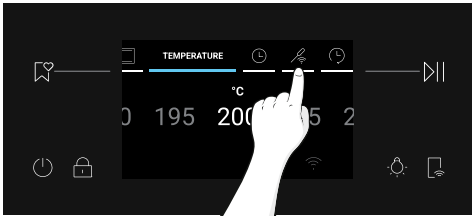
## **PRECI PROBE** (available depending on the model)

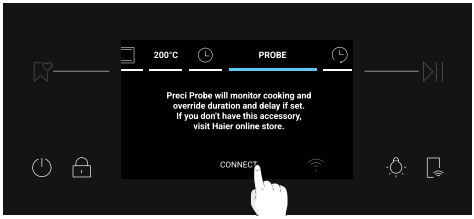
**How to use the probe:**

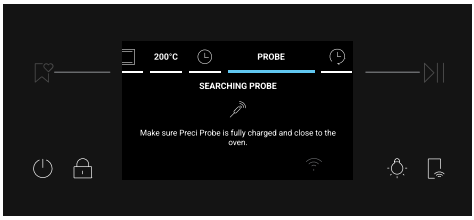
1. From the Home carousel, press .
2. Press “Connect” to match the Preci Probe with the oven.
3. The oven will start searching for the Preci Probe. At this time, make sure the Preci Probe is fully charged and close to the oven.
4. Once the Preci Probe is detected, select it by pressing on its icon on the display. will appear at the bottom left of the display.
5. Select the desired target temperature by scrolling left and right, then press to confirm your choice. Fast Preheating starts.
6. A pop-up message will appear: insert the Preci Probe into the food and place it in the oven, then press to let the cooking start.
   When cooking stops, an “Enjoy your plate” message will be shown for a few seconds. Before taking the food out of the oven, be sure to remove the Preci Probe from the food carefully.

**NOTE**: When using the probe, there’s no need to set a cooking timer; it will automatically stop once the desired temperature is reached.



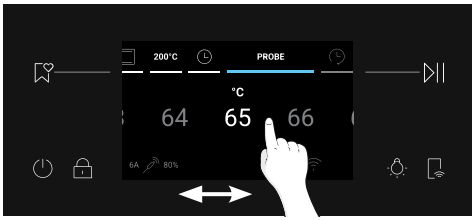


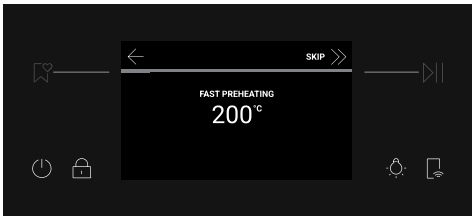



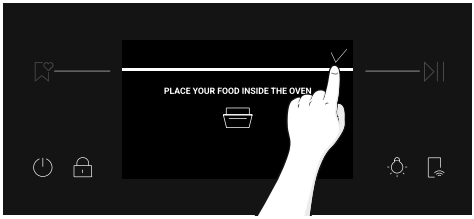









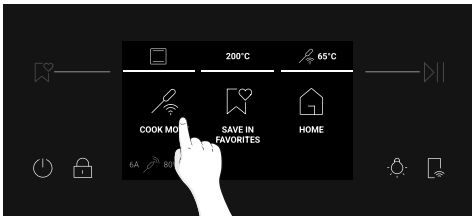







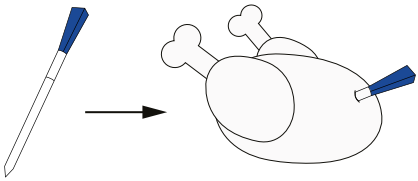


If you wish to cook your food more, press “ Cook more” on the display and set a new target temperature for the Preci Probe.




### Cooking tips

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



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

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

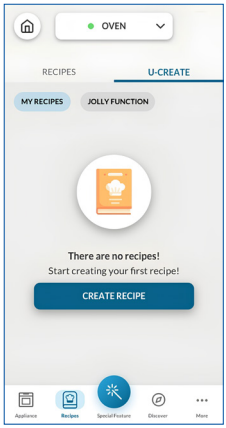
### 4.2.3. Multi Step Feature

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

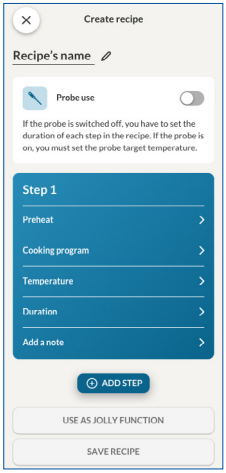
Multi-step recipes can be created on hOn App through the U-Create function and saved on the oven. The user can start the Multi-step recipe from the Favorites menu.

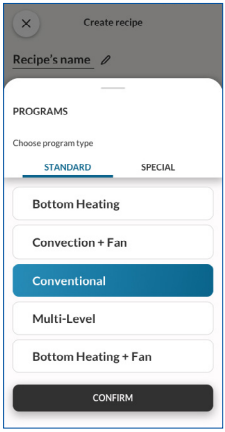
The user can save the Multi-step recipe as a Jolly Function to store it in the Favorites menu on the oven, or save it on hOn to start it remotely from the App.

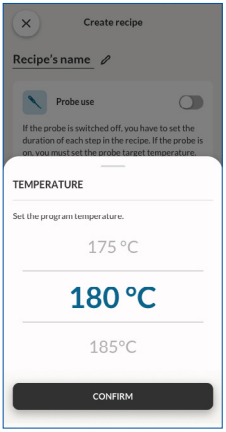
**Step 1.** From the U-Create section of the App, press “Create Recipe”.

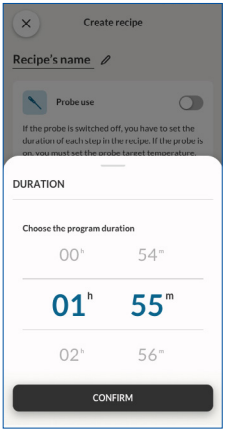



**Step 2.** Edit the recipe’s name and choose the parameters for the first step of the recipe.

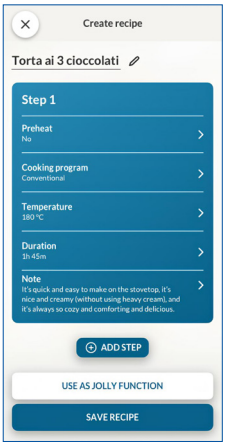


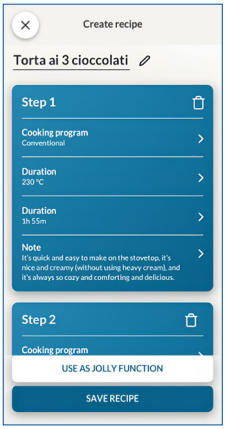



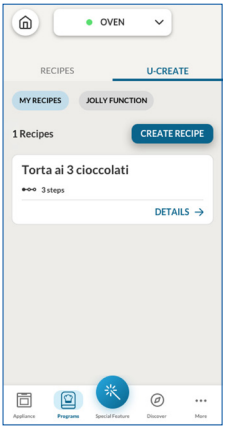



**Step 3.** After customizing the first step, press “Add step” to add another cooking function to the recipe and customize its parameters.




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



# 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 | 20-30 |
| | | 2 | Multilevel | 150°C | | Deeper + Baking trays | L3+L6 | 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 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multilevel | 150°C | | Metal grids + Cake tin | L3+L6 | 50-60 |
| | Biscuits/ Shortbreads | 1 | Conventional Multilevel | 150°C | Y | Baking tray | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Multilevel | 140°C | | Baking trays | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Multilevel | 140°C | | Baking trays | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Multilevel | 190°C | Y | Baking tray | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Multilevel | 170°C | | Baking tray | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray | L3 | 20-30 |
| | Meringues | 1 | Multilevel | 90°C | Y | Baking tray | L3 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Conventional | 150°C | Y | Baking tray | L3 | 15-20 |
| | Apple pie | 1 | Conventional | 185°C | Y | Metal grid + Cake tin | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multilevel | 170°C | Y | Metal grid + Cake tin | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Conventional | 170°C | Y | Metal grid + Cake tin | L2 | 40-60 |
| | Chocolate souffle | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray + molds | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Conventional | 150°C | Y | Metal grid + Cake tin | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Convection+Fan | 180°C | Y | Baking tray | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | | Deeper + Baking trays | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Multilevel | 160°C | | Baking trays | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, frozen | 1 | Conventional | 210°C | Y | Baking tray | L3 | 30-45 |
| Breads and Flatbread | Toast bread | 1 | Supergrill | 05 | N | Metal grid | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray | 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 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | Y | Metal grid + Quiche tin | L2+L5 | 50-70 |
| | Cheese souffle | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray | L3 | 20-35 |
| | Lasagna, fresh | 1 | Convection+Fan | 180°C | Y | Metal grid + ovenproof dish | L3 | 40-60 |
| | Lasagna, frozen | 1 | Conventional | 200°C | Y | Metal grid + ovenproof dish | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, frozen | 1 | Conventional | 180°C | Y | Metal grid + ovenproof dish | L3 | 45-55 |
| | Baked pasta | 1 | Convection+Fan | 200°C | Y | Metal grid + ovenproof dish | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, fresh (Tray) | 1 | Conventional Pizza | 250°C 300°C | Y N | Baking tray | L2 | 15-20 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 | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Multilevel | 180°C | Y | Metal grid | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Meat & Poultry | Roasted whole chicken (1-1.2kg) | 1 | Multilevel | 220°C | Y | Metal grid Place Baking tray at L1 with 150ml of water | L3 L4 | 40-60 |
| | Chicken thighs | 1 | Multilevel | 200°C | Y | Metal grid + Ovenproof dish | L3 | 30-50 |
| | Roasted duck | 1 | Multilevel | 200°C | Y | Metal grid + Ovenproof dish | L3 L4 | 50-60 |
| | Rooster | 1 | Multilevel | 220°C | Y | Metal grid Place baking tray at L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Category | Recipe | N°of levels | Cooking program | T°C | Preheat | Cooking accessory | Shelf position | Cooking time after preheating* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Roasted Turkey | 1 | Multilevel | 200°C | Y | Metal grid + Ovenproof dish | L3 | 50-60 |
| | Pork ribs (1000-1200g) | 1 | Conventional | 200°C | Y | Metal grid + Ovenproof dish | L3 | 80-100 |
| | Sausages | 1 | Supergrill | 04 | Y | Metal grid | L5 | 40-50 |
| | Roast beef (500g) | 1 | Multilevel | 220°C | Y | Baking tray | L3 | 20-40 |
| | Meatloaf (1000-1500g) | 1 | Conventional | 180°C | Y | Baking tray | L3 | 40-50 |
| | Roasted chicken with potatoes | 1 | Multilevel | 200°C | Y | Metal grid Place baking tray at L1 | 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 | Y | Air fry tray** | L4 | 18-25 |
| | Potato gratin | 1 | Multilevel | 200°C | Y | Metal grid + Ovenproof dish | L4 | 15-25 |
| | Roasted potatoes | 1 | Conventional | 200°C | Y | Baking tray | L4 | 30-50 |

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

## 5.2. EVERYDAY COOKING TABLE

Food category menu allows to cook a variety of recipes, thanks to dedicated cooking programs tailored to each category needs.
After selecting the food category and the recipe, you will be able to select the amount of trays to cook simultaneously or the food weight range (according to selected category). The default time and temperature are shown and can be edited by pressing the dedicated icons on the display. Cooking temperature can be set within a limited range.
Fast preheat option is recommended and activated by default, but can be skipped.
When a cooking program ends you can add 5 more minutes of cooking time or save it to favorites menu or return to home screen.

| Symbol | Food Category | Recipe | Serving range | Preci Probe available |
|---|---|---|---|---|
|  | Pasta, bread & Pizza | Round pizza | 1 to 3 trays | No |
| | | Focaccia | 1 to 2 trays | No |
| | | Frozen pizza | 1 to 3 trays | No |
| | | Fresh lasagna | 1 to 2 trays | Yes |
| | | Cannelloni | 1 to 2 trays | Yes |
| | | Frozen Lasagna & Cannelloni | 1 to 2 trays | No |
| | | Bread | 1 to 2 trays | Yes |
| | | Bread (steam) | 1 tray | Yes |
|  | Meat & Poultry | Roast Pork (steam) | 500-1500g | Yes |
| | | Roasted Beef (steam) | | |
| | | Pot Roast | | |
| | | Deboned thigh of lamb (steam) | | |
| | | Pork Ribs (Steam) | | |
| | | Roast Chicken (steam) | | |
| | | Stuffed Chicken (steam) | | |
| | | Meatloaf (steam) | | |
|  | Fish | Fish Fillet (steam) | 200-1200g | Yes |
| | | Whole, oven baked (steam) | | Yes |
| | | Grilled fish | | No |
| | | Salt baked fish | | No |
| | | Frozen fish | | No |
|  | Savoury tarts & Pies | Savoury puff pastries | 1 to 3 trays | No |
| | | Soufflè (steam) | 1 to 2 trays | |
| | | Savoury tart | 1 to 2 trays | |
| | | Vegetable flan (steam) | 1 to 2 trays | |

| Symbol | Food Category | Recipe | Serving range | Preciprobe available |
|---|---|---|---|---|
|  | Vegetables | Baked potatoes (steam) | 500-1200g | No |
| | | Vegetable au gratin (steam) | | |
| | | Vegetables en papillote | | |
| | | Grilled vegetables | | |
| | | Stuffed vegetables (steam) | | |
|  | Sweet Bakery | Butter biscuits (steam) | 1 tray | No |
| | | Frozen croissants (steam) | 1 tray | |
| | | Fruit tart (steam) | 1 to 2 trays | |
| | | Mille-Feuille (steam) | 1 to 2 trays | |
| | | Muffins (steam) | 1 tray | |
| | | Sponge cakes (steam) | 1 to 2 trays | |
| | | Strudel (steam) | 1 to 3 trays | |
| | | Leavened cake (steam) | 1 to 2 trays | |
| | | Leavened cake with diced fruits (steam) | 1 to 2 trays | |

# 6. CARE & CLEANING

## 6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

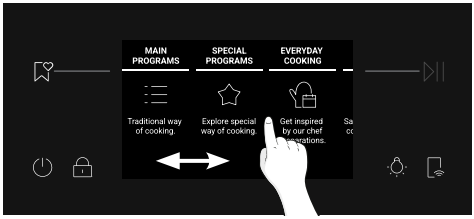
Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning.

- 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

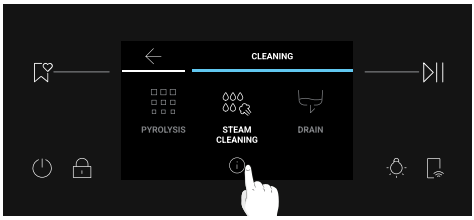
Scroll the home carousel horizontally and press Cleaning to access the Cleaning menu.







Scroll the Cleaning carousel to view the different functions. For any function, press ⓘ to read its description and the suggested use.



You can choose among the following cleaning options:

**Pyrolysis** (depending on the model)

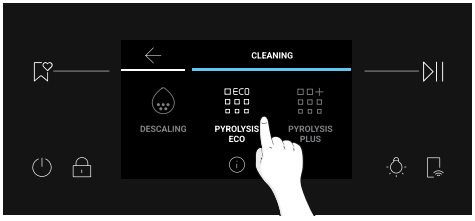
This process relies on the chemical process bearing the same name, which involves the decomposition of complex substances through the application of heat treatment.
Once initiated, it automatically locks the oven door and swiftly elevates the temperature to a searing 410°C.
At the end of the cleaning cycle, all that remains within the cavity is a minimal deposit of dust, easily wiped away with a damp cloth.
During Pyrolytic cleaning, the Steam Tank must be removed. If not, a pop-up message will appear on screen every 5 minutes to notify you to remove the tank.

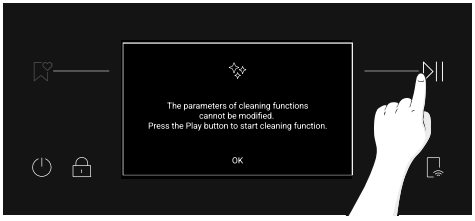


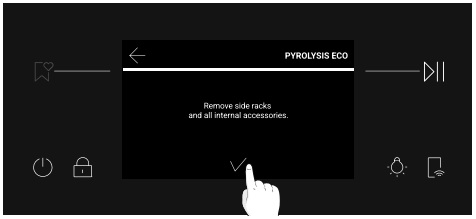

There are two Pyrolysis cleaning functions to choose from:

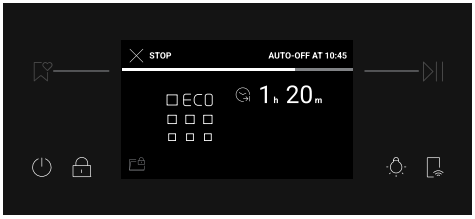
**Pyrolysis eco**
Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

**How it works:**
1. From the Cleaning carousel, scroll until you reach Pyrolysis Eco.
   A pop-up message will appear. Press ▷|| to proceed, or press “OK” to go back.
2. Press ▷|| to proceed.
3. A pop-up message will appear. Remove all internal accessories and side racks from the oven. Tap the ✓ when you are done.
4. The cleaning process starts. During this time and during the following cooling phase, the door will be locked and the 🔒 will appear on the display.
5. When the appliance has cooled down, the door unlocks and a pop-up message will appear. At this time, you can open the door and clean the inner surfaces of the oven with a cloth.



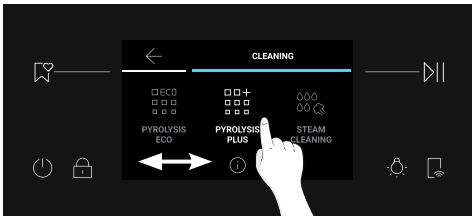



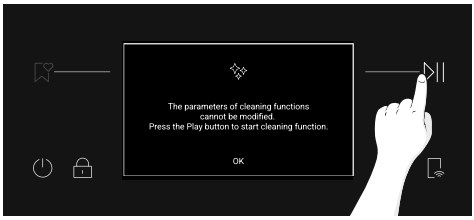



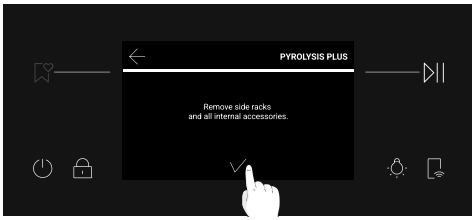



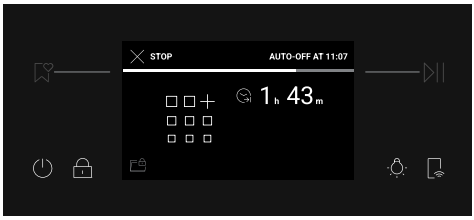
### Pyrolysis plus
Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes.

### How it works:
1. From the Cleaning carousel, scroll until you reach Pyrolysis Plus.
   A pop-up message will appear. Press ⏯ to proceed, or press “OK” to go back.
2. Press ⏯ to proceed.
3. A pop-up message will appear. Remove all internal accessories and side racks from the oven. Tap ✓ when you are done.
4. The cleaning process starts. During this time and during the following cooling phase, the door will be locked and the 🔒 will appear on the display.
5. When the appliance has cooled down, the door unlocks and a pop-up message will appear. At this time, you can open the door and clean the inner surfaces of the oven with a cloth.




### 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.

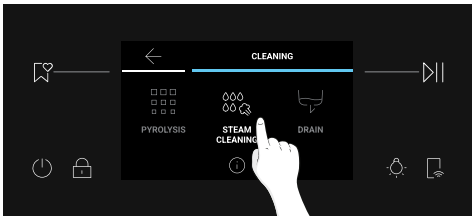
Recommendation: Consider replacing the catalytic panels after approximately three years of use, especially if you use your oven for two to three cooking cycles per week. This ensures optimal performance and cleanliness.

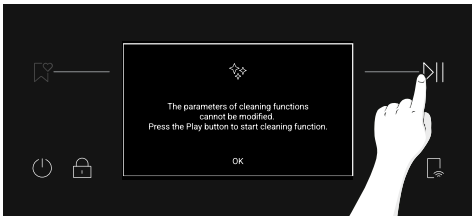
## Steam Cleaning

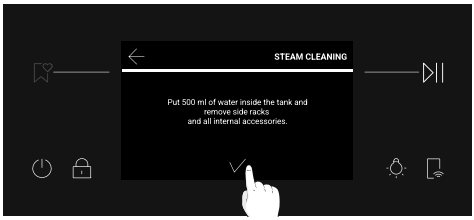
The Steam Cleaning function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.

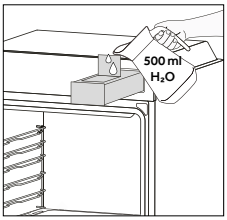
### How it works:

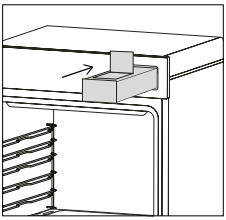
1. From the Cleaning carousel, scroll until you reach Steam Cleaning.
   If you press on the function, a pop-up message will appear. Press ▷|| to proceed, or press “OK” to go back.
2. Press ▷|| to proceed.
3. A pop-up message will ask you to add 500 ml of water in the Steam Tank. When you are done, press ✓
4. The cleaning process starts. Do not open the door during this time.
5. When the cleaning process is over, a pop-up message will appear and you can open the oven door. Dry out the inside of the cavity with a soft cloth.
6. The screen will resume to the Home carousel.

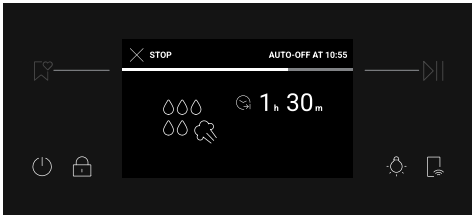


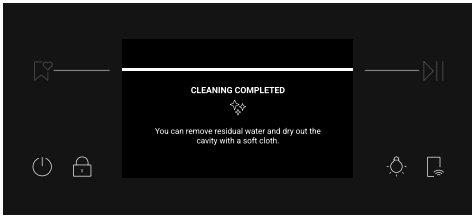



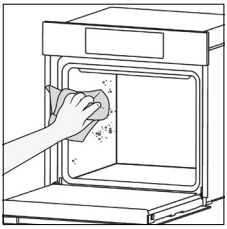





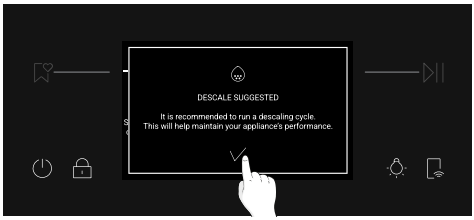



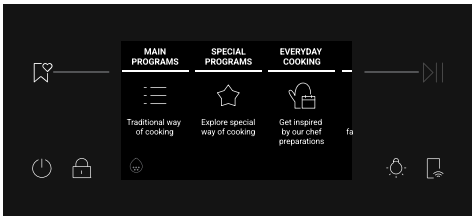
**NOTE**: All cleaning functions can be interrupted at any time by pressing the Stop button in the top left corner. After interrupting the Pyrolysis Eco and Pyrolysis Plus functions, the door will stay locked until the appliance has cooled down. A pop-up message will appear when the door is unlocked.

## STEAM SYSTEM CLEANING

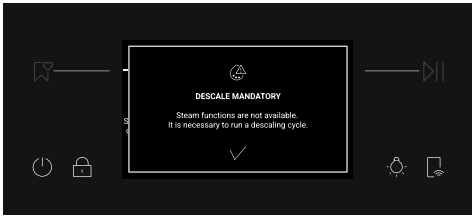
### Descaling

This function is suggested after 25 steam cycles, and it will be mandatory after 40 steam cycles. The oven will show a pop-up message to suggest Descale at the end of every steam cycle (starting from the 25th) if users have not performed the function yet. will appear on the bottom left corner of the display until Descaling is performed.



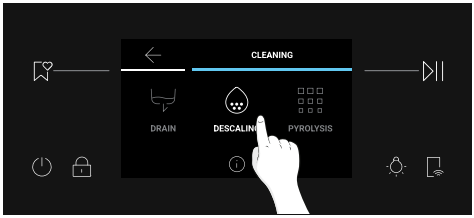

After 40 cycles, none of the steam cooking programs will start before users execute the Descaling program. When trying to start a steam cooking cycle, a Descale Mandatory warning will be shown on screen.

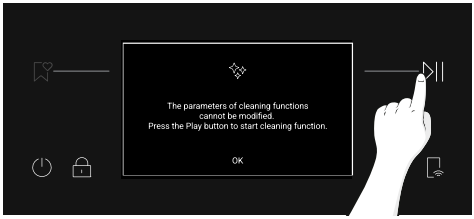


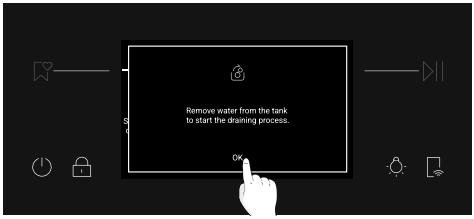
The Descale function is divided into three steps:

**Step 1 (Removing residual water from steamer):**

i. From the Cleaning carousel, scroll until you reach Descaling. If you press on the function, a pop-up message will appear. Press ⏯ to proceed, or press “OK” to go back.
ii. If the Steam Tank is missing or open, you will be asked to insert/close it. If it is full, you will have to empty it first, then insert it again.
iii. The draining process starts. When the buzzer beeps, empty the tank to proceed to Step 2.

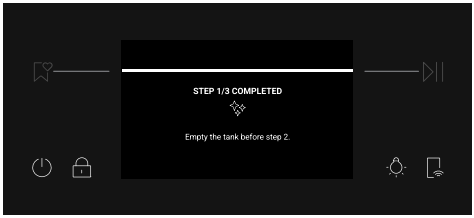


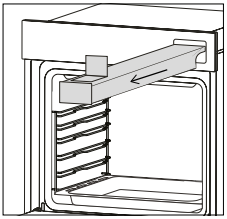







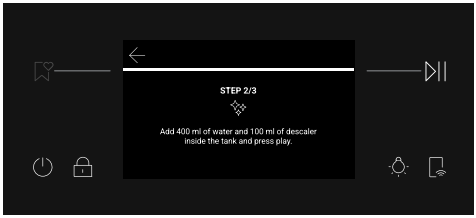


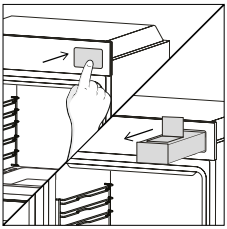



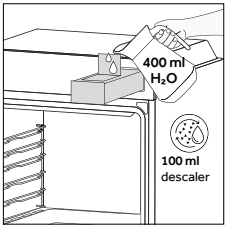
**Step 2 (Descaling):**

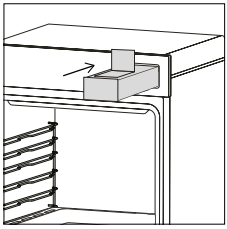
i. A pop-up message will ask you to add 400 ml of tap water and 100 ml of descaler into the Steam Tank. Press ⏯ to proceed.

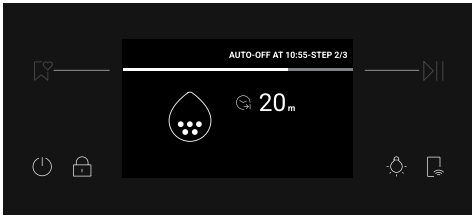
ii. This step will take 20 minutes, after that to proceed to the third stage, the Steam Tank must be removed and emptied again.

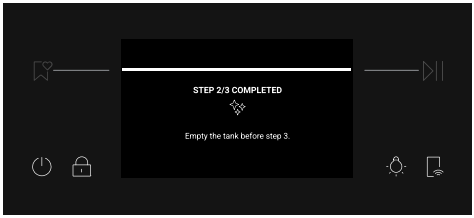




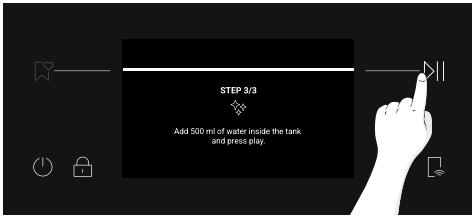


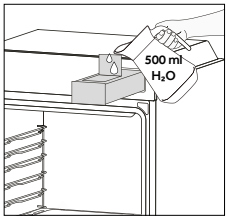



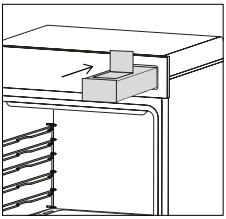
**Step 3 (Rinsing):**

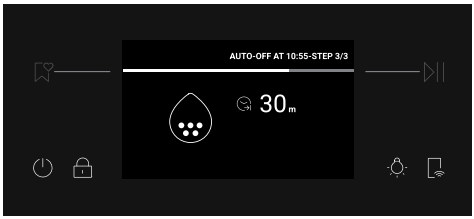
i. A pop-up message will ask you to add 500 ml of tap water into the Steam Tank. Press ⏯ to proceed.

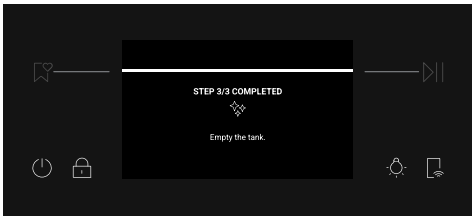
ii. This step will take 30 minutes; at the end of the process, you will be asked to empty the tank.

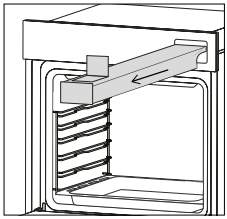


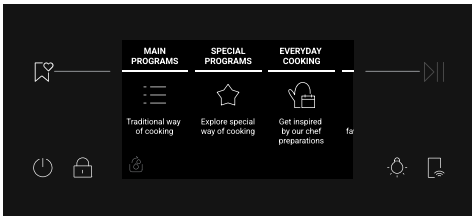





**NOTE:** If the Steam Tank is not emptied, will stay at the bottom left corner of the display.

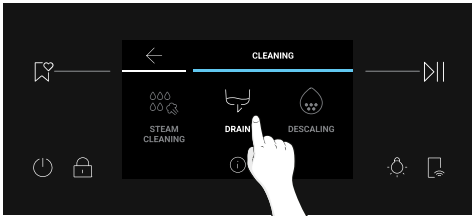


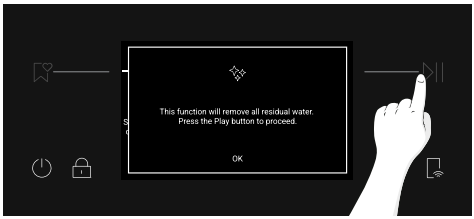

**NOTE:** If the Descaling program is interrupted or not completed, will appear on the display, asking to repeat and complete the procedure.

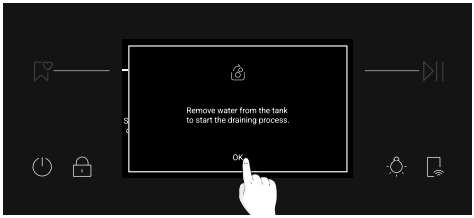
## Drain

This function easily drains exceeding liquids from the steam system. Proceed as follows:

1. From the Cleaning carousel, scroll until you reach Drain. If you press on the function, a pop-up message will appear. Press ⏯ to proceed, or press “OK” to go back.
2. If the Steam Tank is missing or open, you will be asked to insert/close it. If it is full, you will have to empty it first, then insert it again.
3. The draining process starts. When the process ends, you will be asked to empty the tank.

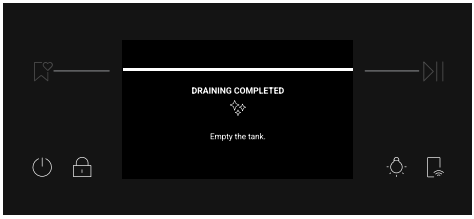


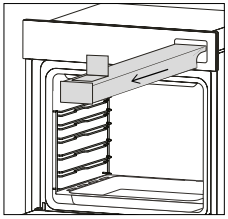



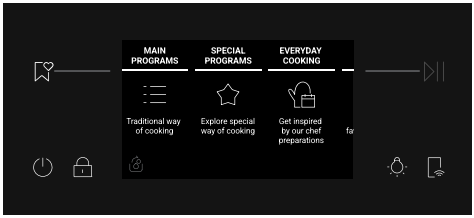






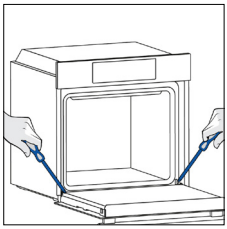



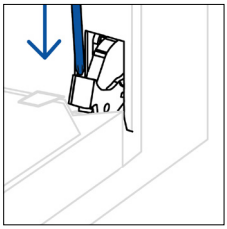
**NOTE:** If the Steam Tank is not emptied, will stay at the bottom left corner of the display.



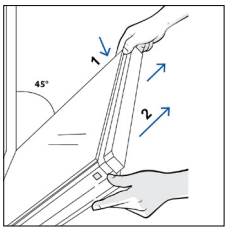
### 6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

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

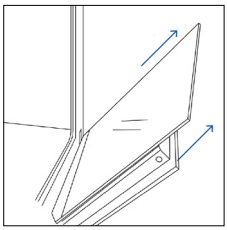




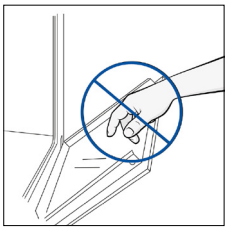
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.




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).



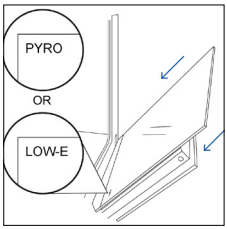
4. ⚠ **WARNING**: The outer glass is not removable.



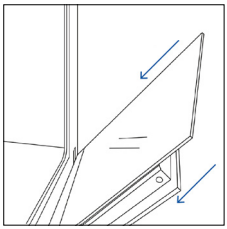
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



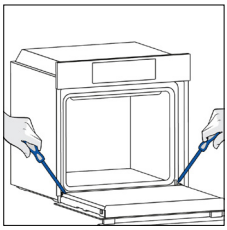
6. Insert the glass panels, making sure that the “LOW-E / PYRO ” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.

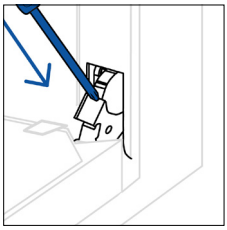



7. Reattach the upper glasses’ door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



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





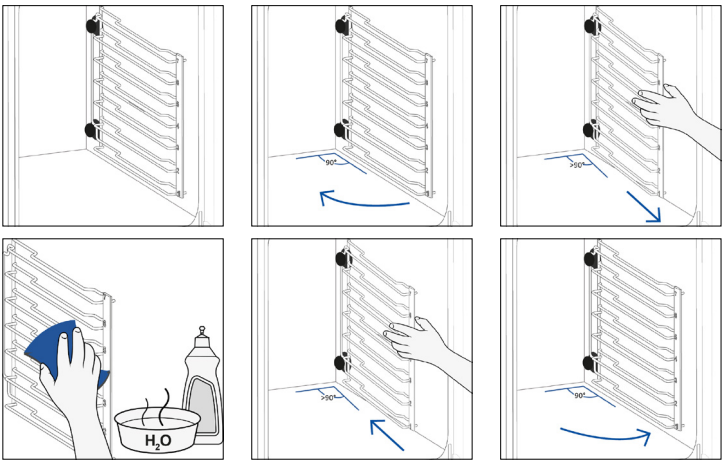
### 6.3. CLEANING OF ACCESSORIES

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



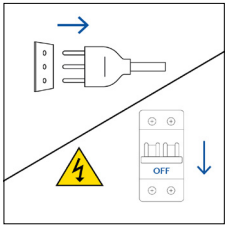
## 6.4. MAINTENANCE

### COMPONENTS REPLACEMENT

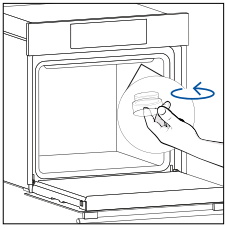
**Changing the bulb on top:**

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

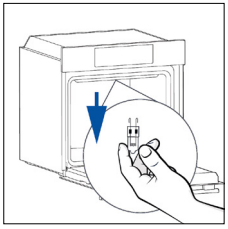
**Step 1**



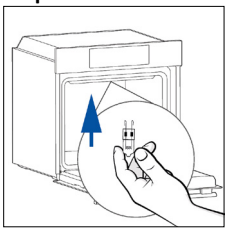

**Step 2**



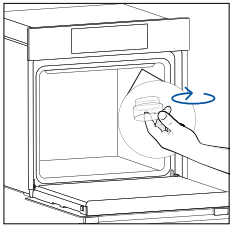
**Step 3**



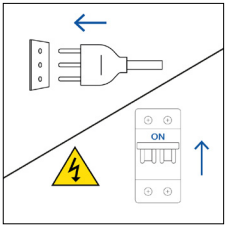
**Step 4**

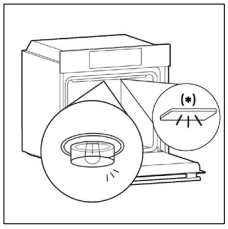


**Step 5**



**Step 6**



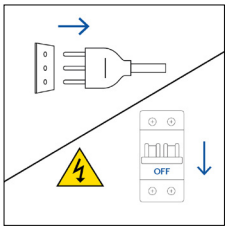




This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)
* In case of issues with this lamp, contact the customer service.

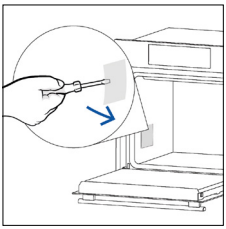
### Changing the lateral bulb:

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.

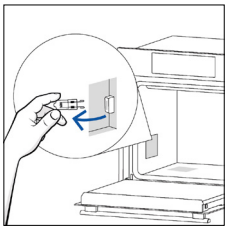
**Step 1**



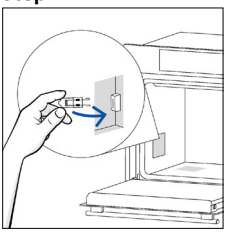

**Step 2**



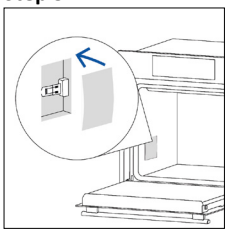
**Step 3**



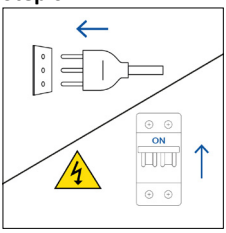
**Step 4**



**Step 5**



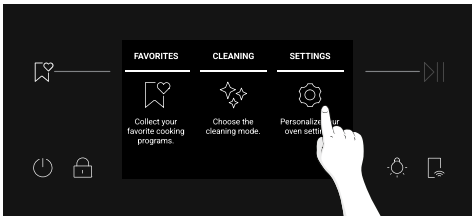
**Step 6**

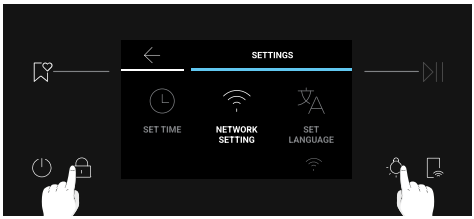


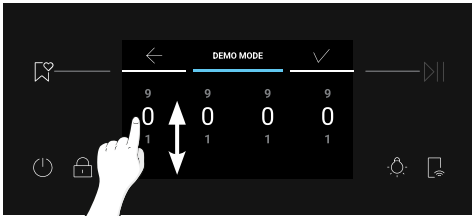

This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

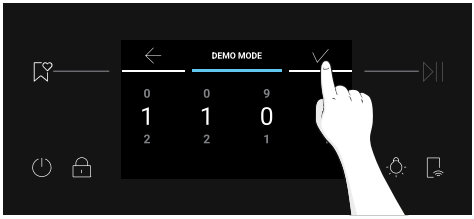
## 6.5. Demo Mode

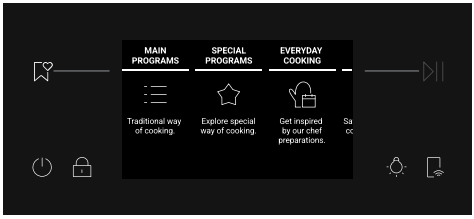
1. From the Home Carousel, select Settings.
2. Once in the Settings menu, long press and at the same time.
3. Scroll the numbers vertically to enter the password 1100, then press to confirm.
4. The display will resume to the Home Carousel in Demo Mode.
5. To exit the Demo Mode, repeat the same steps.



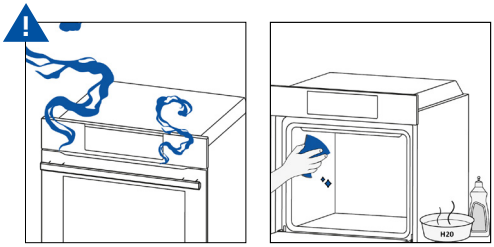
# 7. TROUBLESHOOTING

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

**Error**




**Smoke**



# 8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

## 8.1. APPLIANCE DISPOSAL



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

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

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

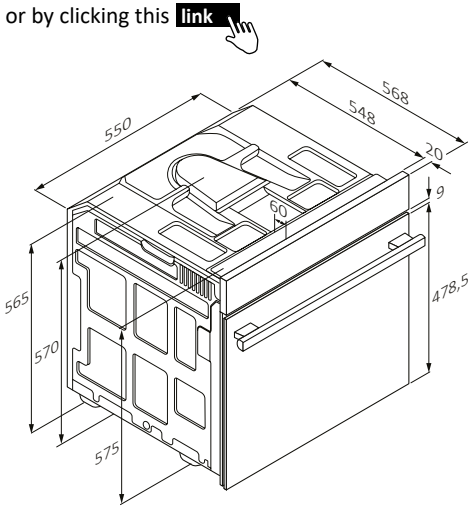
## 8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

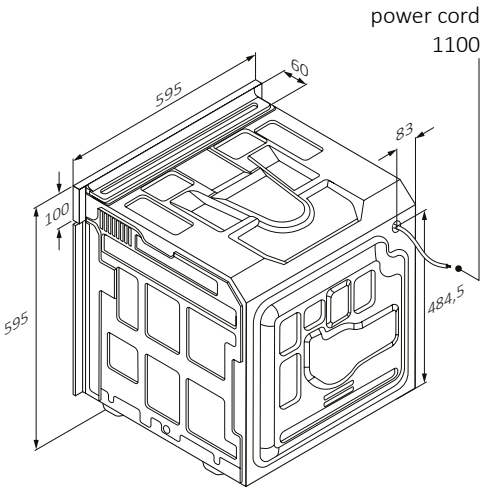
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time,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

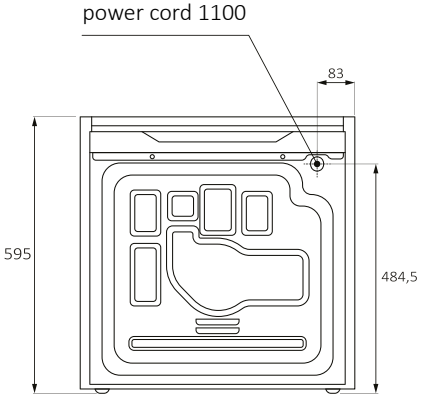
# 9. INSTALLATION

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

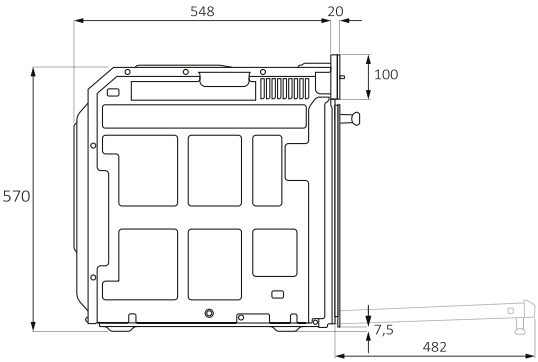
or by clicking this **link**



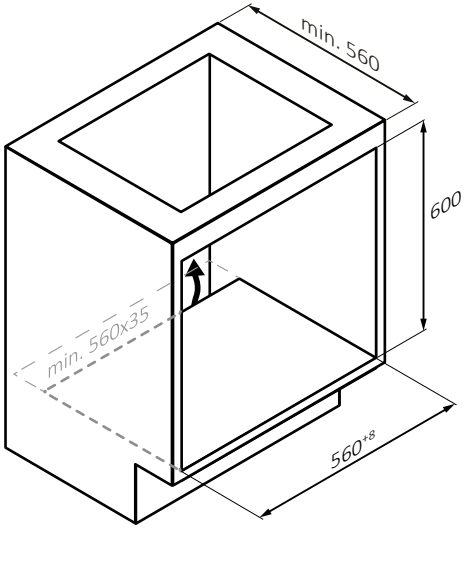



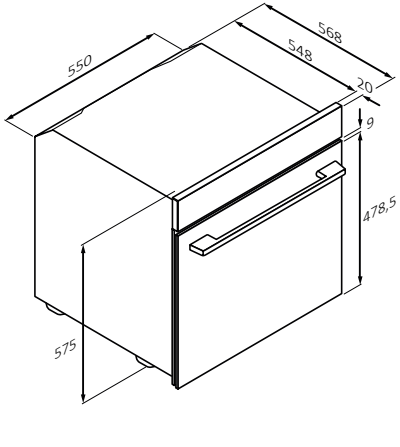

Back view

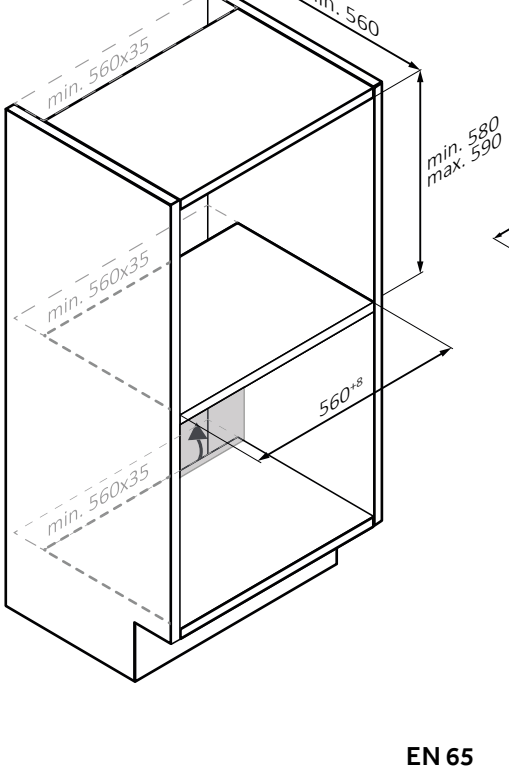


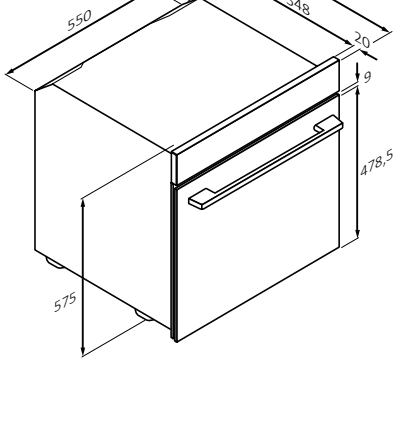

Side view

mm

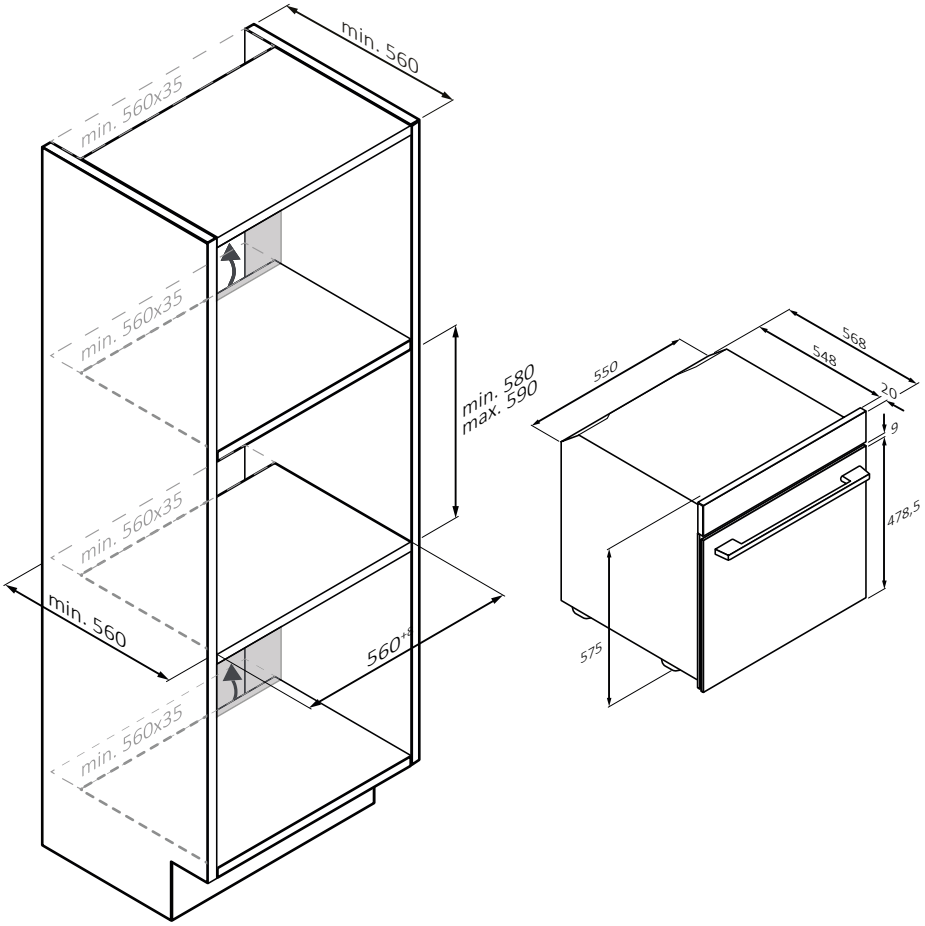

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

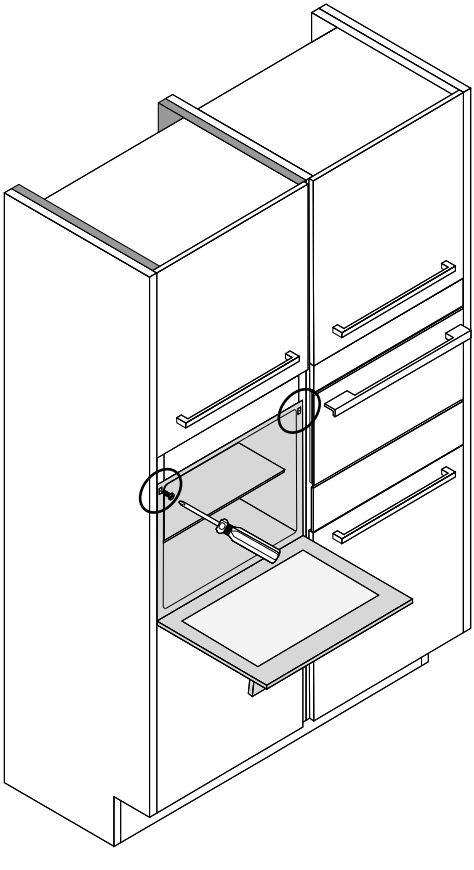

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

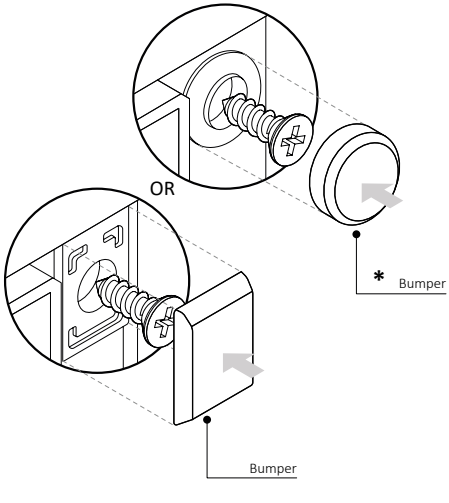

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm






(only if present*)

mm

## BIENVENUE

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

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

## SOMMAIRE


**1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

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

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

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

**5. DIRECTIVES DE CUISSON**
5.1. Tableau Pour La Cuisine Generale
5.2. 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
6.5. Mode démo

**7. DÉPANNAGE**

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

**9. INSTALLATION**

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

## Utilisation conforme à l'usage prévu

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

## Limites d'utilisation

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

## AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

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

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

## AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

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

adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation

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

circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.
- L'appareil n'est pas conçu pour être activé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

**UTILISATION ET MAINTENANCE**

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

## AVERTISSEMENTS (*POUR LES FOURS À PYROLYSE)

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

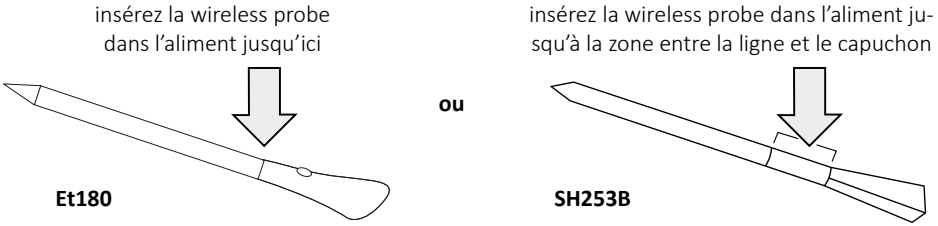
## AVERTISSEMENTS (POUR STEAM PLUS)

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

* Selon le modèle de four.

## AVERTISSEMENTS RELATIFS À LA SONDE DE TEMPÉRATURE SANS FIL

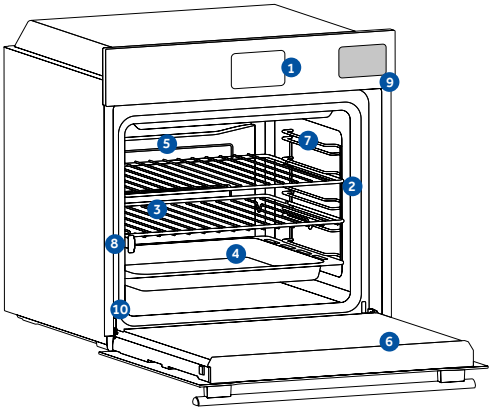
- Ce produit est réservé aux fours. Il ne doit être utilisé que selon les indications de cette notice d'utilisation.
- NE TOUCHEZ PAS LA SONDE SANS FIL À MAINS NUES JUSTE APRÈS LA CUISSON. Portez toujours des maniques pour retirer la sonde des aliments après la cuisson.




- N'exposez pas directement la partie métallique de la sonde sans fil à la chaleur générée par le four. N'exposez pas la partie métallique de la sonde sans fil à la chaleur générée par l'appareil.
- N'utilisez pas la sonde sans fil dans un autre appareil à l'exception du four encastré.
- N'utilisez pas la sonde sans fil dans un four à micro-ondes.La sonde sans fil peut être nettoyée et lavée mais ne la plongez pas trop longtemps dans l'eau.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par les enfants de moins de 12 ans.
- Le fournisseur ne pourra être tenu pour responsable de tout dégât occasionné sur la sonde sans fil suite à une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Nettoyez la sonde sans fil 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 de la sonde sans fil dépasse 100 °C, la cuisson sera interrompue et il faudra la sortir du four dans les plus brefs délais, en portant des manoques, pour éviter d'abîmer la sonde.

# 2. DESCRIPTION DU PRODUIT

## 2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

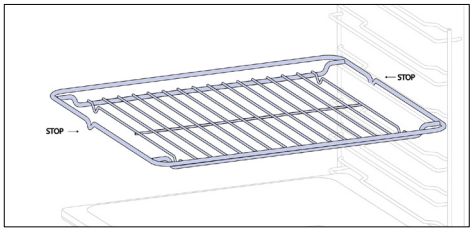



1. **Panneau de commande**
2. **Numéros des positions de la grille**
3. **Grilles**
4. **Plateaux**
5. **Cache ventilateur**
6. **Porte du four**
7. **Grilles latérales** (si présent: uniquement pour cavité plate)
8. **Rails Télescopiques**
9. **Appareil photo** (seulement si présent)
10. **Réservoir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

Écrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure

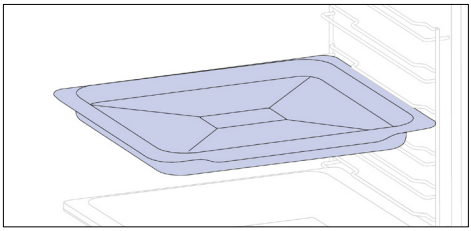
## 2.2 ACCESSOIRES

### Grilles



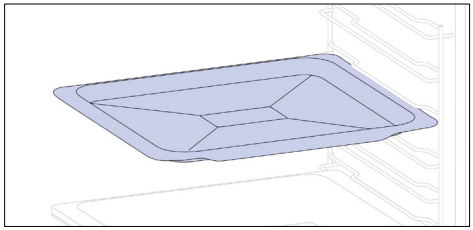

Une grille de four est une plaque amovible et réglable qui supporte les ustensiles de cuisine et peut être réglée à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins. Ne placez pas les aliments directement dessus ; utilisez plutôt du papier sulfurisé ou des plaques de cuisson adaptées.

### Plaque plus profonde



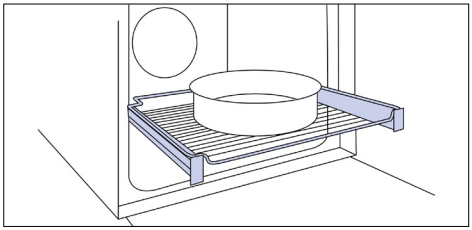
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

### **Plaque du four** (seulement si présent*)



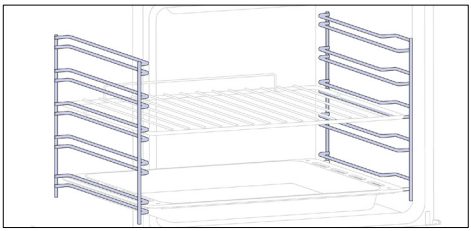
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures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

### **Rails Télescopiques** (seulement si présent*)



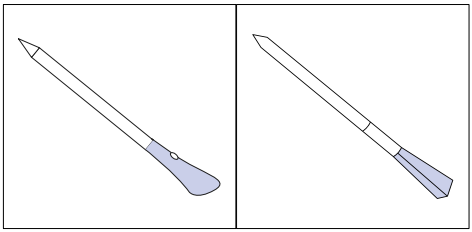
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

**Grilles Latérales** (seulement si présent*)



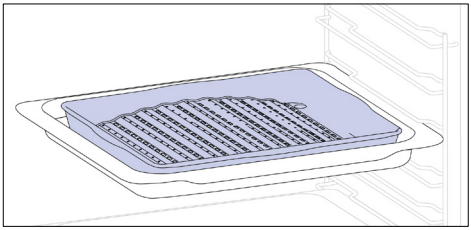
Situées de part et d'autre de la cavité du four, les grilles latérales sont conçues pour placer les plaques de cuisson et les grilles pendant la cuisson.

**Preci Probe** (seulement si présent*)



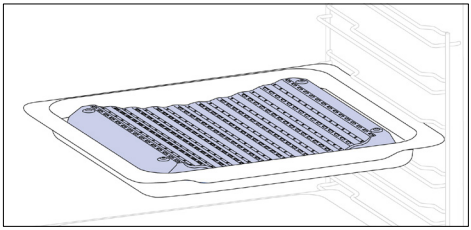
Cette sonde de cuisson est une sonde de température qui, insérée dans l'aliment et reliée au four par un câble, permet de contrôler la température à l'intérieur de l'aliment pendant la cuisson. Elle est principalement utilisée pour le poisson et la viande.

**Double Plaque - Mode BBQ** (seulement si présent*)



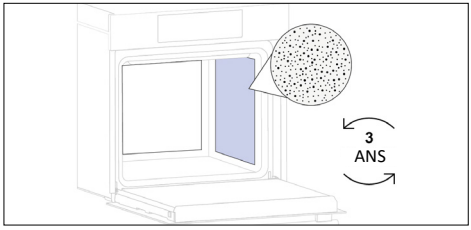
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

**Double Plaque - Mode Vapeur** (seulement si présent*)

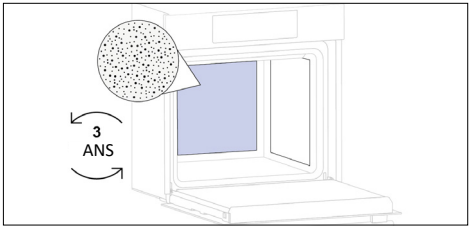


La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

**Panneaux Catalytiques** (seulement si présent*)




**Cache ventilateur Catalytiques**
(seulement si présent*)



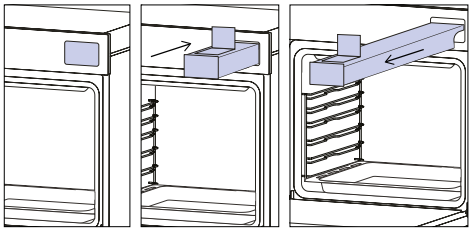

Panneaux spéciaux revêtus d'émail, réalisés avec une structure microporeuse pour transformer la graisse en éléments gazeux faciles à enlever. À remplacer après 3 ans d'utilisation (à raison de 2/3 cycles de cuisson par semaine).

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



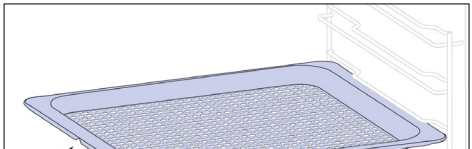
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

**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.

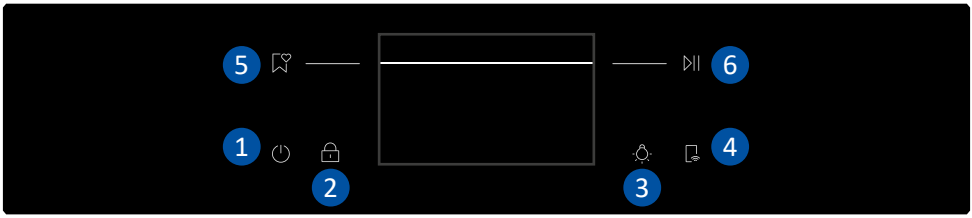
**Plat de cuisson Air Fry** (seulement si présent*)




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.

**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 : 0,5 W
Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille : 20 min.

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

1. Marche/Arrêt
2. Sécurité enfant
3. Lampe
4. Contrôle à distance
5. Favoris
6. Démarrage/Pause

### FONCTIONS PRINCIPALES

| Symbole | Fonction | Description |
|---|---|---|
| | **Marche/Arrêt** | Appuyez sur cette touche pour allumer/éteindre le four. |
| | **Sécurité enfant** | Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour verrouiller l'écran et empêcher toute utilisation indésirable par des mineurs. |
| | **Éclairage** | Appuyez pour allumer/éteindre la lumière de la cavité du four. |
| | **Contrôle à distance** | Appuyez sur la touche en la maintenant enfoncée pendant 3 secondes pour activer le contrôle à distance, après avoir appairé le four à l'application hOn (via l'application). |
| | **Favoris** | Appuyez sur cette touche pour accéder au menu des favoris. |
| | **Démarrage/Pause** | Appuyez pour démarrer/mettre en pause la cuisson ou pour confirmer les fonctions. |

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

| Symbole | Retour d'information | Description |
|---|---|---|
|  | **Absence du réservoir** | L'icône apparaît lorsque le réservoir à vapeur est manquant ou ouvert. |
|  | **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. |
|  | **Détartrage nécessaire** | L'icône apparaît lorsqu'un cycle de détartrage est nécessaire. |

## 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.

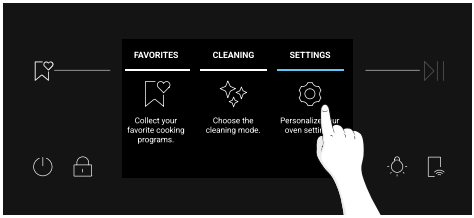
### Informations Sur Le Produit Pour Les Équipements En Réseau

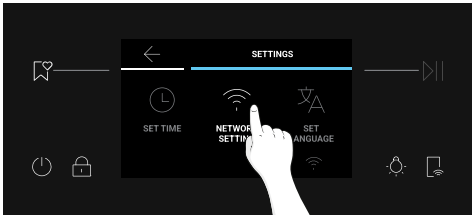
La consommation de courant du produit en veille en réseau si tous les ports de réseau câblés sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés : 2,0 W

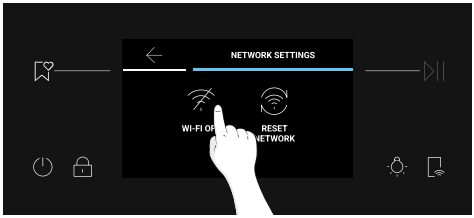
Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en veille avec maintien de la connexion au réseau : 20 min

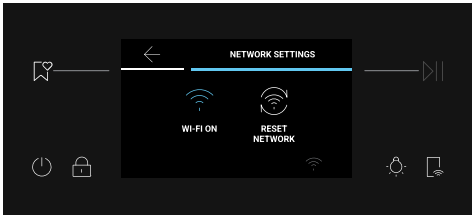
### Comment activer le port de réseau sans fil :

Appuyez sur « Paramètres » dans le carrousel d'accueil, puis sur « Paramètres réseau ». Appuyez sur Wi-Fi DÉSACTIVÉ pour activer le Wi-Fi.



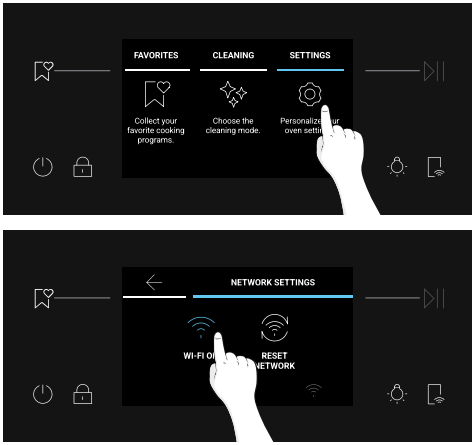



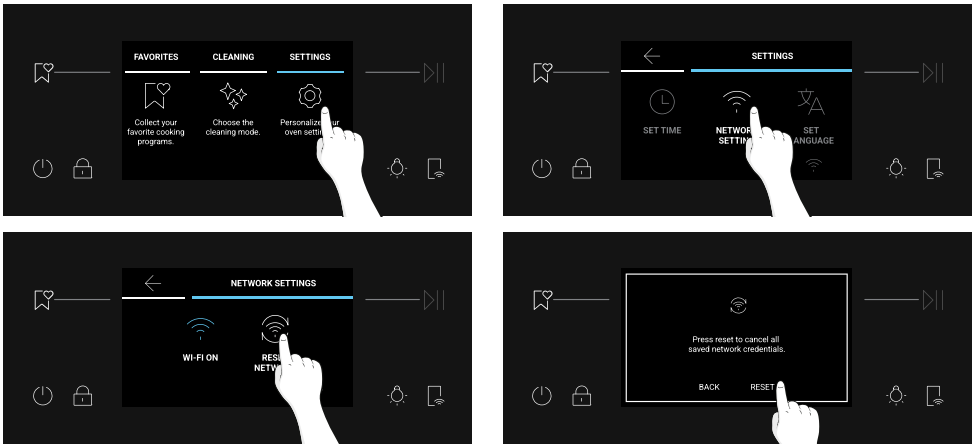
### Comment désactiver le port de réseau sans fil :

Appuyez sur « Paramètres » dans le carrousel d'accueil, puis sur « Paramètres réseau ». Appuyez sur Wi-Fi ACTIVÉ pour désactiver le Wi-Fi.




### Comment réinitialiser le réseau

1. Appuyez sur « Paramètres » dans le carrousel d'accueil, puis sur « Paramètres réseau » ;
2. Appuyez sur « Réinitialiser réseau » (activé uniquement si l'appareil a déjà été appairé) ;
3. Confirmez le message contextuel en appuyant sur « Réinitialisation ».




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

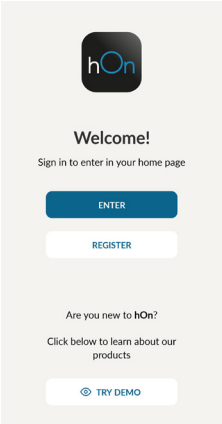
Available on the App Store

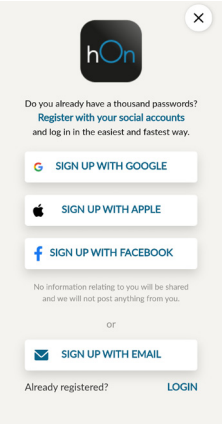
GET IT ON Google Play

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

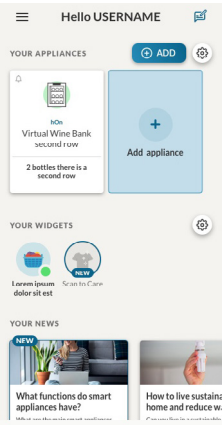



## APPAIRAGE RAPIDE

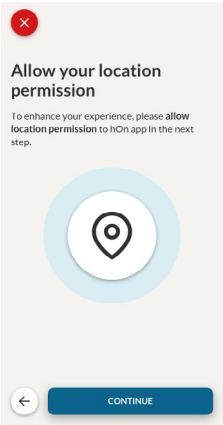
**Étape 1**

- Sélectionnez "Ajouter un appareil"



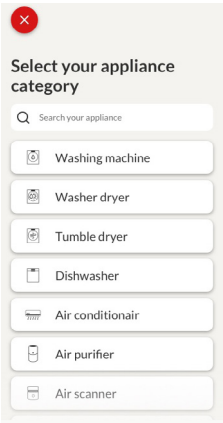
**Étape 2**

- Autorisez votre localisation



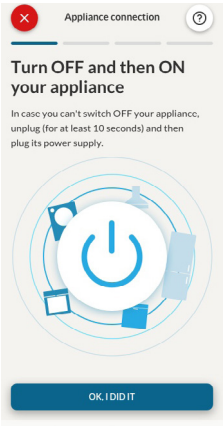

**Étape 3**

- Sélectionnez le four dans la catégorie des appareils



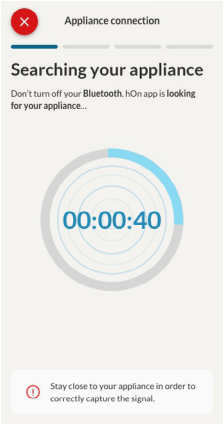

**Étape 4**

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



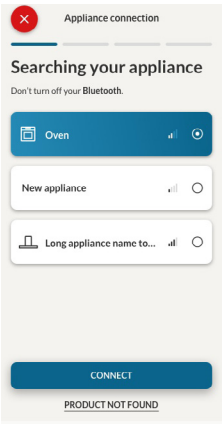
**Étape 5**

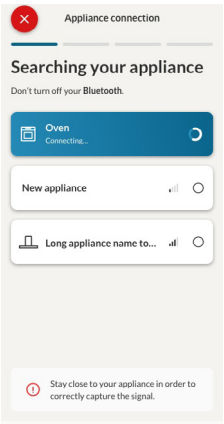
- Lorsqu'il aura été allumé, l'application hOn commencera à rechercher votre appareil électroménager. L'icône Wi-Fi se met à clignoter sur votre écran




**Étape 6.1-6.2**

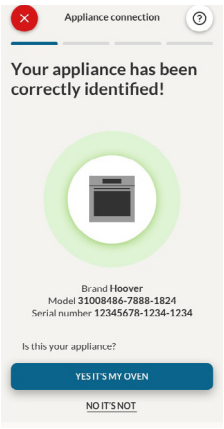
- Sélectionnez votre appareil ménager, appuyez sur "connecter" et attendez quelques secondes




**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



## 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 vous 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 avec la sonde ou sans ; le suivi en temps réel de l'avancement de vos recettes ; le réglage des paramètres de cuisson en cours d'utilisation ; la gestion et le suivi du processus de cuisson à l'aide de la Preci Probe ; la création de recettes personnalisées via la fonction U-Create et la sauvegarde des recettes créées directement sur le produit à l'aide de la « fonction Jolly ».
Le contrôle à distance ne peut être activé que lorsque le produit est enregistré.

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

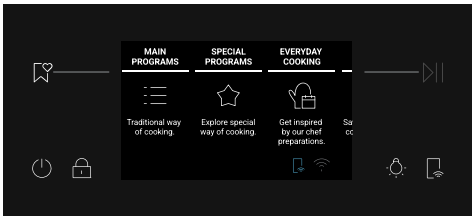
Lorsque le contrôle à distance est activé, vous pouvez démarrer/arrêter et contrôler les programmes de cuisson et les recettes directement à partir de l'application et de l'appareil. Si le contrôle à distance est éteint alors qu'un programme de cuisson a déjà commencé, le programme ne peut être arrêté qu'à partir du four.

**REMARQUE**: le contrôle à distance est disponible pour toutes les fonctions de cuisson du produit, à l'exception des programmes Gril + Ventilateur et Supergrill.

### Comment activer le contrôle à distance :

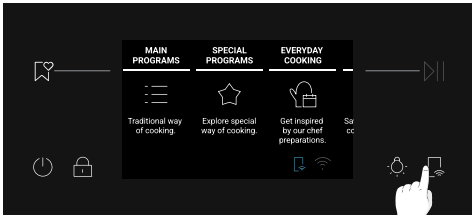
1. Dans le carrousel d'accueil, appuyez sur en bas à droite ;
2. L'icône « Contrôle à distance activé » s'affiche en bas de l'écran ;
3. Accédez à l'application, sélectionnez un programme et laissez la cuisson commencer. Pendant le processus, il est possible de contrôler et de modifier les paramètres du programme à partir du produit et de l'application.

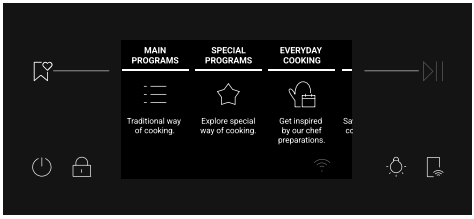


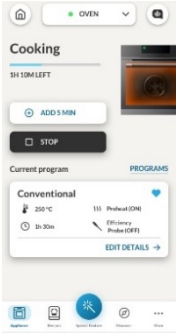




### Comment désactiver le contrôle à distance :

1. Lorsque le contrôle à distance est actif, appuyez sur pour le désactiver.
2. L'icône « Contrôle à distance activé » disparaît.






**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)

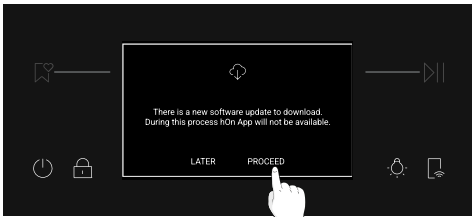
Le four est doté d'une fonction de mise à jour à distance qui assure la maintenance du logiciel du produit. Il est recommandé de garantir à chaque fois la mise à jour des fonctionnalités du four, qui est activée dès que le produit est enregistré dans l'application. Lorsqu'une mise à jour est disponible et que le four est connecté, un message contextuel s'affiche à l'écran.

La procédure OTA se déroulera en 2 étapes.

### 1. TÉLÉCHARGEMENT DU LOGICIEL

Pendant ce processus, qui peut durer environ 2 heures, il est possible d'utiliser le four pour cuisiner, mais l'application hOn ne sera pas disponible.

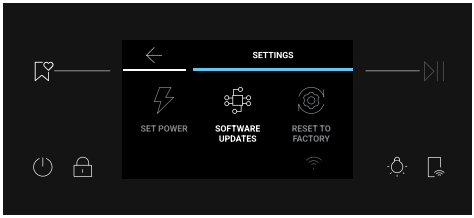
- En sélectionnant « Continuer », la mise à jour commencera à se télécharger et l'icône Wi-Fi avec une flèche bleue restera visible jusqu'à la fin du téléchargement. Pour éteindre l'écran pendant cette période, le contrôle à distance doit être activé avant d'appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT, sinon le processus de téléchargement sera interrompu.







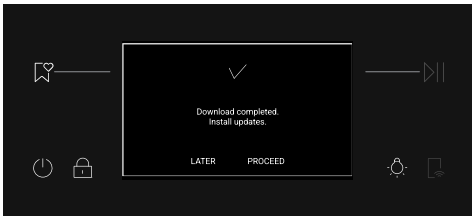
- En sélectionnant « Plus tard », il est possible de lancer le processus en entrant dans « Mises à jour du logiciel » dans le menu Paramètres.



## 2. INSTALLATION

Pendant ce processus, qui peut durer environ 2 heures, il est possible d'utiliser le four pour cuisiner, mais l'application hOn ne sera pas disponible.

- En cliquant sur « Continuer », la mise à jour sera installée.

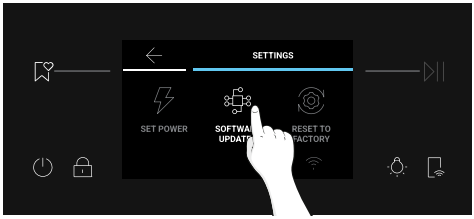


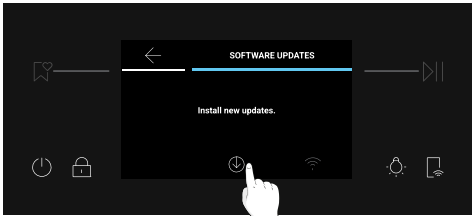







- En sélectionnant « Plus tard », il est possible de lancer le processus en entrant dans « Mises à jour du logiciel » dans le menu Paramètres.



# 3. AVANT DE COMMENCER

## 3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER

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

### Fonctionnement de la porte

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

### Comment fonctionne l'éclairage

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

### Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

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

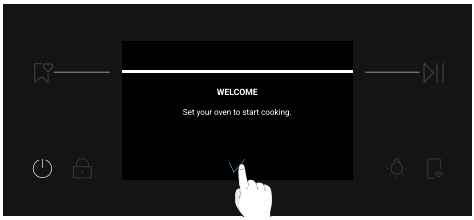
### Fonctionnement de la barre d'état

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

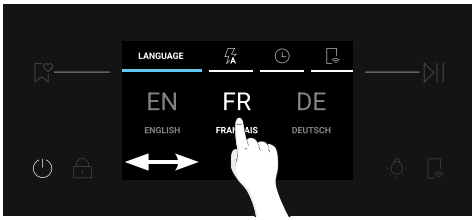
## 3.2. PREMIÈRE UTILISATION

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, la première étape consiste à sélectionner la langue, à régler l'heure du jour et à choisir entre 13 ampères et 16 ampères.

Un message de bienvenue s'affiche tout d'abord à l'écran. Pour continuer, appuyez sur ✓



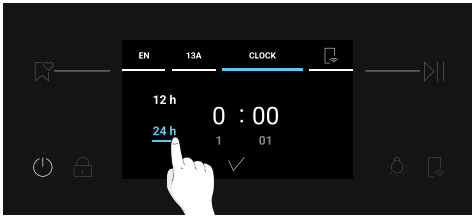
- **SÉLECTIONNER LA LANGUE :**un menu en format carrousel s'affiche. Faites défiler le carrousel horizontalement pour sélectionner la langue souhaitée. Appuyez sur la langue de votre choix pour passer à l'étape suivante.

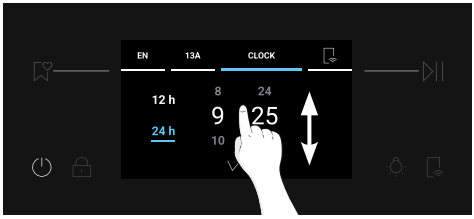


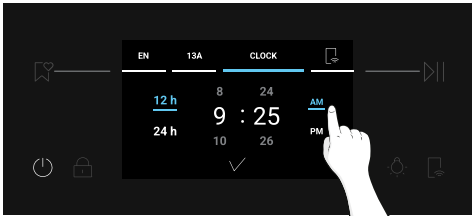

- **RÉGLER L'AMPÉRAGE :** par défaut, le four est réglé pour fonctionner avec une puissance plus élevée, adaptée aux foyers de plus de 3 kW (16 A). Si votre logement dispose d'une puissance inférieure, vous pouvez régler ce paramètre sur 13 A. Ce paramètre influe sur la vitesse à laquelle le four chauffe. 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. Appuyez sur l'ampérage souhaité pour le sélectionner et passez à l'étape suivante.

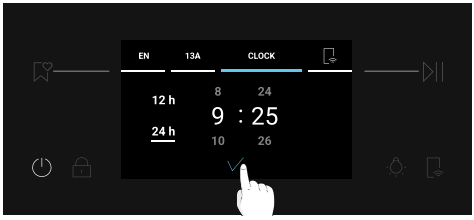



- **RÉGLER L'HEURE :** l'écran affiche l'heure prédéfinie « 0:00 » dans le format de l'heure sur 24 heures prédéfini. Pour modifier le format de l'heure, appuyez sur 12h / 24h sur le côté gauche de l'écran. Pour régler l'heure, faites défiler les chiffres verticalement.
Si vous avez sélectionné le format horaire 12h, appuyez également sur AM / PM pour sélectionner l'heure du jour. Pour confirmer votre choix, appuyez sur ✓ .

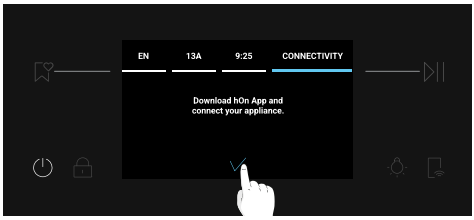


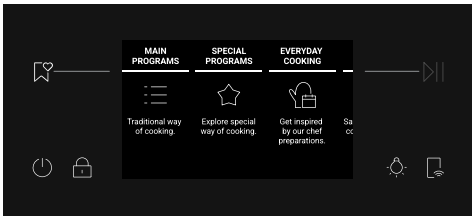



Après avoir réglé les paramètres initiaux, un message contextuel concernant les informations d'appairage s'affiche. Appuyez sur ✓ pour confirmer et accéder au menu du carrousel d'accueil.

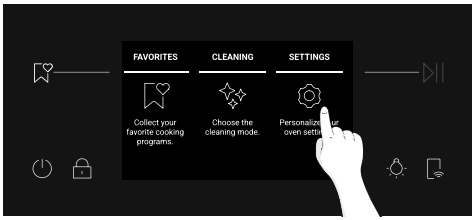


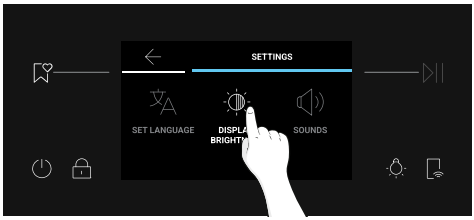



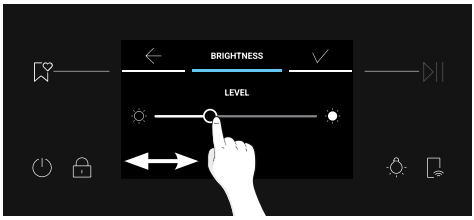

- **PARAMÈTRES SUPPLÉMENTAIRES**
  Les niveaux de luminosité et de son peuvent être réglés par l'utilisateur dans la section Paramètres.

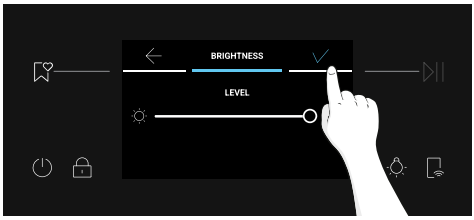
**PARAMÈTRES SUPPLÉMENTAIRES**
L'utilisateur peut régler la luminosité et le niveau sonore dans la section Paramètres.

- **LUMINOSITÉ :** Dans le carrousel d'accueil, appuyez sur « Paramètres ». Faites défiler le menu Paramètres horizontalement et appuyez sur « Luminosité écran ». Faites défiler le curseur horizontalement pour régler la luminosité. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

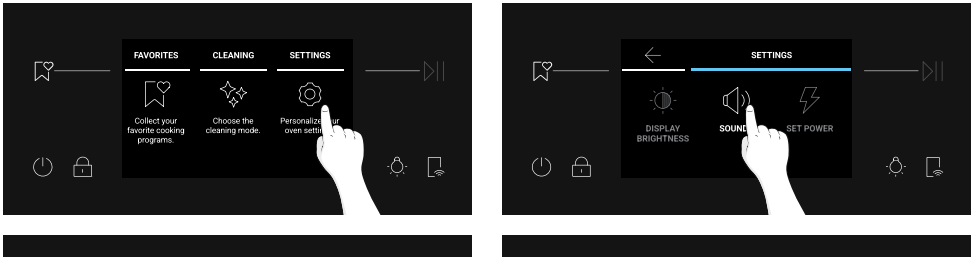


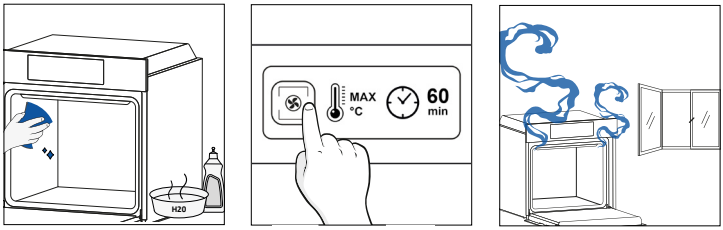
- **SON:** Dans le carrousel d'accueil, appuyez sur « Paramètres ». Faites défiler le menu Paramètres horizontalement et appuyez sur « Sons ». Faites défiler le curseur vers la gauche et la droite pour régler le volume du son. Appuyez sur ✓ pour confirmer.






### 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

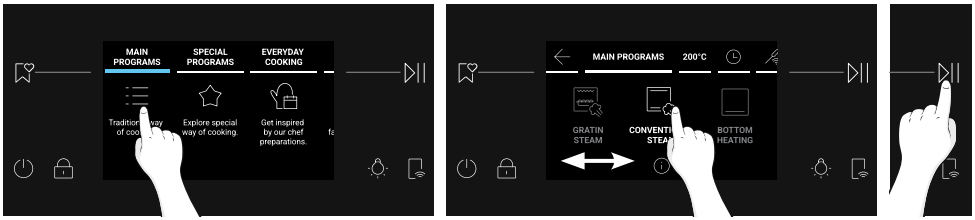
### MISE EN MARCHE/ARRÊT DU FOUR

Pour allumer et éteindre le four, appuyez longuement sur la touche MARCHE/ARRÊT.



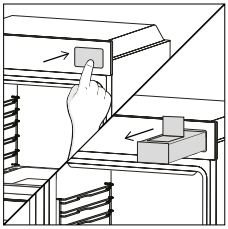
### RÉGLER LA FONCTION DE CUISSON

Pour sélectionner une fonction de cuisson, appuyez sur « Programmes principaux » dans le menu du carrousel d'accueil. Faites défiler le carrousel horizontalement jusqu'à ce que vous atteigniez la fonction souhaitée. Appuyez sur ▷|| pour démarrer la cuisson à la température par défaut de la fonction de cuisson sélectionnée.




**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 manquant ou ouvert, un message contextuel apparaît pour vous inviter à l'insérer ou à le fermer. Si le réservoir à vapeur est vide, un message s'affiche à l'écran pour vous inviter à le remplir d'eau. Procédez comme suit :

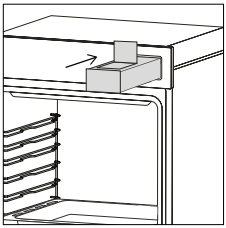
1. Appuyez légèrement sur le réservoir à vapeur pour l'ouvrir.



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.

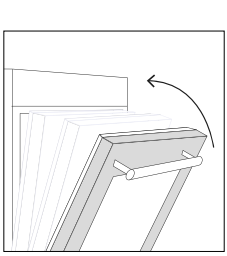



3. Poussez le réservoir de vapeur pour le fermer.



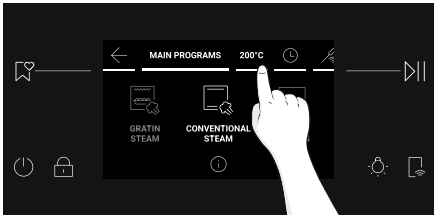
4. Placez les aliments dans le four et appuyez sur ✓ pour continuer. Veillez à fermer la porte du four.

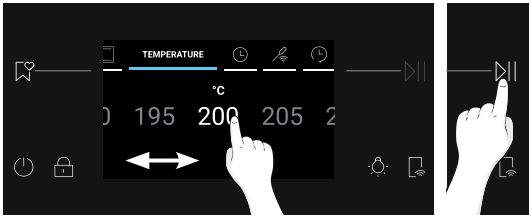


## RÉGLER LA TEMPÉRATURE

Appuyez sur la température indiquée à côté de « Programmes principaux » sur le carrousel. Faites défiler horizontalement pour sélectionner la température souhaitée. Appuyez sur ▷|| pour confirmer votre choix.



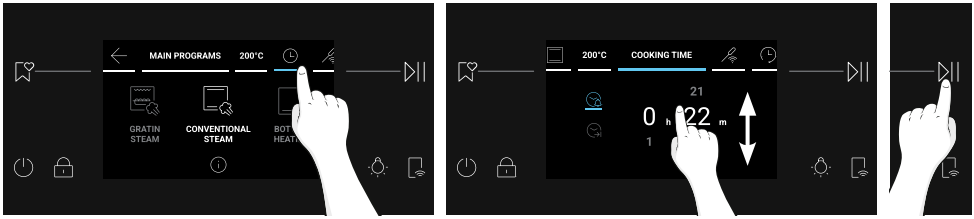
## MENU TEMPS

### VERSION 1 – (selon le modèle du four)

Accédez au menu Temps en appuyant sur Temps de cuisson sur le carrousel.
L'utilisateur peut définir les paramètres suivants :

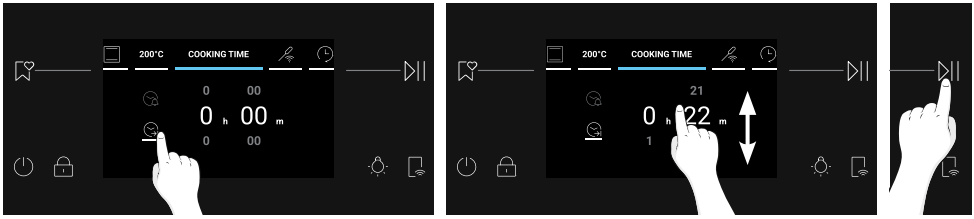
#### a. Alarme

Cette fonction permet à l'utilisateur de programmer un rappel du temps de cuisson. Après avoir appuyé sur Temps de cuisson dans le carrousel, l'icône Alarme est activée par défaut. Faites défiler les chiffres verticalement pour régler le temps, puis appuyez sur ▷|| pour confirmer.



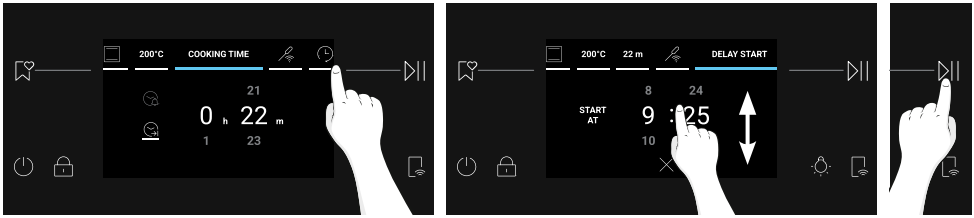

#### b. Arrêt automatique

La fonction Arrêt automatique permet au four de s'éteindre automatiquement après le rappel programmé. Cette fonction est désactivée par défaut et doit être activée à la demande de l'utilisateur.
Appuyez sur pour activer l'arrêt automatique. Réglez le temps en faisant défiler verticalement, puis appuyez sur ▷|| pour continuer.




#### c. Départ différé

Appuyez sur pour régler le départ différé. Faites défiler verticalement pour régler l'heure souhaitée, puis appuyez sur ▷|| pour confirmer.



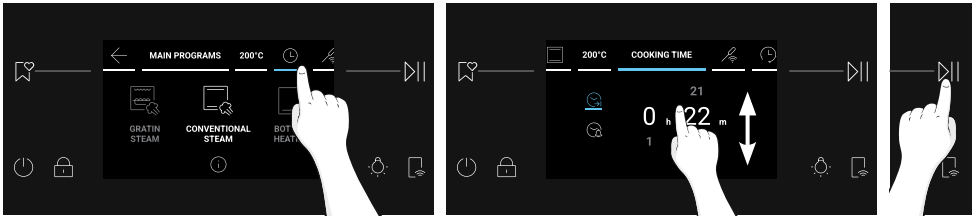

**REMARQUE**: Le départ différé ne peut être activé qu'après avoir réglé la durée de cuisson et n'est pas disponible lorsque la Preci Probe est réglée. Lors de l'utilisation du départ différé, la durée de cuisson sera automatiquement convertie en arrêt automatique.

**VERSION 2 -** (selon le modèle du four)

Accédez au menu Temps en appuyant sur Temps de cuisson sur le carrousel.
L'utilisateur peut définir les paramètres suivants :

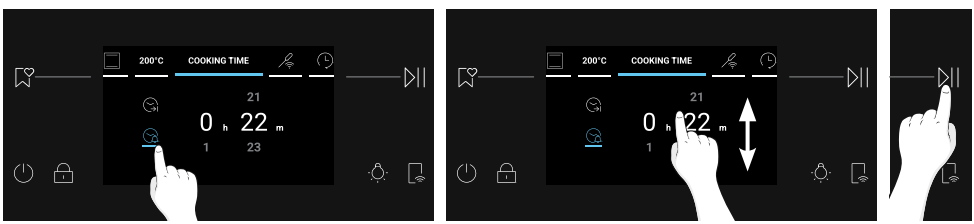
### a. Arrêt automatique

La fonction Arrêt automatique permet au four de s'éteindre automatiquement après le rappel programmé. Après avoir appuyé sur Temps de cuisson dans le carrousel, l'icône Arrêt automatique est activée par défaut. Faites défiler les chiffres verticalement pour régler le temps, puis appuyez sur pour confirmer.



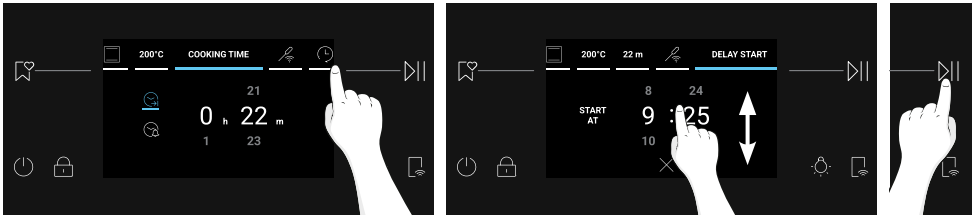

### b. Alarme

Cette fonction permet à l'utilisateur de programmer un rappel du temps de cuisson.
Cette fonction est désactivée par défaut et doit être activée à la demande de l'utilisateur.
Appuyez sur pour activer l'Alarme. Réglez le temps en faisant défiler verticalement, puis appuyez sur pour continuer.




### c. Départ différé

Appuyez sur pour régler le départ différé. Faites défiler verticalement pour régler l'heure souhaitée, puis appuyez sur pour confirmer.

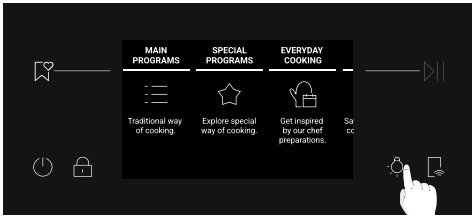



**REMARQUE**: Le départ différé ne peut être activé qu'après avoir réglé la durée de cuisson et n'est pas disponible lorsque la Preci Probe est réglée. Lors de l'utilisation du départ différé, la durée de cuisson sera automatiquement convertie en arrêt automatique.

## FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### ÉCLAIRAGE

Pour allumer/éteindre la lumière de la cavité, appuyez sur .

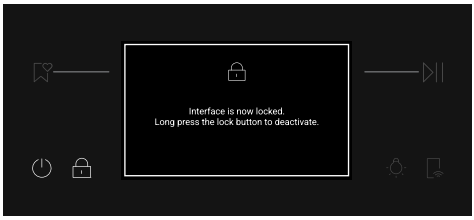



**REMARQUE:** La lumière de la cavité est éteinte par défaut pendant les processus de navigation générale. Lorsqu'un processus tel que la cuisson ou le nettoyage est en cours, la lumière s'allume par défaut.

### SÉCURITÉ ENFANT

Cette fonction vous permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs. Pour activer le verrouillage de l'écran, appuyez longuement sur . Un message contextuel s'affiche pendant quelques secondes. Lorsque la sécurité enfant est activée, toutes les touches sont désactivées, à l'exception de MARCHE/ARRÊT et de la sécurité enfant.



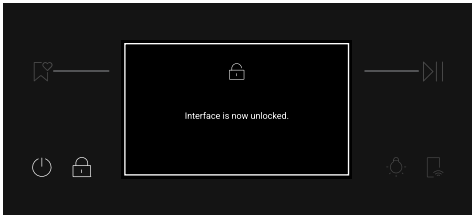



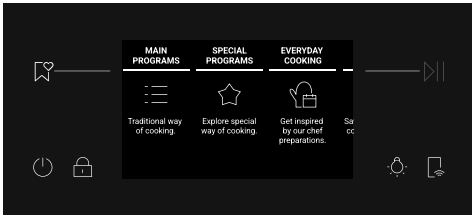




Pour déverrouiller l'écran, appuyez de nouveau longuement sur . Un message contextuel s'affiche pendant quelques secondes ou vous pouvez appuyer n'importe où sur l'écran pour le masquer. L'écran se déverrouille et revient à l'écran précédent.



## 4.2. FONCTIONS DE CUISSON

### OPTION DE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Le préchauffage rapide est toujours recommandé par un message à l'écran et démarre automatiquement. Lorsque le préchauffage rapide commence, l'option « passer » apparaît. Si l'option « passer » est sélectionnée, la fonction de cuisson souhaitée démarre et l'aliment peut être placé à l'intérieur du four froid. Le préchauffage rapide active une combinaison de ventilateur et d'éléments chauffants, quelle que soit la fonction de cuisson choisie ; la lampe s'éteint jusqu'à ce que le four atteigne la température souhaitée, afin d'économiser de l'énergie.

### 4.2.1. PROGRAMMES PRINCIPAUX

**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 » signifie que le préchauffage rapide est automatiquement activé et peut être ignoré ; « NON » signifie que le préchauffage n'est pas disponible et que les aliments doivent être placés dans le four froid.
Lorsqu'un programme de cuisson se termine, vous pouvez ajouter 5 minutes supplémentaires de temps de cuisson, l'enregistrer dans le menu des favoris ou revenir à l'écran d'accueil.

| Symbole | Fonction | T°C par défaut Plage de T°C | Position suggérée pour la grille | Préchauffage | Preci Probe disponible | Suggestions |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ÉCO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NON | NON | IDÉALE POUR : cuire de la viande, du poisson ou des légumes Cette fonction permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson, tout en gardant les aliments moelleux et tendres. La lampe de la avité est éteinte |
|  | *Convection naturelle | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | OUI | OUI | IDÉALE POUR : les gâteaux, pains, biscuits, sur un seul niveau. |
|  | Multi-niveaux | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3 (une plaque)<br>L3+L6 (deux plaques)<br>L2+L4+L6 (trois plaques) | OUI | OUI | IDÉALE POUR : les gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments. |
|  | Convection+ Ventilateur | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | OUI | OUI | IDÉALE POUR : les rôtis, les ragoûts, les légumes ou les tartes avec des garnitures moelleuses. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NON | OUI | IDÉALE POUR : de petites quantités de saucisses ou de steaks. À utiliser avec la porte fermée |

| Symbole | Fonction | T°C par défaut Plage de T°C | Position suggérée pour la grille | Préchauffage | Preci Probe disponible | Suggestions |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 pour les aliments fins, L5 pour les aliments plus épais. | NON | OUI | IDÉALE POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé. La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. À utiliser avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire). |
|  | **Gratin | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | OUI | OUI | IDÉALE POUR : les morceaux-entiers de viande (rôtis) ou les plats gratinés.<br>À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire. |
|  | Chaleur de sole+Ventil | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | OUI | OUI | IDÉALE POUR : les gâteaux salés ou les aliments avec des garnitures liquides sur un niveau |
|  | Chaleur de sole | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | OUI | OUI | IDÉALE POUR : les ragoûts et la cuisson délicate sur un seul niveau |
|  | Convection naturelle + Vapeur | 180°C<br>130-220°C | L3 | NON | OUI | IDÉAL POUR : cuisiner tout type de repas sur un seul niveau. Le ventilateur de la cavité est activé pendant l'injection de vapeur |
|  | Gratin + Vapeur | 200°C<br>150-220°C | L4 | NON | OUI | IDÉAL POUR : rôtis ou gratins sur un seul niveau. La vapeur permet de faire dorer les aliments tout en les gardant juteux |
|  | Multi-niveaux + Vapeur | 160°C<br>130-220°C | L3 | NON | OUI | IDÉAL POUR : cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La vapeur permet une répartition égale de la chaleur sur différents niveaux |

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

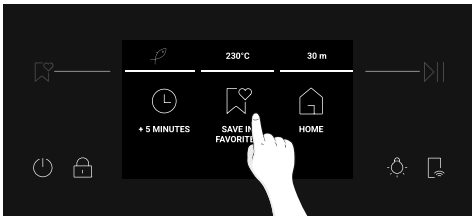
### 4.2.2. FONCTIONS SPECIALES

| Symbole | Fonction | T°C par défaut Plage de T°C | Position suggérée pour la grille | Préchauffage | Preci Probe disponible | Suggestions |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C 200-300 °C | L2/L3 | NON | - | IDÉALE POUR : cuire tous les types de pizzas, sans préchauffage. Utilisez une température plus basse pour les pizzas surgelées et 300 °C pour les pizzas rondes fraîches. |
|  | Déshydratation | 55°C 45-65°C | L4 | NON | - | IDÉALE POUR : déshydrater des portions de légumes et de fruits. Pour un meilleur résultat, coupez des tranches fines et placez-les sur une seule couche sans qu'elles ne se chevauchent. |
|  | Garder au chaud (Vapeur) | 65°C | L3 | NON | - | IDÉALE POUR : maintenir les aliments au chaud |
|  | Yaourt | 40°C | L4 | NON | - | IDÉALE POUR : préparer des yaourts permettant un processus de fermentation correct |
|  | Levage (Vapeur) | 40°C | L3 | NON | - | IDÉALE POUR : faire lever la pâte à pizza et à pain, positionner les repas au troisième niveau |
|  | MULTICUISSON | 200 °C 150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | OUI | - | IDÉALE POUR : faire cuire simultanément différents plats d'un repas complet sur différents niveaux sans mélanger les odeurs. Positionner les aliments sur tous les niveaux disponibles après le préchauffage. Sortir chaque plat séparément, selon que la température de cuisson a été atteinte ou non. |
|  | Air fry | 200 °C 150-250 °C | L3/L4 | NON | - | IDÉALE POUR : préparer des repas surgelés, préfrits et panés. Grâce à l'accessoire spécial, l'air chaud couvre uniformément les aliments. |

### Enregistrer des recettes en tant que Favoris :

Vous pouvez enregistrer une recette dans le menu Favoris directement à partir du four, à la fin de n'importe quel programme de cuisson, en appuyant sur la touche « Enregistrer dans les Favoris » à l'écran. Cette touche s'affiche après le message « Bon appétit ».

Les recettes favorites sont accessibles plus tard à partir du menu Favoris.



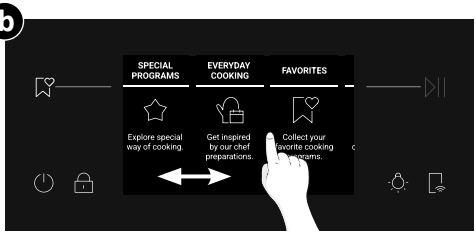

### Comment accéder au menu Favoris à partir du four :

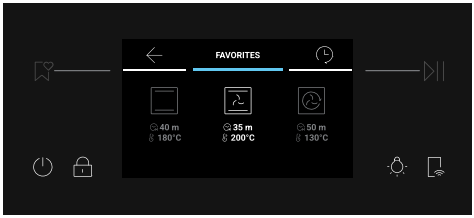
Appuyez sur à l'écran. Vous pouvez également faire défiler le carrousel d'accueil jusqu'à ce que vous atteigniez les Favoris et appuyer dessus. Le menu Favoris s'affiche et vous pouvez faire défiler les recettes précédemment enregistrées. Les recettes enregistrées directement à partir du four sont affichées en premier ; les recettes enregistrées via la fonction Jolly sont affichées à la fin du carrousel. Une fois que vous avez atteint la recette souhaitée, appuyez sur pour démarrer la cuisson.

a



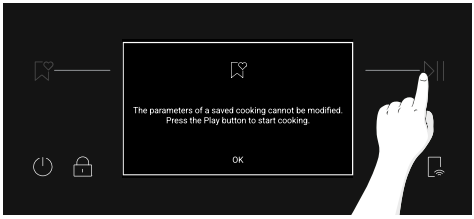

b



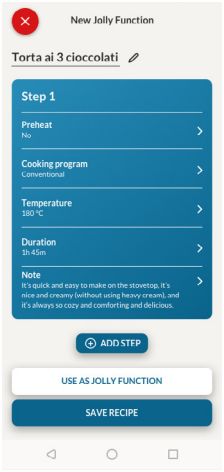



**REMARQUE**: Les paramètres tels que la durée et la température de cuisson ne peuvent pas être modifiés pour les recettes enregistrées dans les favoris. Si vous cliquez sur la recette dans le menu Favoris, un message contextuel apparaît. Appuyez sur « OK » pour revenir au carrousel ou sur pour confirmer votre choix et démarrer la cuisson.



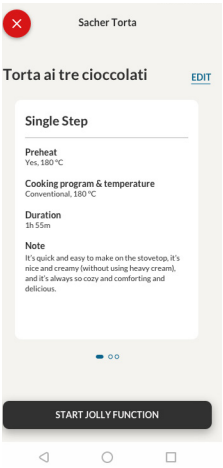
## Fonction Jolly (5 recettes au maximum)

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



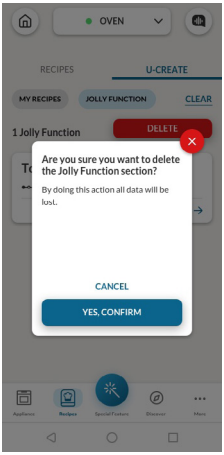

### Comment régler la fonction Jolly :

Pour activer la fonction Jolly sur votre four, ouvrez la section des recettes de l'application, sélectionnez la recette que vous souhaitez utiliser puis cliquez sur « Utiliser comme fonction Jolly ». À partir de ce moment-là, vous pouvez la démarrer à partir du produit, même sans interaction avec l'application.




### Comment modifier la fonction Jolly :

Pour modifier une fonction Jolly, allez dans la section des recettes de l'application et sélectionnez la carte de la recette désignée comme fonction Jolly. Appuyez sur le bouton « modifier » pour personnaliser la recette et modifier les paramètres définis auparavant.
Un message contextuel vous informe alors que pour enregistrer la nouvelle fonction Jolly modifiée, vous devez supprimer la précédente. Si vous confirmez, la fonction Jolly précédente sera supprimée et les nouveaux paramètres seront enregistrés sur le produit et seront visibles dans l'application.




### Comment supprimer la fonction Jolly :

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

Les recettes enregistrées grâce à la fonction Jolly peuvent être consultées dans le menu Favoris du four.

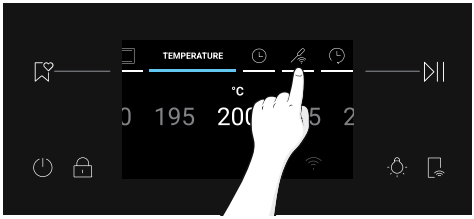
## **PRECI PROBE SANS FIL** (disponible selon le modèle)

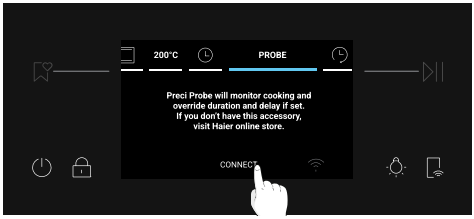
**Comment utiliser la sonde :**

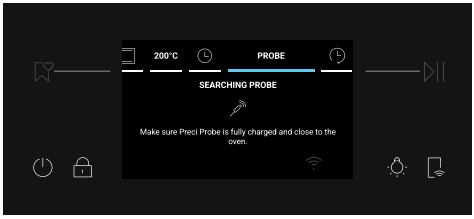
1. Dans le carrousel d'accueil, appuyez sur .
2. Appuyez sur « Connexion » pour associer la Preci Probe au four.
3. Le four commence à rechercher la Preci Probe. À ce moment-là, assurez-vous que la Preci Probe est complètement chargée et à proximité du four.
4. Une fois la Preci Probe détectée, sélectionnez-la en appuyant sur son icône à l'écran. apparaît en bas à gauche de l'écran.
5. Sélectionnez la température cible souhaitée en faisant défiler vers la gauche ou la droite, puis appuyez sur pour confirmer votre choix. Le préchauffage rapide commence.
6. Un message contextuel apparaît : insérez la Preci Probe dans l'aliment et placez-le dans le four, puis appuyez sur pour commencer la cuisson.
   Lorsque la cuisson s'arrête, un message « Bon appétit » s'affiche pendant quelques secondes.
   Avant de sortir les aliments du four, veillez à retirer soigneusement la Preci Probe de l'aliment.

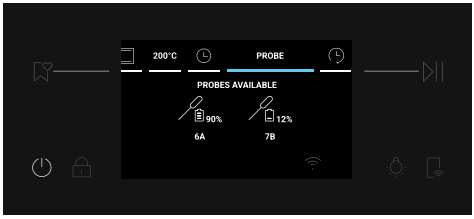
**REMARQUE**: lorsque vous utilisez la sonde, il n'est pas nécessaire de régler une minuterie ; elle s'arrête automatiquement lorsque la température souhaitée est atteinte.

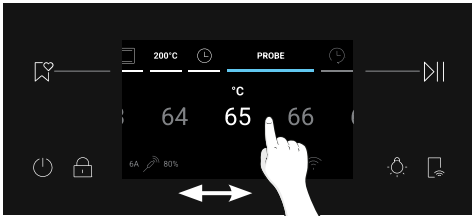


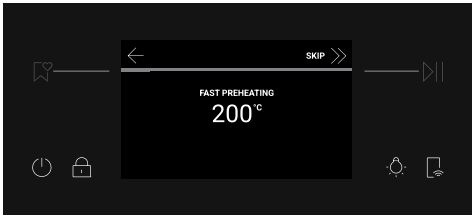


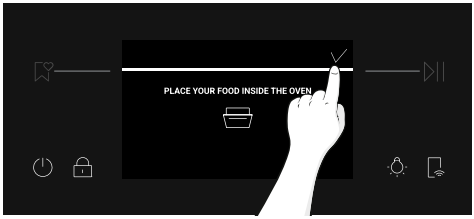



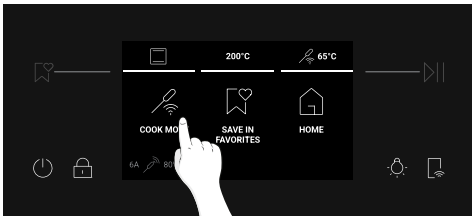







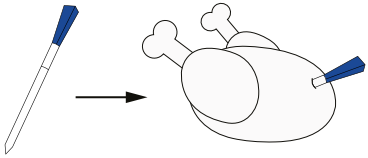


Si vous souhaitez faire cuire davantage vos aliments, appuyez sur « Cuisiner plus » à l'écran et réglez une nouvelle température cible pour la Preci Probe.




### 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.



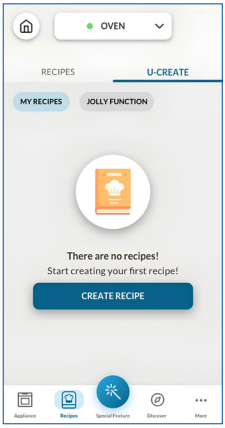
La sonde peut être utilisée avec les fonctions manuelles (convection naturelle, convection + ventilateur, gril, super grill, gril + ventilateur et multi-niveaux), avec les CATÉGORIES DE CUISSON DES ALIMENTS (viande, poisson et légumes) et Gentle Cooking.

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

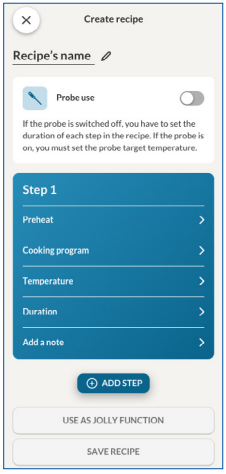
### 4.2.3. Caractéristique Multi-Étapes

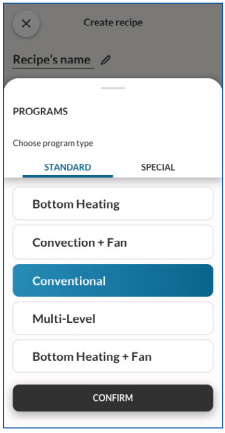
La caractéristique multi-étapes permet de conserver les paramètres de cuisson précédemment réglés (température et durée) tout en changeant de fonction pendant la cuisson.
Les recettes multi-étapes peuvent être créées sur l'application hOn grâce à la fonction U-Create et être enregistrées sur le four. L'utilisateur peut lancer la recette multi-étapes à partir du menu Favoris.
L'utilisateur peut enregistrer la recette multi-étapes en tant que fonction Jolly pour la stocker dans le menu Favoris du four ou l'enregistrer sur hOn pour la démarrer à distance à partir de l'application.

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



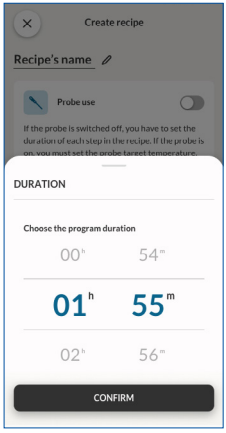

**Étape 2.** Modifiez le nom de la recette et choisissez les paramètres de la première étape de la recette.



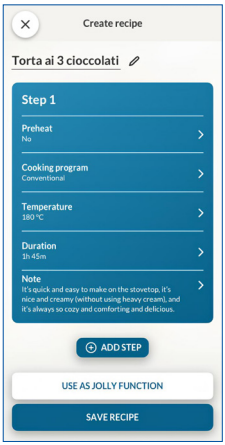





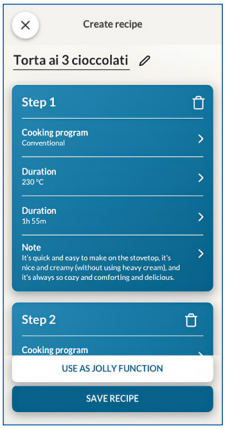


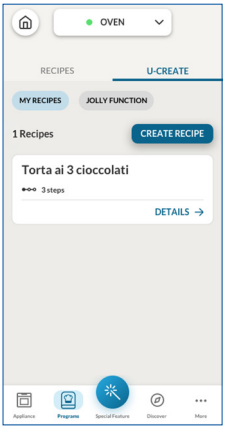


**Étape 3.** Après avoir personnalisé la première étape, appuyez sur « Ajouter une étape » pour ajouter une autre fonction de cuisson à la recette et personnaliser ses paramètres.




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



# 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 | Préchauffage | Accessoire de cuisson | Emplacement | Temps de cuisson après préchauffage* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pâtisseries sucrées | Petits gâteaux/ Muffins | 1 | Convection naturelle Multiniveaux | 175°C 160°C | O | Plaque du four | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Multiniveaux | 150°C | | Plaques de cuisson+ plus profondes | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Multiniveaux | 140°C | | Plaques du four | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Génoises (Ø 26 cm) | 1 | Convection naturelle Multiniveaux | 170°C 150°C | O | Grille métallique + Cake tin | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multiniveaux | 150°C | | Grille métallique + moule à gâteau | L3+L6 | 50-60 |
| | Biscuits | 1 | Convection naturelle Multiniveaux | 150°C | O | Plaque du four | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Multiniveaux | 140°C | | Plaques du four | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Multiniveaux | 140°C | | Plaques du four | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Chouquettes | 1 | Multiniveaux | 190°C | O | Plaque du four | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Multiniveaux | 170°C | | Plaque du four | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four | L3 | 20-30 |
| | Meringues | 1 | Multiniveaux | 90°C | O | Plaque du four | L3 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Convection naturelle | 150°C | O | Plaque du four | L3 | 15-20 |
| | Tarte aux pommes | 1 | Convection naturelle | 185°C | O | Grille métallique + moule à gâteau | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multiniveaux | 170°C | O | Grille métallique + moule à gâteau Cake tin | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Convection naturelle | 170°C | O | Grille métallique + moule à gâteau | L2 | 40-60 |
| | Soufflé au chocolat | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four + moules | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Convection naturelle | 150°C | O | Grille métallique + moule à gâteau | L2 | 50-65 |
| | Croissants surgelés | 1 | Convection + ventilateur | 180°C | O | Plaque du four | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multiniveaux | 180°C | | Plaques de cuisson+ plus profondes | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Multiniveaux | 160°C | | Plaques du four | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel surgelé | 1 | Convection naturelle | 210°C | O | Plaque du four | L3 | 30-45 |

| Catégorie | Recette | Nombre de niveaux | Programme de cuisson | T°C | Préchauff-age | Accessoire de cuisson | Emplace-ment | Temps de cuisson après préchauffage* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pains et galettes | Pain de mie | 1 | Supergrill | 05 | N | Grille métall-ique | L7 | 4-6 |
| | Fougasse | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four | L3 | 25-35 |
| | Pain complet | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four | L3 | 35-50 |
| Tartes salées et ragoûts | Gâteaux salés / Quiches (Ø 26 cm) | 1 | Convection + ventilateur<br>Pizza | 180°C<br>200°C | O<br>N | Grille métall-ique+ Moule à gâteau | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Multiniveaux | 180°C | O | Grille métall-ique+ Moule à gâteau | L2+L5 | 50-70 |
| | Soufflé au fromage | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Plaque du four | L3 | 20-35 |
| | Lasagnes fraîches | 1 | Convection + ventilateur | 180°C | O | Grille métalliq-ue +plat allant au four | L3 | 40-60 |
| | Lasagnes surgelées | 1 | Convection naturelle | 200°C | O | Grille métalliq-ue +plat allant au four | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni surgelés | 1 | Convection naturelle | 180°C | O | Grille métalliq-ue +plat allant au four | L3 | 45-55 |
| | Pâtes cuites au four | 1 | Convection + ventilateur | 200°C | O | Grille métalliq-ue +plat allant au four | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza fraîche (plaque) | 1 | Convection naturelle<br>Pizza | 250°C<br>300°C | O<br>N | Plaque du four | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Multiniveaux | 180°C | O | Plaques de cuisson+ plus profondes | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza fraîche (ronde) | 1 | Convection naturelle<br>Pizza | 250°C<br>300°C | O<br>N | Plaque du four | L2 / L3 | 8-10<br>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 métall-ique | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multiniveaux | 200°C | O | Grille métall-ique | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Multiniveaux | 180°C | O | Grille métall-ique | L2+L4+L6 | 25-35 |

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



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

## 5.2. TABLEAU POUR EVERYDAY COOKING

Le menu des catégories d'aliments permet de cuisiner une grande variété de recettes, grâce à des programmes de cuisson dédiés, adaptés aux besoins de chaque catégorie.
Après avoir sélectionné la catégorie d'aliments et la recette, vous pourrez choisir le nombre de plateaux à faire cuire simultanément ou la fourchette de poids des aliments (en fonction de la catégorie sélectionnée). L'heure et la température par défaut sont affichées et peuvent être modifiées en appuyant sur les icônes prévues à cet effet sur l'écran. La température de cuisson peut être réglée dans une fourchette limitée.
L'option de préchauffage rapide est recommandée et activée par défaut, mais elle peut être ignorée.
Lorsqu'un programme de cuisson se termine, vous pouvez ajouter 5 minutes supplémentaires de temps de cuisson, l'enregistrer dans le menu des favoris ou revenir à l'écran d'accueil.

| Symbole | Catégorie d'aliments | Recette | Gamme de service | Preci Probe disponible |
|---|---|---|---|---|
|  | Pâtes, pain et pizza | Pizza ronde | 1 à 3 plateaux | Non |
| | | Fougasse | 1 à 2 plateaux | Non |
| | | Pizza surgelée | 1 à 3 plateaux | Non |
| | | Lasagnes fraîches | 1 à 2 plateaux | Oui |
| | | Cannelloni | 1 à 2 plateaux | Oui |
| | | Lasagnes/cannellonis surgelés | 1 à 2 plateaux | Non |
| | | Pain | 1 à 2 plateaux | Oui |
| | | Pain (vapeur) | 1 plaque | Oui |
|  | Viande et volaille | Rôti de porc (vapeur) | 500-1500g | Oui |
| | | Rôti de boeuf (vapeur) | | |
| | | Viande braisée | | |
| | | Gigot d'agneau désossé (vapeur) | | |
| | | Côtes de porc (vapeur) | | |
| | | Poulet rôti (vapeur) | | |
| | | Poulet farci (vapeur) | | |
| | | Pain de viande (vapeur) | | |
|  | Poisson | Filet de poisson (vapeur) | 200-1200g | Oui |
| | | Poisson entier au four (vapeur) | | Oui |
| | | Poisson grillé | | Non |
| | | Poisson en croûte de sel | | Non |
| | | Poisson surgelé | | Non |
|  | Tartes et tourtes salées | Quiches avec pâte feuilletée | 1 à 3 plateaux | Non |
| | | Soufflé (vapeur) | 1 à 2 plateaux | |
| | | Tarte salée | 1 à 2 plateaux | |
| | | Flan aux légumes (vapeur) | 1 à 2 plateaux | |

| Symbole | Catégorie d'aliments | Recette | Gamme de service | Preci Probe disponible |
|---|---|---|---|---|
|  | Légumes | Pommes de terre au four (vapeur) | 500-1200g | Non |
| | | Gratin de légumes (vapeur) | | |
| | | Légumes en papillote | | |
| | | Légumes grillés | | |
| | | Légumes farcis (vapeur) | | |
|  | Pâtisseries sucrées | Biscuits au beurre (vapeur) | 1 plaque | Non |
| | | Croissants surgelés (vapeur) | 1 plaque | |
| | | Tarte aux fruits (vapeur) | 1 à 2 plaques | |
| | | Mille-feuille (vapeur) | 1 à 2 plaques | |
| | | Muffins (vapeur) | 1 plaque | |
| | | Gâteaux éponge (vapeur) | 1 à 2 plaques | |
| | | Strudel (vapeur) | 1 à 3 plateaux | |
| | | Gâteau levé (vapeur) | 1 à 2 plaques | |
| | | Gâteau levé avec des morceaux de fruits (vapeur) | 1 à 2 plaques | |

# 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## 6.1. RECOMMANDATIONS GENERALES

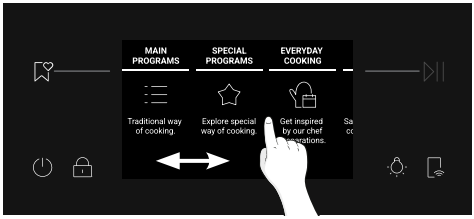
Le nettoyage régulier peut prolonger le cycle de vie de votre appareil. Attendez que le four refroidisse avant de procéder au nettoyage manuel.

- 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

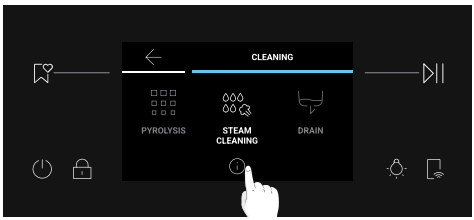
Faites défiler le carrousel d'accueil horizontalement et appuyez sur Nettoyage pour accéder au menu Nettoyage.







Faites défiler le carrousel de nettoyage pour visualiser les différentes fonctions. Pour toute fonction, appuyez sur ⓘ pour lire sa description et l'utilisation suggérée.



Vous pouvez choisir parmi les options de nettoyage suivantes :

**Pyrolyse** (selon le modèle)

Ce procédé s'appuie sur le procédé chimique du même nom, qui consiste à décomposer des substances complexes par l'application d'un traitement thermique.
Une fois lancé, il verrouille automatiquement la porte du four et élève rapidement la température jusqu'à 410 °C.
À la fin du cycle de nettoyage, il ne reste dans la cavité qu'un dépôt minime de poussière, facilement éliminé à l'aide d'un chiffon humide.
Lors du nettoyage pyrolytique, le réservoir à vapeur doit être retiré. Dans le cas contraire, un message contextuel s'affichera à l'écran toutes les 5 minutes pour vous demander de retirer le réservoir.

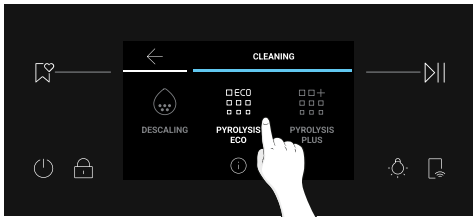


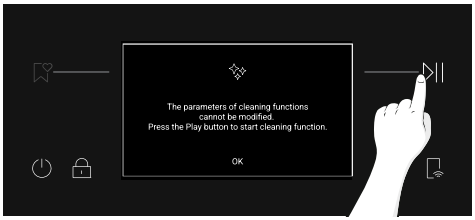

Deux fonctions de nettoyage par pyrolyse sont disponibles :

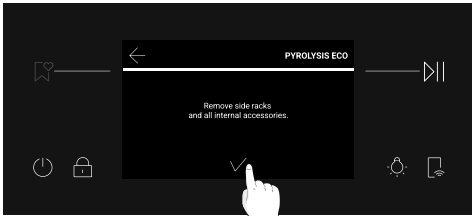
**Pyrolyse éco**
nettoie un four modérément sale. Fonctionne pendant une période de 90 minutes.

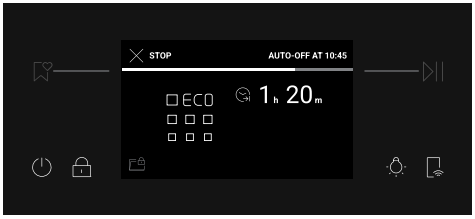
**Comment cela fonctionne-t-il ?**

1. Dans le carrousel de nettoyage, faites défiler jusqu'à ce que vous atteigniez Pyrolyse Éco. Un message contextuel apparaît. Appuyez sur ▷|| pour continuer ou sur « OK » pour revenir en arrière.
2. Appuyez sur ▷|| pour continuer.
3. Un message contextuel apparaît. Retirez tous les accessoires situés à l'intérieur et les grilles latérales du four. Appuyez sur ✓ lorsque vous avez terminé.
4. Le processus de nettoyage commence. Pendant cette période et durant la phase de refroidissement successive, la porte est verrouillée et 🔒 apparaît à l'écran.
5. Lorsque l'appareil a refroidi, la porte se déverrouille et un message contextuel apparaît. À ce moment-là, vous pouvez ouvrir la porte et nettoyer les surfaces intérieures du four avec un chiffon.



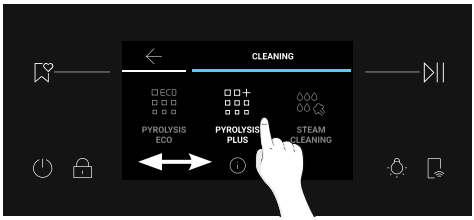



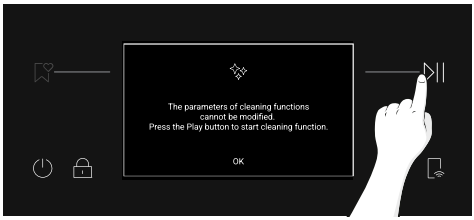
## Pyrolyse plus

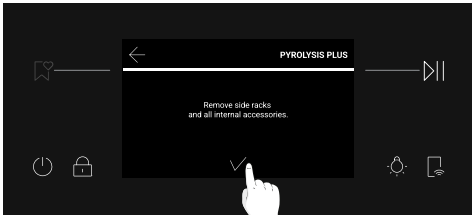
nettoie un four très sale. Fonctionne pendant une période de 120 minutes.

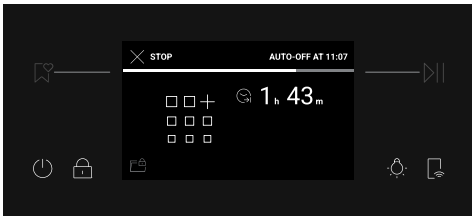
## Comment cela fonctionne-t-il ?

1. Dans le carrousel de nettoyage, faites défiler jusqu'à ce que vous atteigniez Pyrolyse Plus. Un message contextuel apparaît. Appuyez sur ▷|| pour continuer ou sur « OK » pour revenir en arrière.
2. Appuyez sur ▷|| pour continuer.
3. Un message contextuel apparaît. Retirez tous les accessoires situés à l'intérieur et les grilles latérales du four. Appuyez sur ✓ lorsque vous avez terminé.
4. Le processus de nettoyage commence. Pendant cette période et durant la phase de refroidissement successive, la porte est verrouillée et 🔒 apparaît à l'écran.
5. Lorsque l'appareil a refroidi, la porte se déverrouille et un message contextuel apparaît. À ce moment-là, vous pouvez ouvrir la porte et nettoyer les surfaces intérieures du four avec un chiffon.



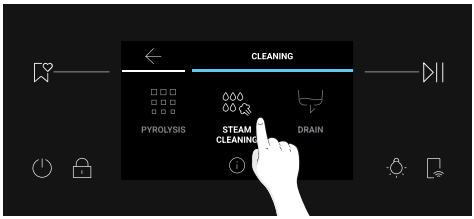



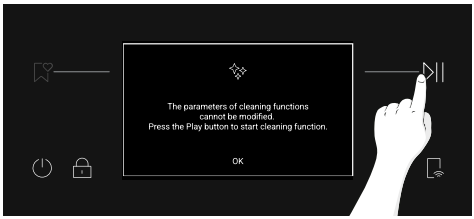
## NETTOYAGE À LA VAPEUR

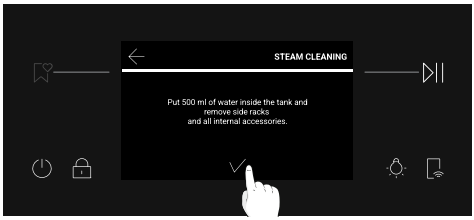
La fonction Nettoyage À La Vapeur est conçue pour s'attaquer sans effort aux salissures légères et offrir une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité de votre four grâce à la puissance de la vapeur

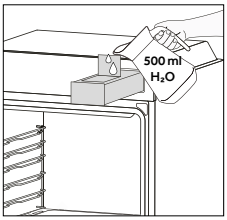
**How it works:**

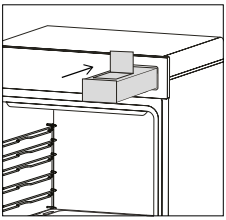
1. Dans le carrousel de nettoyage, faites défiler jusqu'à ce que vous atteigniez Nettoyage À La Vapeur. Si vous appuyez sur la fonction, un message contextuel apparaît. Appuyez sur ▷|| pour continuer ou sur « OK » pour revenir en arrière..
2. Appuyez sur ▷|| pour continuer.
3. Un message contextuel vous demande d'ajouter 500 ml d'eau dans le réservoir à vapeur. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur ✓
4. Le processus de nettoyage commence. N'ouvrez pas la porte pendant ce temps.
5. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, un message contextuel s'affiche et vous pouvez ouvrir la porte du four. Séchez l'intérieur de la cavité avec un chiffon doux.
6. L'écran revient au carrousel d'accueil.

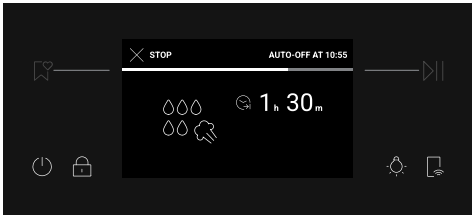


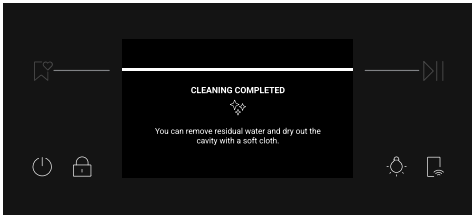



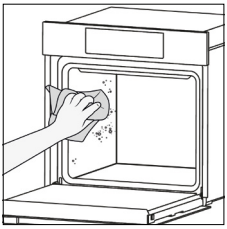





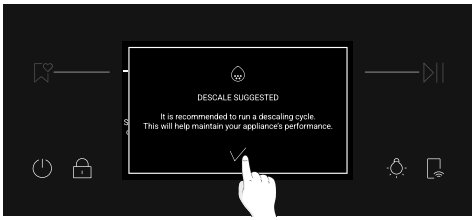



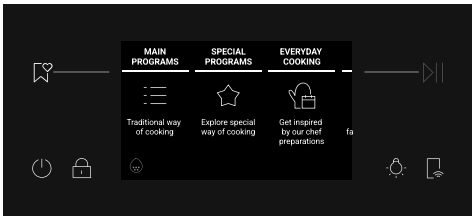
**REMARQUE**: Toutes les fonctions de nettoyage peuvent être interrompues à tout moment en appuyant sur le bouton Arrêt en haut à gauche. Après avoir interrompu les fonctions Pyrolyse Éco et Pyrolyse Plus, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi. Un message contextuel s'affiche lorsque la porte est déverrouillée.

## NETTOYAGE DU SYSTEME A VAPEUR

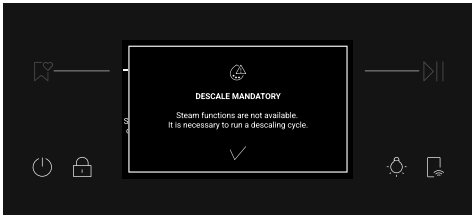
### Détartrage

Cette fonction est conseillée après 25 cycles avec de la vapeur et sera obligatoire après 40 cycles avec de la vapeur. Le four affiche un message contextuel suggérant de détartrer à la fin de chaque cycle de vapeur (à partir du 25ème) si les utilisateurs n'ont pas encore exécuté cette fonction. s'affiche dans le coin inférieur gauche de l'écran jusqu'à ce que le détartrage soit effectué.



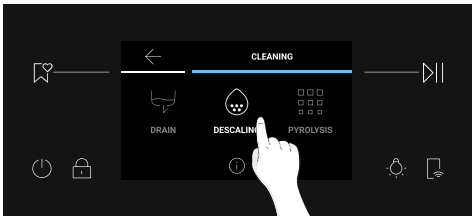

Au bout de 40 cycles, aucun des programmes de cuisson à la vapeur ne démarrera tant que les utilisateurs n'auront pas exécuté le programme de détartrage. Lorsque vous essayez de démarrer un cycle de cuisson à la vapeur, l'avertissement Détartrage obligatoire s'affiche à l'écran.

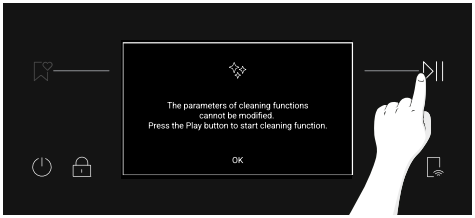


La fonction Détartrage est divisée en trois étapes :

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

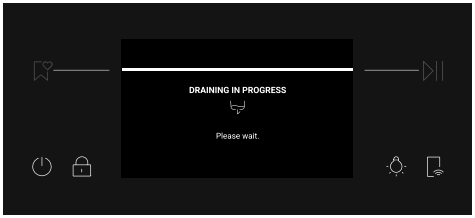
i. Dans le carrousel de nettoyage, faites défiler jusqu'à ce que vous atteigniez Détartrage. Si vous appuyez sur la fonction, un message contextuel apparaît. Appuyez sur ▷|| pour continuer ou sur « OK » pour revenir en arrière.
ii. Si le réservoir de vapeur est manquant ou ouvert, il vous sera demandé de l'insérer ou de le fermer. S'il est plein, vous devrez d'abord le vider, puis l'insérer à nouveau.
iii. Le processus de vidange commence. Lorsque le signal sonore retentit, videz le réservoir pour passer à l'étape 2.



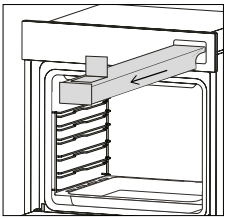








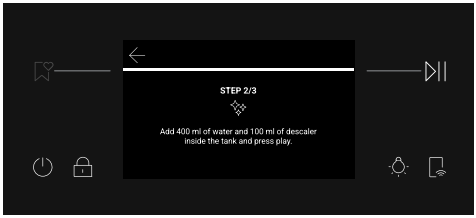


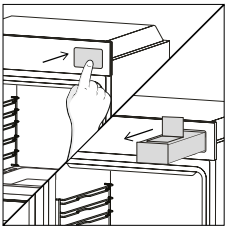


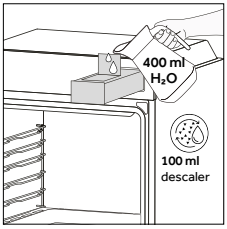
**Étape 2 (Détartrage) :**

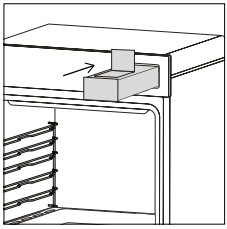
i. Un message contextuel vous demande d'ajouter 400 ml d'eau du robinet et 100 ml de détartrant dans le réservoir à vapeur. Appuyez sur ▷|| pour continuer.

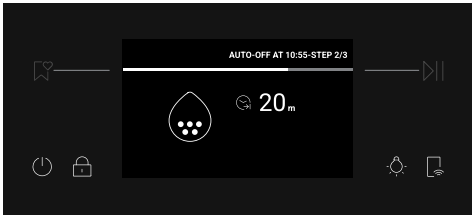
ii. Cette étape durera 20 minutes. Après quoi, pour passer à la troisième étape, le réservoir à vapeur devra être retiré et vidé à nouveau.

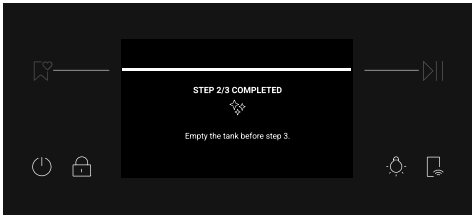




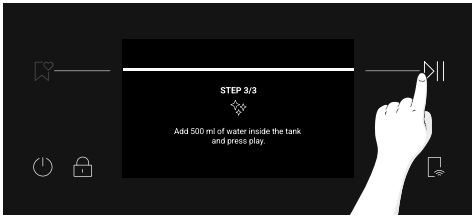



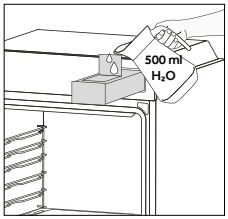


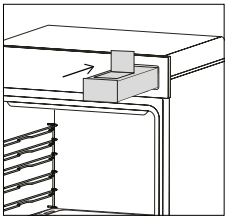



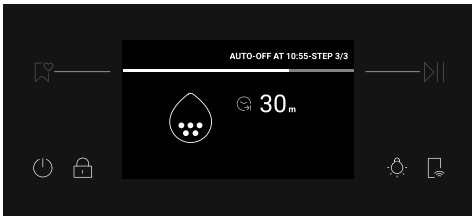
**Étape 3 (Rinçage) :**

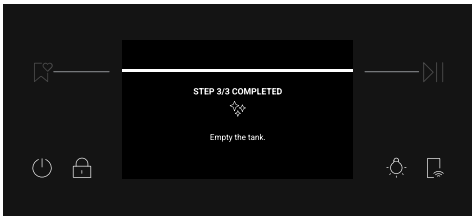
i. Un message contextuel vous demande d'ajouter 500 ml d'eau du robinet dans le réservoir à vapeur. Appuyez sur ⏯ pour continuer.
ii. Cette étape durera 30 minutes, puis à la fin du processus, il vous sera demandé de vider le réservoir.

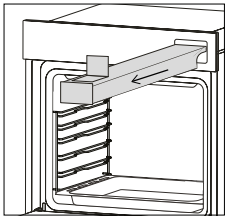


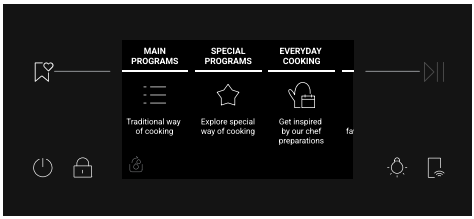





**REMARQUE:** Si le réservoir à vapeur n'est pas vidé, reste affiché dans le coin inférieur gauche de l'écran.

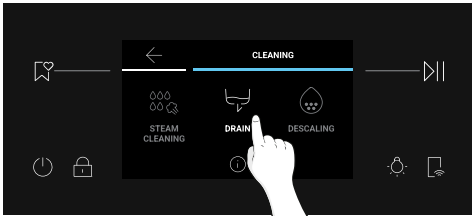


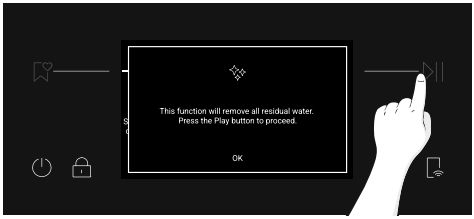

**REMARQUE:** Si le programme de détartrage est interrompu ou n'est pas terminé, apparaîtra à l'écran, vous invitant à répéter et à terminer la procédure.

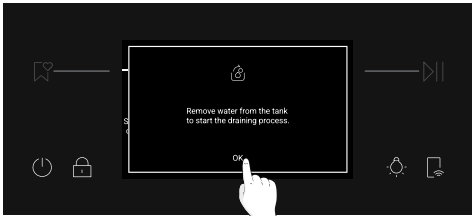
## Vidange

Cette fonction permet d'évacuer facilement les liquides excédentaires du système à vapeur. Procédez comme suit :

1. Dans le carrousel de nettoyage, faites défiler jusqu'à ce que vous atteigniez Vidange. Si vous appuyez sur la fonction, un message contextuel apparaît. Appuyez sur ⏯ pour continuer ou sur « OK » pour revenir en arrière.
2. Si le réservoir de vapeur est manquant ou ouvert, il vous sera demandé de l'insérer ou de le fermer. S'il est plein, vous devrez d'abord le vider, puis l'insérer à nouveau.
3. Le processus de vidange commence. À la fin du processus, il vous sera demandé de vider le réservoir.

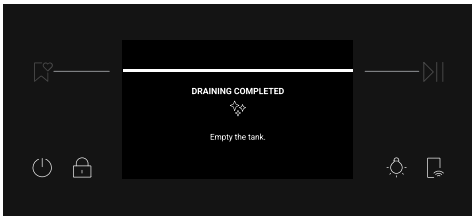


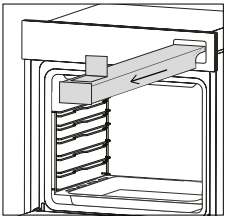









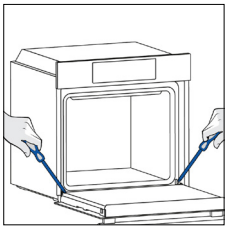



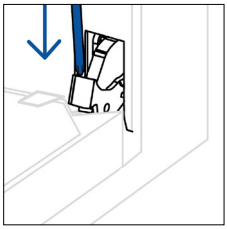
**REMARQUE:** Si le réservoir à vapeur n'est pas vidé, reste affiché dans le coin inférieur gauche de l'écran.



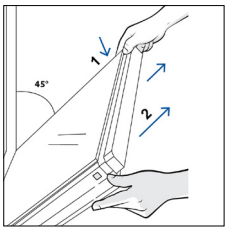
### 6.2.2. EXTERIEUR DU FOUR : RETRAIT ET NETTOYAGE DE LA PORTE EN VERRE

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

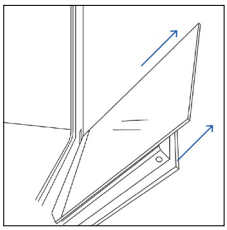




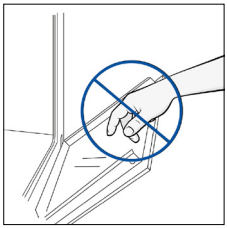
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.




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).



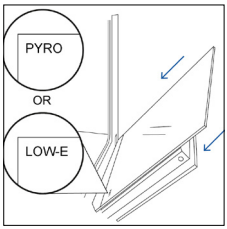
4. ⚠ **AVERTISSEMENT**: la vitre extérieure n'est pas amovible.



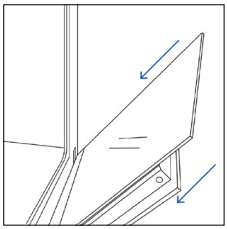
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



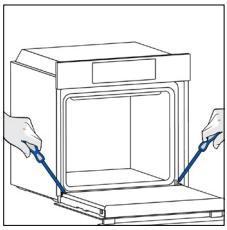
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « PYRO ou LOW-E » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.

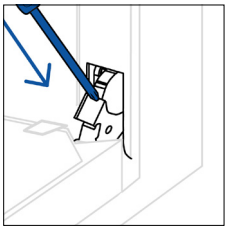



7. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.



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





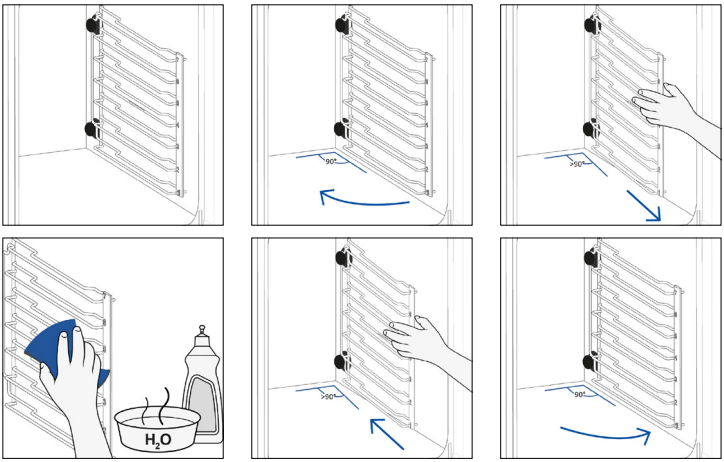
### 6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

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 tirant d'abord la partie avant dans le sens de la flèche et en détachant la partie arrière des vis.
2. Pour nettoyer les grilles latérales, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'elles soient ensuite séchées.
3. Après le nettoyage, remettez les grilles latérales en suivant la procédure inverse : positionnez la partie arrière entre les vis et poussez la partie avant dans le sens de la flèche.



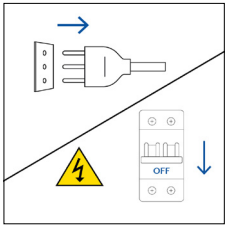
## 6.4. ENTRETIEN

### REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

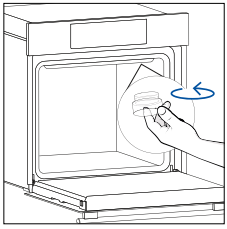
**Changement de l'ampoule du haut :**

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

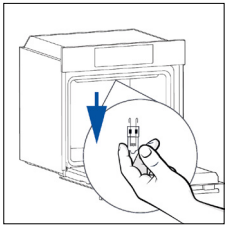
**Étape 1**



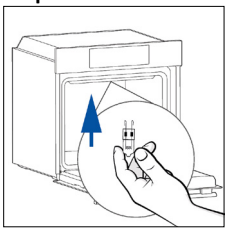

**Étape 2**



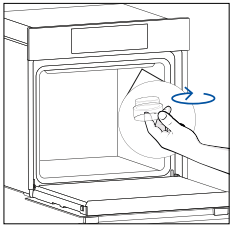
**Étape 3**



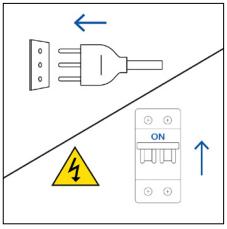
**Étape 4**

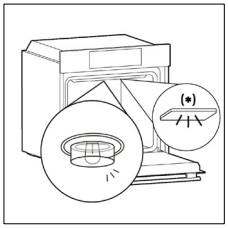


**Étape 5**



**Étape 6**



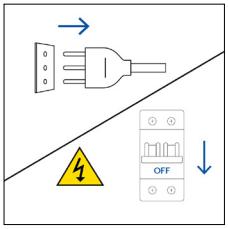




Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)
* En cas de problème avec cette lampe, contactez le service clientèle.

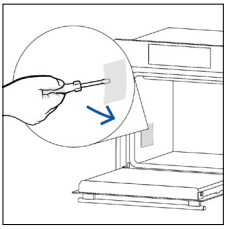
**Changement de l'ampoule latérale :**

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.

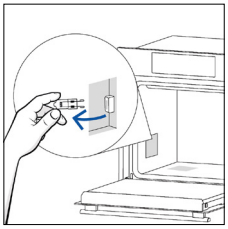
**Étape 1**



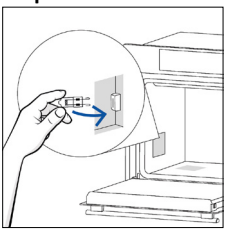

**Étape 2**



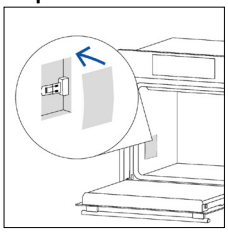
**Étape 3**



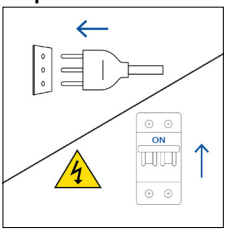
**Étape 4**



**Étape 5**



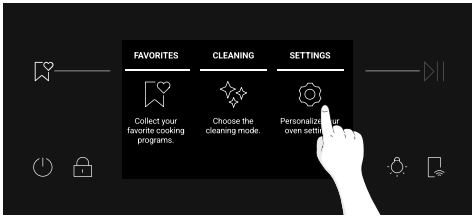
**Étape 6**

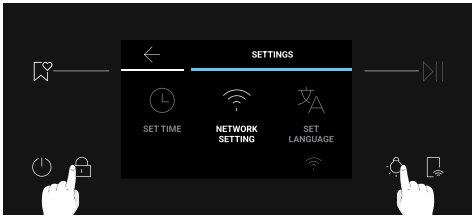


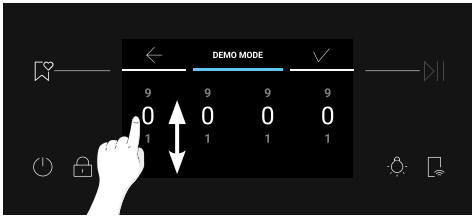

Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)

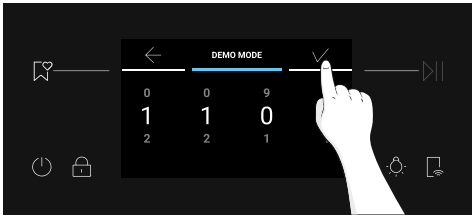
## 6.5. Mode Démo

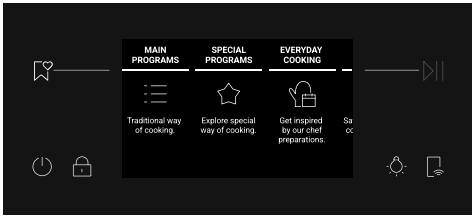
1. Dans le carrousel d'accueil, sélectionnez Paramètres.
2. Une fois dans le menu Paramètres, appuyez longuement sur et simultanément.
3. Faites défiler les chiffres verticalement pour saisir le mot de passe 1100, puis appuyez sur pour confirmer.
4. L'écran revient au carrousel d'accueil en mode démo.
5. Pour quitter le mode démo, répétez les mêmes étapes.



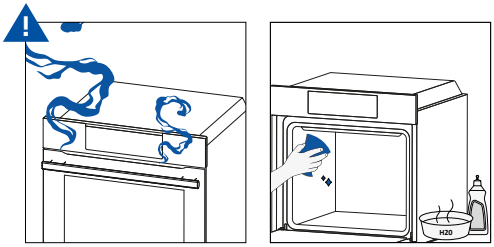
# 7. DÉPANNAGE

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.

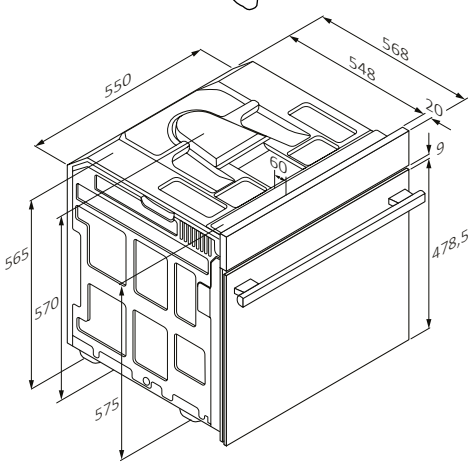
Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.



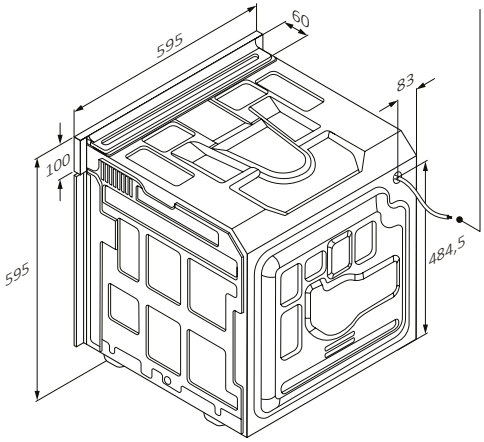
# 9. INSTALLATION

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

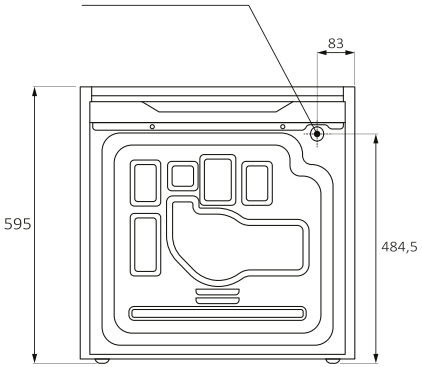
ou en cliquant ici **link**



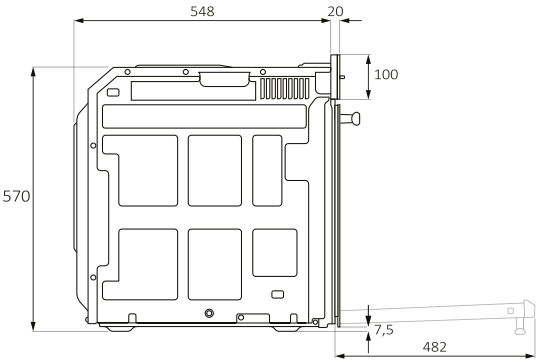

Câble 1100




Câble 1100

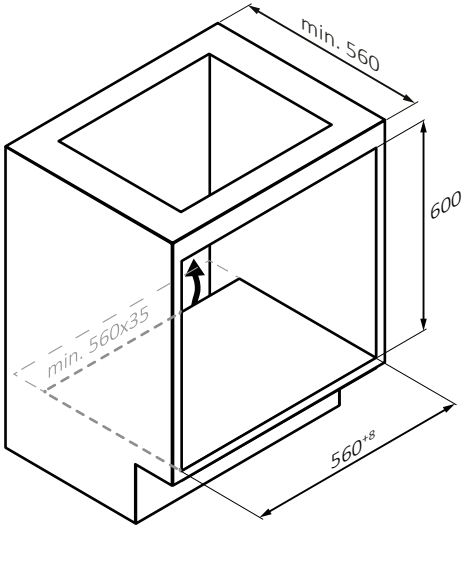


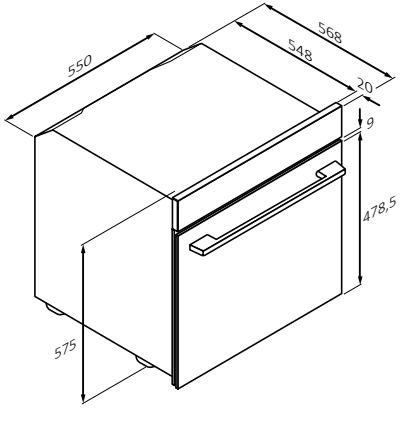

Vue arrière

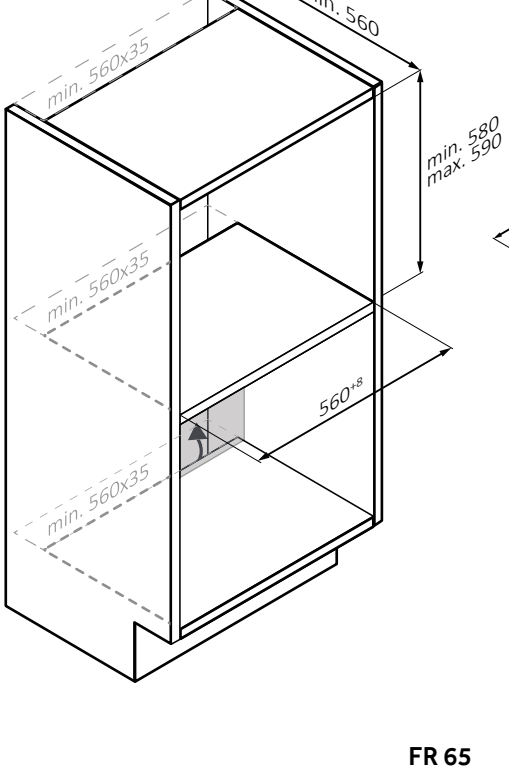


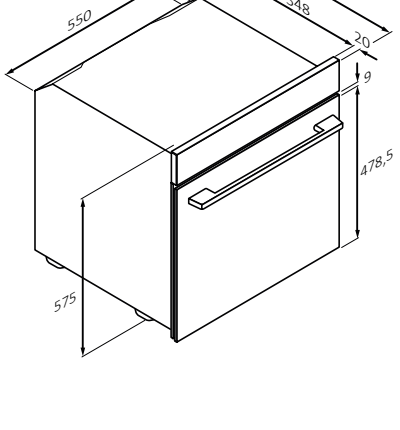

Vue d'ensemble

mm

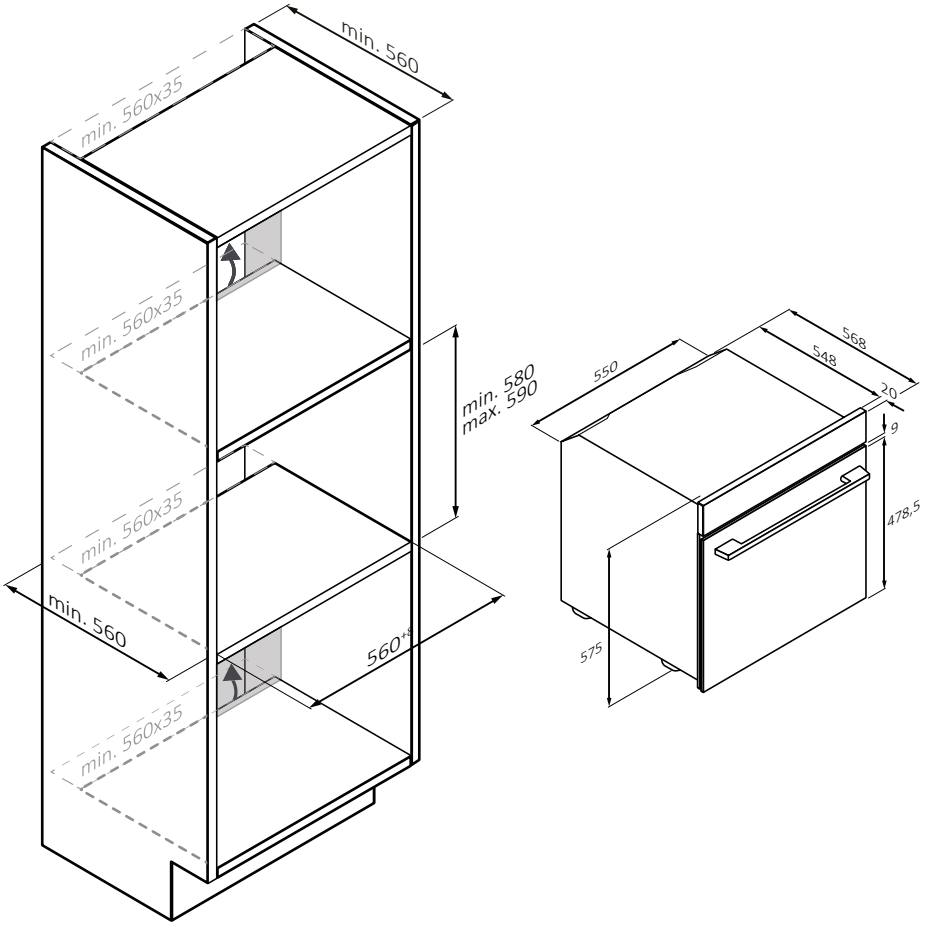

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

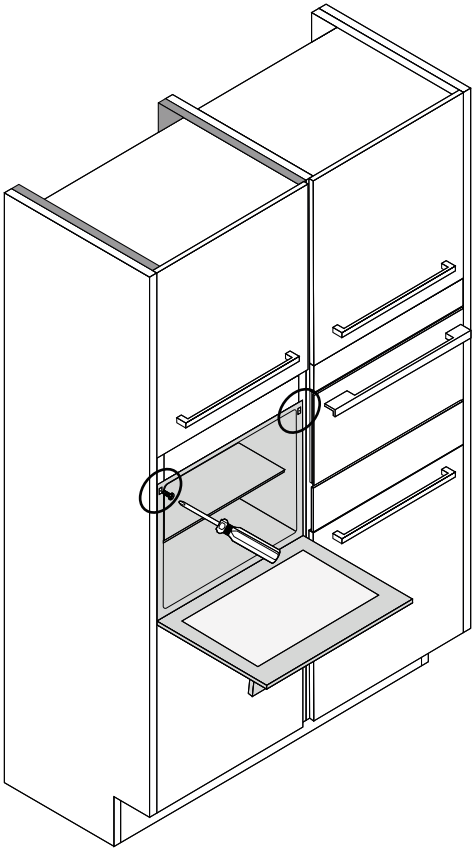

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

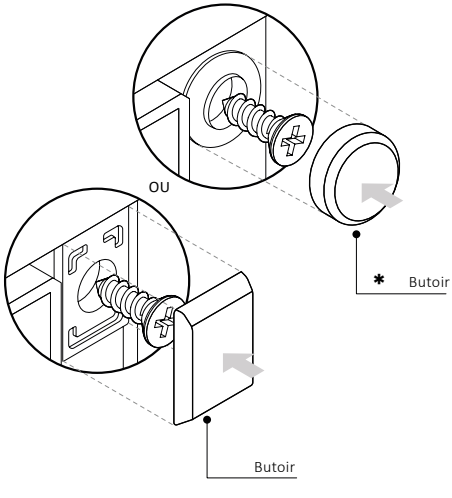

550
568
548
20
9
478,5
575

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. Funzioni speciali
4.2.3. 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
6.5. Modalità Demo

**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 colle-

gato 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 Air fry 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.

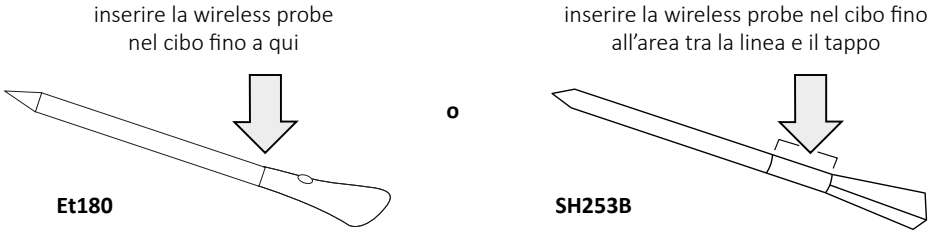
## AVVERTENZE (PER STEAM PLUS)

- 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

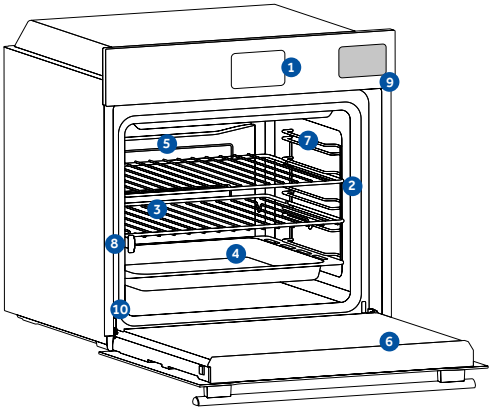
- Il presente prodotto è pensato per essere utilizzato esclusivamente con i forni e secondo le indicazioni riportate nel presente Manuale per l'utente.
- NON TOCCARE Preci Probe A MANI NUDE SUBITO DOPO LA COTTURA. Indossare sempre guanti da forno per rimuovere Preci Probe dagli alimenti dopo la cottura.




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

# 2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

## 2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO

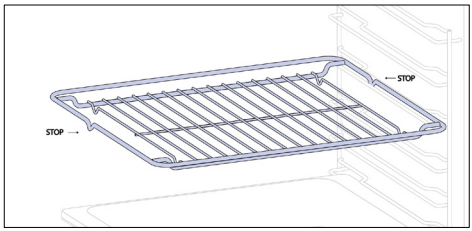



1. **Pannello di controllo**
2. **Numeri delle posizioni dei ripiani**
3. **Griglie**
4. **Vassoi**
5. **Copertura della ventola**
6. **Sportello del forno**
7. **Griglie metalliche laterali** (se presenti: solo per cavità piane)
8. **Guide Telescopiche**
9. **Serbatoio del vapore**
10. **Numero di serie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

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

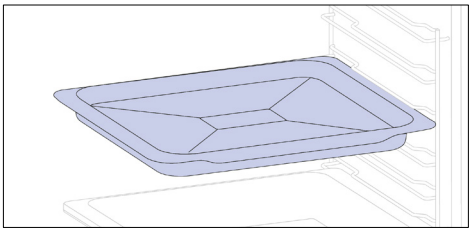
## 2.2. ACCESSORI

### Griglia metallica



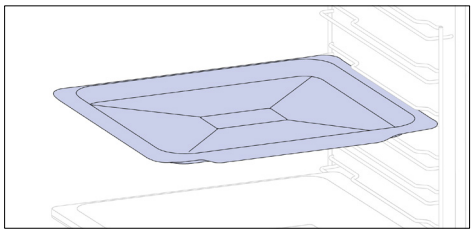

Una griglia metallica in un forno è un ripieno rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura e può essere inserita a diverse altezze per esigenze di cottura. Non posizionare cibo a diretto contatto, ma usare invece carte forno o teglie idonee.

### Teglia profonda



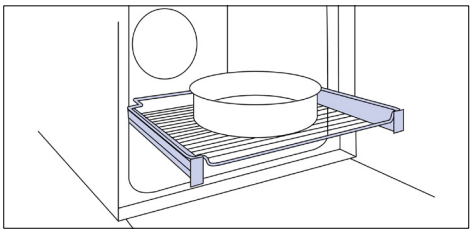
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sformati o arrosti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

### Teglia (solo se presente*)



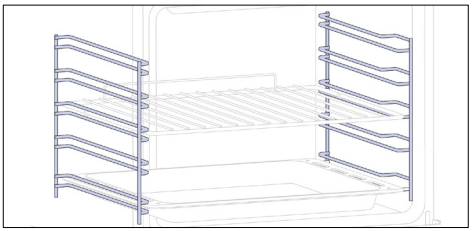
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

### Guide telescopiche (solo se presente*)



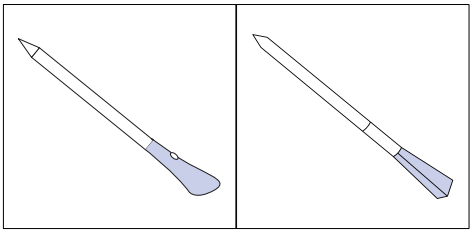
Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

**Griglie metalliche laterali** (solo se presente*)



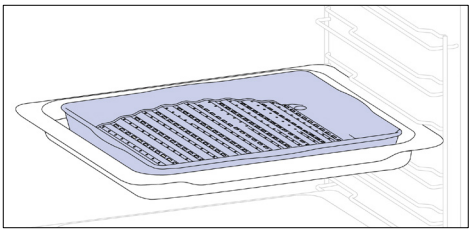
Situate su entrambi i lati della cavità del forno, le griglie laterali sono progettate per il posizionamento della teglia e delle griglie durante la cottura.

**Preci Probe** (solo se presente*)



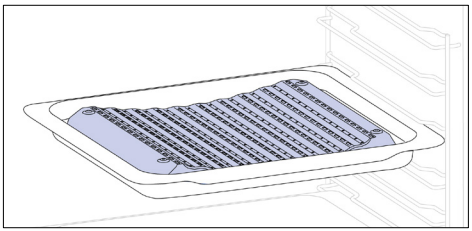
Questa sonda per la carne è un sensore di temperatura che, inserito nel cibo e collegato al forno tramite cavo, permette di controllare la temperatura interna dell'alimento durante la cottura. Viene utilizzata principalmente per pesce e carne.

**Dual tray – BBQ mode** (solo se presente*)



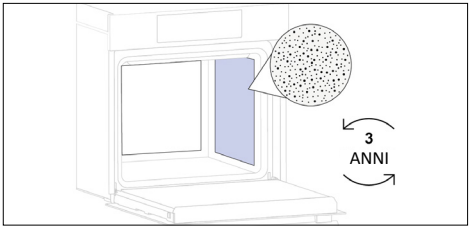
La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo un risultato da barbeque anche in casa con poco fumo grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

**Dual tray – STEAM mode** (solo se presente*)

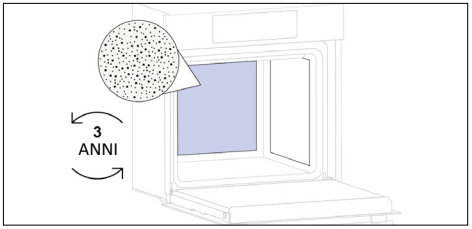


La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura, mantenendo elevato il tasso di umidità degli alimenti. A seconda della quantità di acqua inserita nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

**Pannelli catalitici** (solo se presente*)

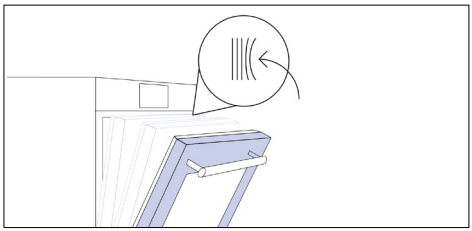



**Catalitici copertura della ventola**
(solo se presente*)



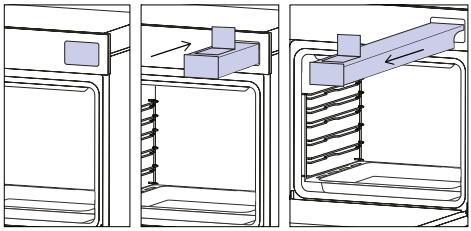

Pannelli particolari rivestiti di smalto, realizzati con una struttura microporosa per trasformare il grasso in elementi gassosi facilmente rimovibili. Sostituire dopo 3 anni di utilizzo (2/3 cicli di cottura alla settimana).

**Cerniere Softclose/Soft open** (solo se presente*)



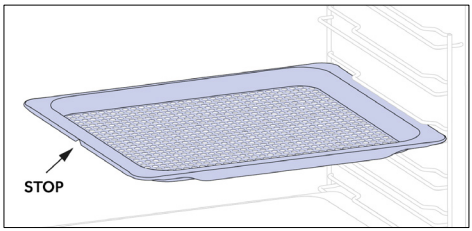
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

**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.

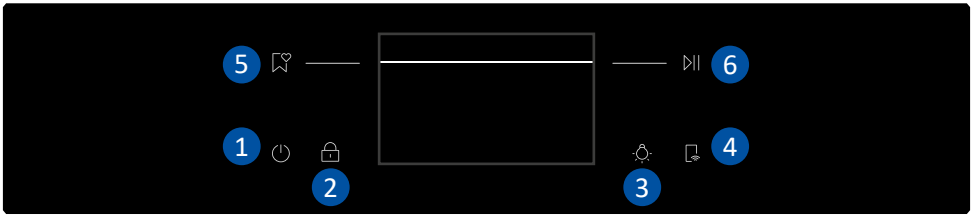
**Teglia Airfry** (solo se presente*)




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.

**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: 0,5 W
Tempo al termine del quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità Standby: 20 min

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

1. On/Off
2. Child Lock
3. Lamp
4. Remote Control
5. Favorites
6. Start/Pause

### FUNZIONI PRINCIPALI

| Simbolo | Funzione | Descrizione |
|---|---|---|
| | **On/Of** | Premere per accendere/spegnere il forno. |
| | **Sicurezza bambini** | Tenere premuto per 3 secondi per bloccare lo schermo e impedirne l'uso indesiderato da parte di minori. |
| | **Illuminazione** | Premere per accendere/spegnere la luce della cavità del forno. |
| | **Controllo da remoto** | Tenere premuto il pulsante per 3 secondi per attivare il controllo da remoto, dopo aver effettuato l'accoppiamento tra il forno e l'app hOn (tramite l'applicazione). |
| | **Preferiti** | Premere per accedere al menu Preferiti. |
| | **Avvio/Pausa** | Premere per avvio/pausa della cottura o conferma delle funzioni. |

**FEEDBACK DISPLAY** (visibile solo se attivo)

| Simbolo | Feedback | Descrizione |
|---|---|---|
|  | **Serbatoio mancante** | L'icona compare quando il serbatoio del vapore manca o è aperto. |
|  | **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. |
|  | **Necessaria decalcificazione** | L'icona compare quando è necessario un ciclo di decalcificazione. |

## 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.

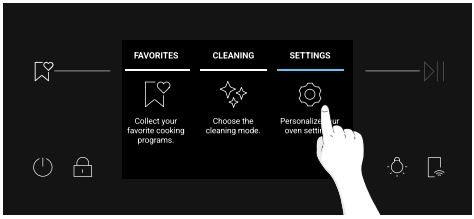
* A seconda del modello di forno.

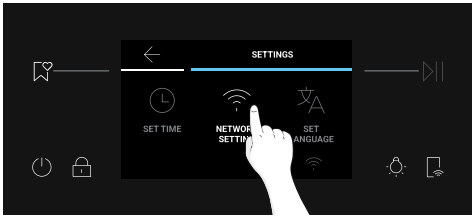
### Informazioni sul prodotto per apparecchiature collegate in rete

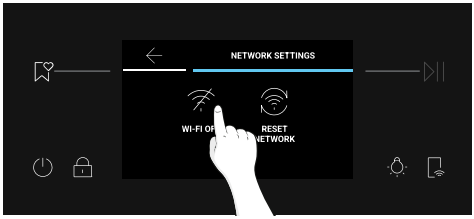
Consumo elettrico del prodotto in standby di rete quando tutte le porte di rete cablate sono connesse e tutte le porte di rete wireless sono attivate: 2,0 W.
Tempo al termine del quale l'apparecchio entra automaticamente in Standby di rete: 20 min

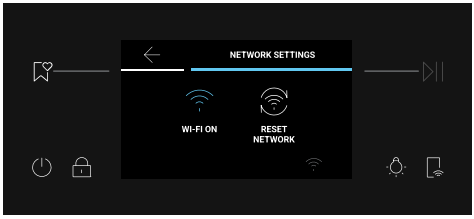
### Come attivare la porta di rete wireless:

Premere "Impostazioni" nel menu a carosello Home, quindi premere "Impostazioni di rete". Disattiva Wi-Fi OFF per attivare il Wi-Fi.



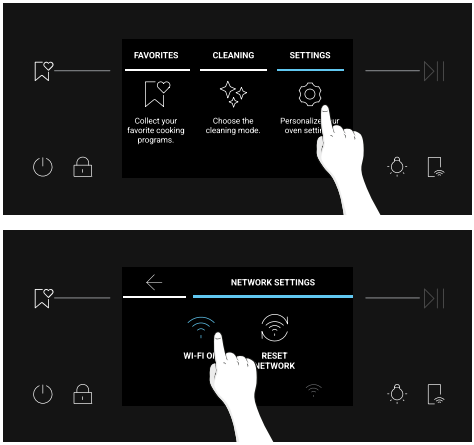



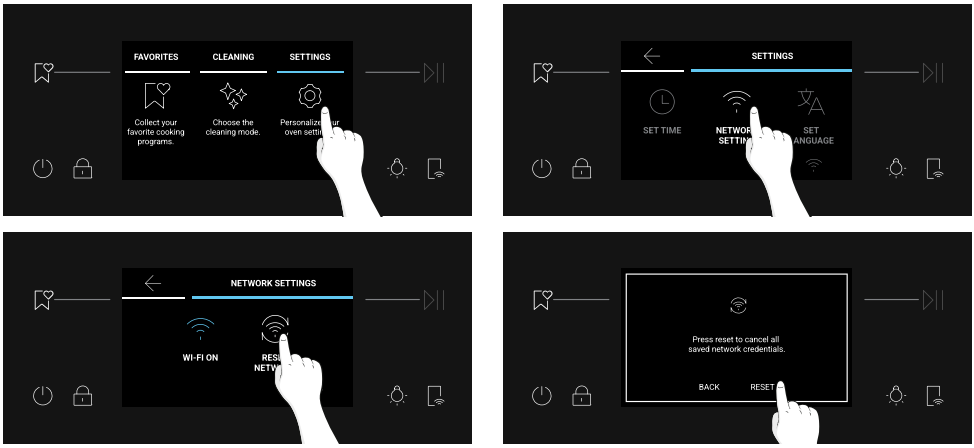
### Come disattivare la porta di rete wireless:

Premere “Impostazioni” nel menu a carosello Home, quindi premere “Impostazioni di rete”.
Disattivare Wi-Fi ON per disattivare il Wi-Fi.




### Come effettuare il reset della rete

1. Premere Impostazioni nel menu a carosello Home, quindi premere Impostazioni di rete.
2. Premere “Ripristina rete” (attivabile solo se l’apparecchio è già stato accoppiato);
3. Confermare il messaggio pop-up premendo “Reimposta”




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

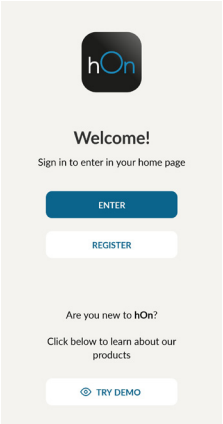
GET IT ON Google Play

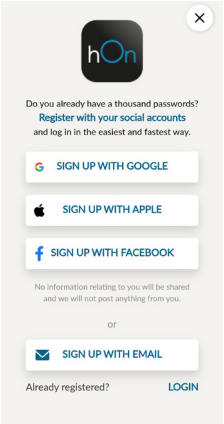
Le immagini seguenti sono unicamente a scopo illustrativo.

## NUOVA REGISTRAZIONE UTENTE

- Fare clic su "Registrati"

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

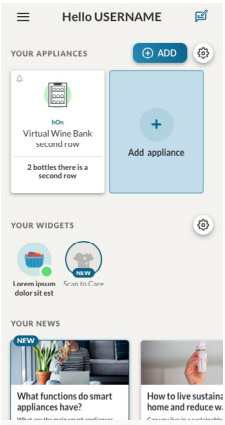



## REGISTRAZIONE ACCOPPIAMENTO RAPIDO

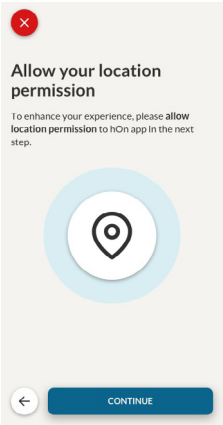
**Passo 1**

- Selezionare "Aggiungi elettrodomestico".



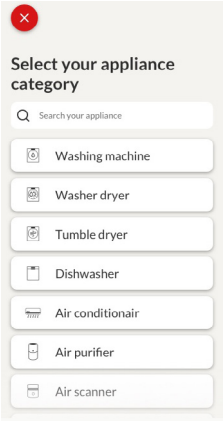
**Passo 2**

- Consentire l'autorizzazione alla propria posizione.



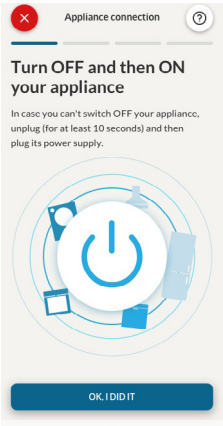

**Passo 3**

- Selezionare il forno dalla categoria elettrodomestici.



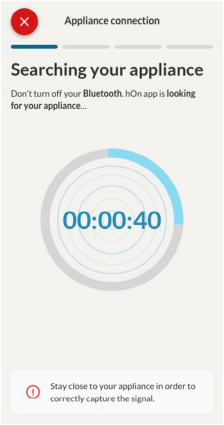

**Passo 4**

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



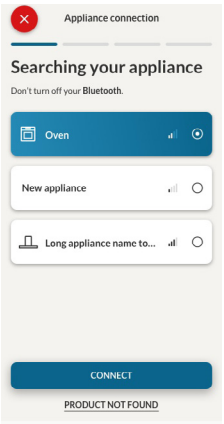
**Passo 5**

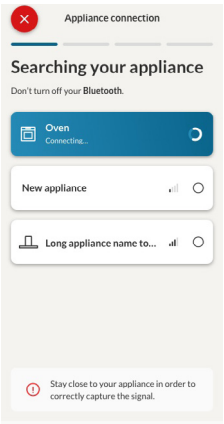
- Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico.




**Passo 6.1-6.2**

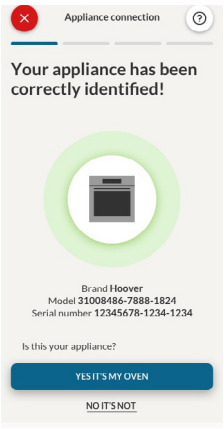
- Selezionare il proprio elettrodomestico, toccare "Connetti" e attendere qualche secondo.




**Passo 7**

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



## 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.

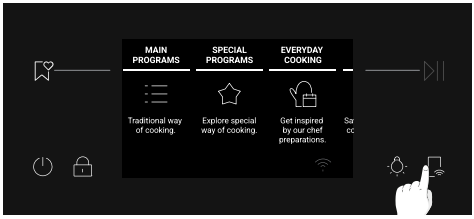
Attraverso il proprio dispositivo, questa funzione permette di usufruire di diverse funzionalità, quali: avvio istantaneo o programmato di ricette o programmi di cottura già disponibili nell'app, con la sonda o senza; monitoraggio in tempo reale dello stato di avanzamento delle ricette; regolazione dei parametri di cottura in uso; gestione e monitoraggio del processo di cottura tramite la sonda Preci Probe; creazione di ricette personalizzate tramite la funzione U-Create e salvataggio diretto nel prodotto delle ricette create utilizzando la "funzione Jolly".
Il controllo da remoto è attivabile esclusivamente al momento della registrazione del prodotto.

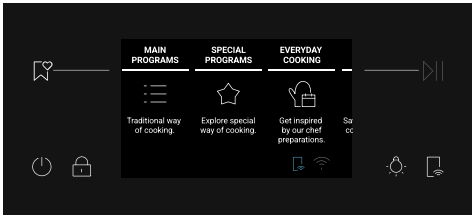
È inoltre possibile interrompere il programma di cottura da remoto utilizzando l'app e facendo clic sul pulsante "STOP" sul display del dispositivo. Il forno interromperà automaticamente la cottura.
Quando il controllo da remoto è attivo, è possibile avviare/interrompere e monitorare programmi di cottura e ricette sia direttamente dall'app che dall'elettrodomestico. Se il controllo da remoto viene spento dopo l'inizio di un programma di cottura, il programma può essere interrotto unicamente dal forno.

**NOTA:** il controllo da remoto è disponibile per tutte le funzioni di cottura del prodotto, fatta eccezione per i programmi Grill ventilato e Supergrill.

### Come attivare il controllo da remoto:

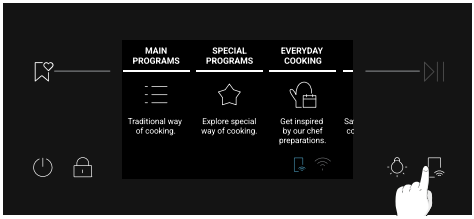
1. Nel menu a carosello Home, premere nell'angolo in basso a destra;
2. l'icona "Controllo da remoto ON" verrà visualizzata nella parte inferiore dello schermo;
3. Accedere all'app, selezionare un programma e lasciare che la cottura abbia inizio. Durante il processo è possibile controllare e modificare i parametri del programma sia dal prodotto che dall'app.



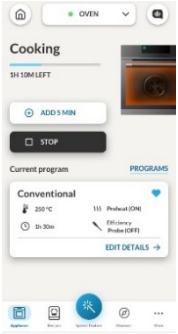




### Come disattivare il controllo da remoto:

1. Quando il controllo da remoto è attivo, premere per disattivarlo.
2. L'icona "Controllo da remoto ON" scomparirà.






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

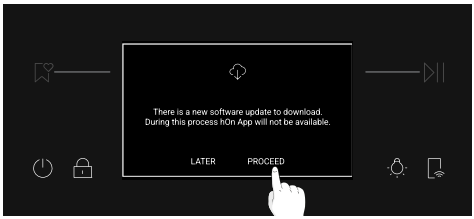
## AGGIORNAMENTO OVER THE AIR (OTA)

Il forno è dotato di una funzione di aggiornamento Over the Air che garantirà la manutenzione del-software del prodotto. La funzione è consigliata per assicurare funzionalità aggiornate del forno eviene abilitata non appena il prodotto viene registrato nell'app. Quando è disponibile un aggiornamento e il forno è connesso, un messaggio pop-up sul display avviserà l'utente.

Il processo OTA verrà eseguito in 2 passaggi.

**1. DOWNLOAD DEL SOFTWARE** – Durante questo processo, che può durare circa 2 ore, è possibile utilizzare il forno per cucinare ma l'app hOn non sarà disponibile.

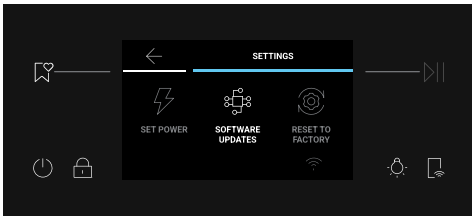
- Selezionando "Procedere" verrà avviato il download dell'aggiornamento e l'icona Wi-Fi con la freccia blu rimarrà visibile fino al termine del download. Per spegnere il display in questo lasso di tempo, è necessario attivare il controllo da remoto prima di premere il pulsante ON/OFF, altrimenti il processo di download verrà interrotto.





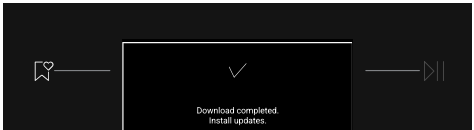


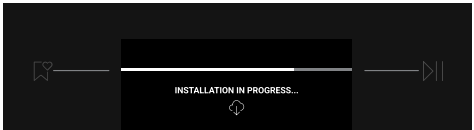
- Selezionando "Più tardi", è possibile avviare il processo selezionando "Aggiornamenti software" nel menu Impostazioni.

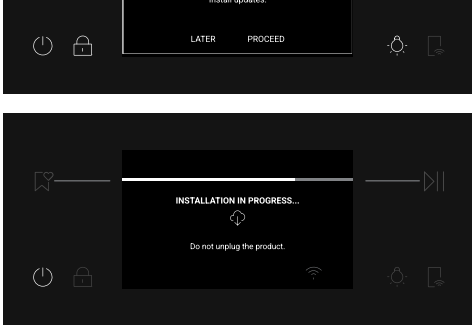


**2. INSTALLAZIONE** Durante questo processo, che può durare circa 2 ore, è possibile utilizzare il forno per cucinare ma l'app hOn non sarà disponibile.

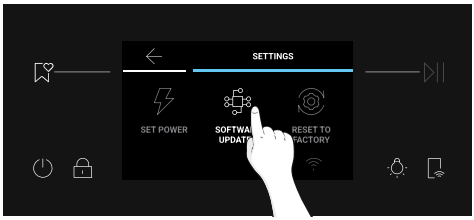
- Toccando "Procedere", verrà installato l'aggiornamento.

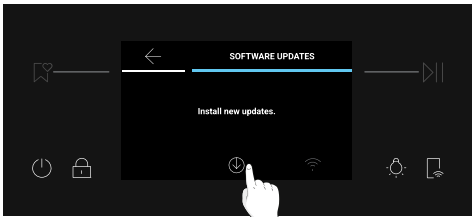



- Selezionando "Più tardi", è possibile avviare il processo selezionando "Aggiornamenti software" nel menu Impostazioni.



# 3. PRIMA DI COMINCIARE

## 3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

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

### Come funziona lo sportello

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

### Come funziona l'illuminazione

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

### Come funziona la ventola di raffreddamento

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

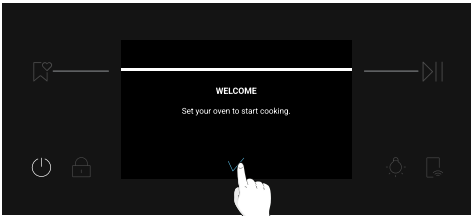
(*solo per forni pirolitici)

### Come funziona la barra di stato

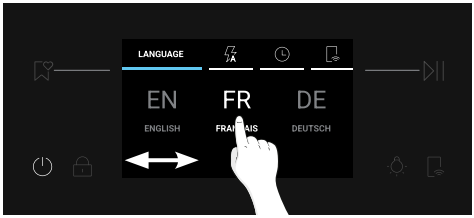
In base ai programmi impostati, la barra di stato semplifica il monitoraggio della temperatura e del tempo. Nello specifico, per le funzioni che prevedono il preriscaldamento, visualizza l'incremento ditemperatura durante questa fase. Nei programmi di cottura e nella funzione di pulizia pirolitica, mostra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

## 3.2. PRIMO UTILIZZO

Quando l'elettrodomestico viene acceso per la prima volta, il passo iniziale è selezionare la lingua, impostare l'ora del giorno e scegliere tra 13 o 16 ampere.
Innanzitutto, sul display verrà visualizzato un messaggio di benvenuto. Per continuare, premere ✓



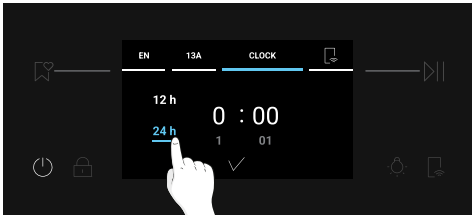
- **SELEZIONARE LA LINGUA:** Averrà visualizzato un menu a carosello. Far scorrere il carosello in orizzontale per selezionare la lingua desiderata. Toccare sulla lingua che si desidera scegliere per accedere al passaggio successivo.

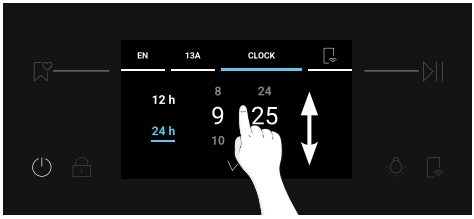


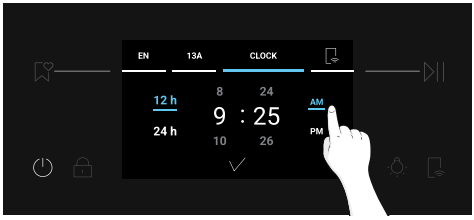

- **IMPOSTARE L'AMPERAGGIO:** Per impostazione predefinita, il forno è impostato per funzionare con una potenza superiore adatta a un ambiente domestico con più di 3 kW (16 A). Se la casa ha una potenza inferiore, è possibile modificare questa impostazione su 13 A. Questa impostazione influisce sulla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

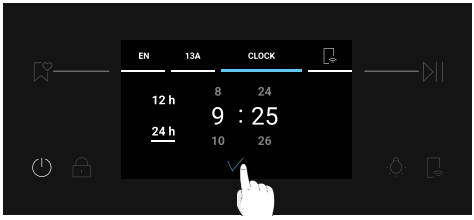



- **IMPOSTARE L'ORA:** Il display visualizza l'ora predefinita '0:00' nel formato orario preimpostato di 24 ore. Per modificare il formato dell'ora, premere 12h / 24h sul lato sinistro dello schermo. Per impostare l'ora far scorrere i numeri in verticale.
  Se è stato selezionato il formato orario 12 ore, selezionare anche AM / PM per scegliere l'ora del giorno corretta. Per confermare la scelta, premere ✓ .

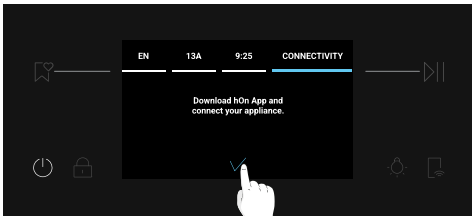


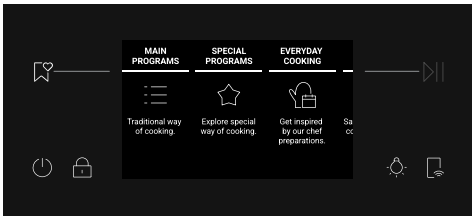



Dopo aver regolato le impostazioni iniziali, verrà visualizzato un messaggio pop-up di informazioni sull'accoppiamento. Premere ✓ per confermare e accedere al menu a carosello Home.

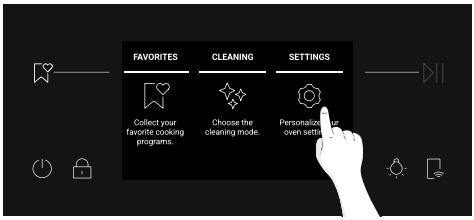


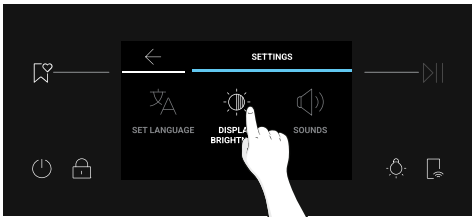



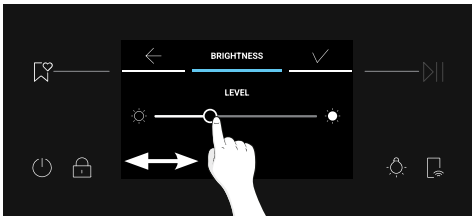

- **ALTRE IMPOSTAZIONI**
  Il livello di luminosità e il livello sonoro possono essere regolati dall'utente nella sezione Impostazioni.

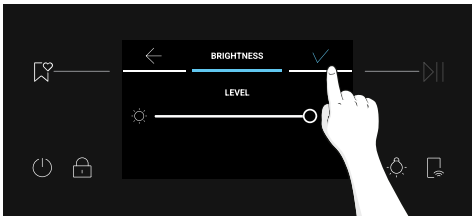
  **IMPOSTAZIONI AGGIUNTIVE**
  L'utente può regolare la luminosità e i livelli audio nella sezione Impostazioni.

- **LUMINOSITÀ:** Nel menu a carosello Home, premiere "Impostazioni". Scorrere orizzontalmente il menu Impostazioni e premere "Luminosità del display". Scorrere il cursore orizzontalmente per regolare la luminosità. Premere ✓ per confermare.

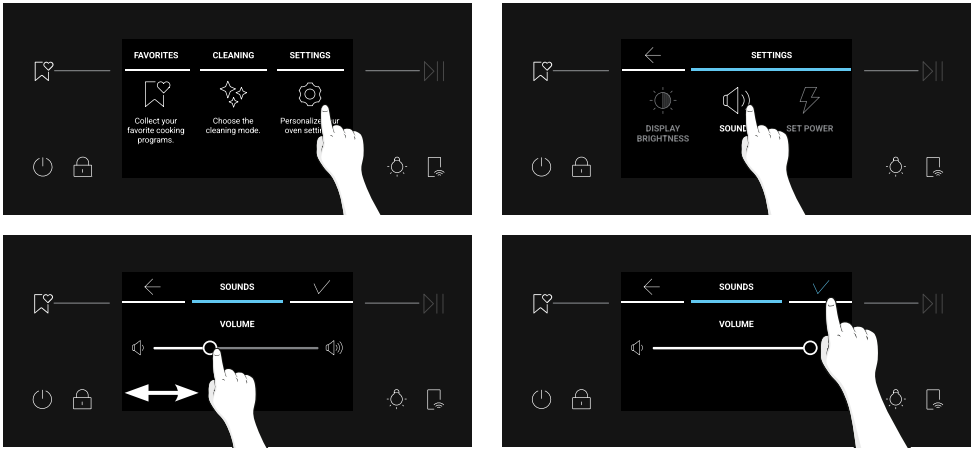


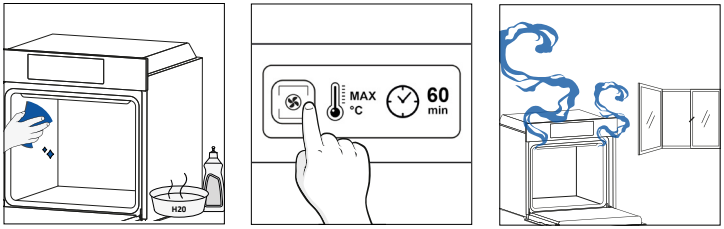
- **SUONO:** Nel menu a carosello Home, premiere "Impostazioni". Scorrere orizzontalmente il menu Impostazioni e premere “Suoni”. Scorrere il cursore verso desta o sinistra per regolare il volume dell'audio. Premere ✓ per confermare.






### 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

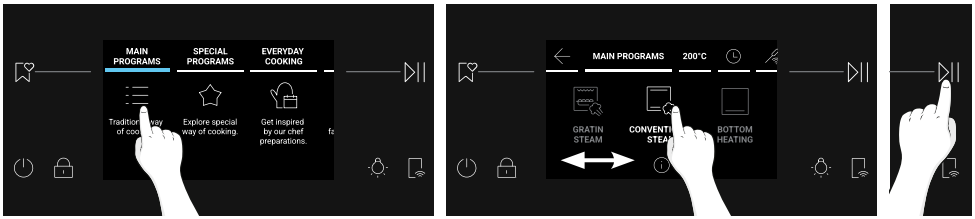
Per accendere/spegnere il forno, premere a lungo il pulsante ON/OFF.



### IMPOSTAZIONE DELLA FUNZIONE DI COTTURA



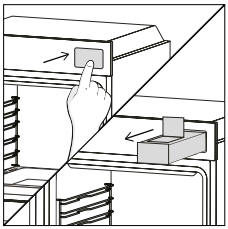
Per selezionare una funzione di cottura, premere “Programmi principali” nel menu a carosello Home. Far scorrere il carosello in orizzontale fino a raggiungere la funzione desiderata. Premere ▷|| per iniziare la cottura alla temperatura predefinita per la funzione di cottura selezionata.




### 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 manca o è aperto, comparirà un messaggio pop-up che chiederà di inserirlo o chiuderlo. Se il serbatoio del vapore è vuoto, sul display comparirà un messaggio pop-up per avvisare di riempirlo con acqua. Procedere nel modo seguente:

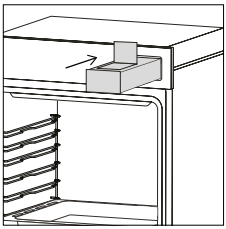
1. Premere leggermente il serbatoio del vapore per aprirlo.



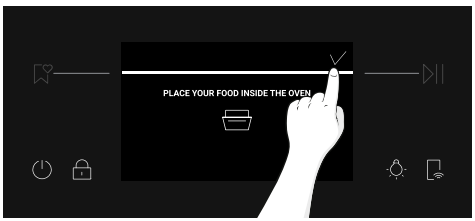
2. Se necessario, aggiungere acqua potabile al serbatoio del vapore usando una caraffa o direttamente dal lavandino. Non superare il livello massimo dell'acqua indicato all'interno del serbatoio.

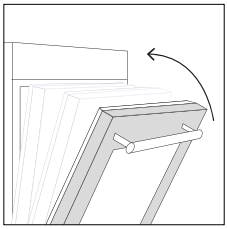



3. Spingere il serbatoio del vapore per chiuderlo.



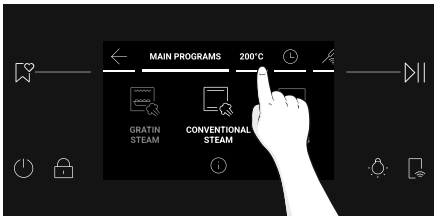
4. Collocare le pietanze nel forno e premere ✓ per procedere. Assicurarsi di chiudere lo sportello del forno.

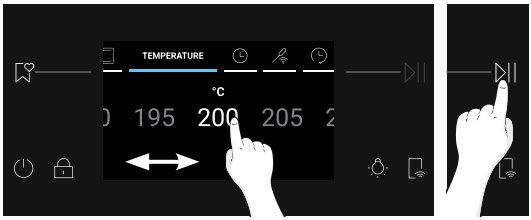


## IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Premere sulla temperatura indicata accanto a "Programmi principali" sul menu a carosello. Far scorrere in orizzontale per selezionare la temperatura desiderata. Premere ▷|| per confermare la scelta.



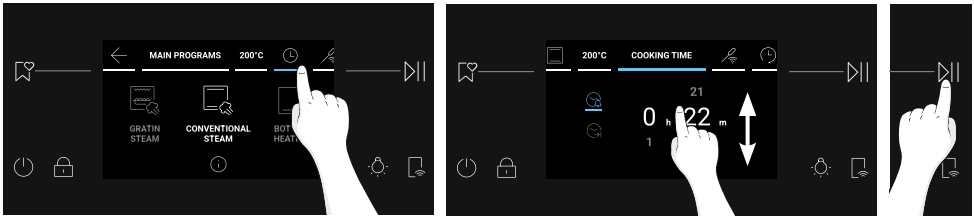
## MENU TEMPO

### VERSIONE 1 - (a seconda del modello del forno)

Accedere al menu Tempo premendo Tempo di cottura nel menu a carosello.
È possibile inserire le impostazioni seguenti:

#### a. Promemoria minuti

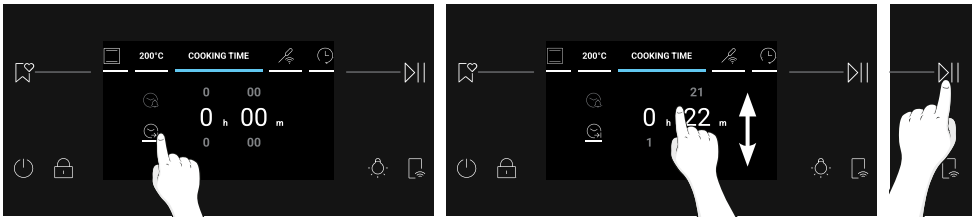
Questa funzione consente di impostare un promemoria per il tempo di cottura. Dopo aver premuto Tempo di cottura nel menu a carosello, l'icona Promemoria minuti viene attivata per impostazione predefinita. Far scorrere i numeri verticalmente per regolare il tempo, quindi premere per confermare.




#### b. Spegnimento automatico

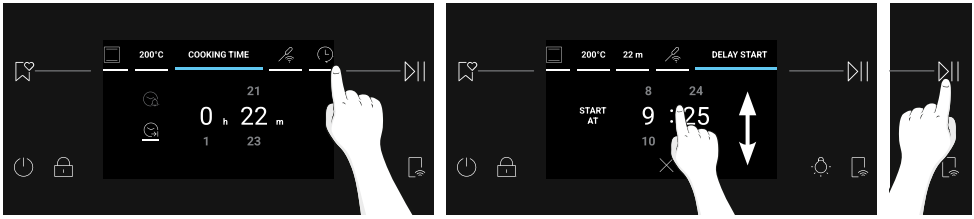
Con lo spegnimento automatico, il forno si spegne automaticamente allo scadere del promemoria impostato. Questa funzione è disattivata per impostazione predefinita e deve essere attivata su richiesta dell'utente.

Premere per attivare lo spegnimento automatico. Regolare il tempo scorrendo verticalmente, quindi premere per procedere.




#### c. Partenza ritardata

Premere per impostare la partenza ritardata. Scorrere verticalmente per impostare l'ora desiderata, quindi premere per confermare.



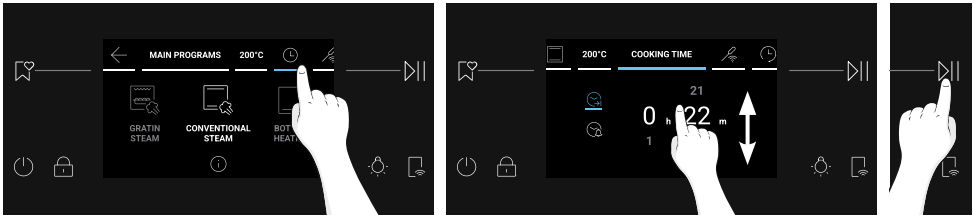

**NOTA:** la partenza ritardata è attivabile solo dopo avere impostato la durata della cottura e non è disponibile se è impostata la sonda Preci Probe. Quando si utilizza la partenza ritardata, la durata della cottura verrà automaticamente impostata sullo Spegnimento automatico.

**VERSIONE 2 -** (a seconda del modello del forno)

Accedere al menu Tempo premendo Tempo di cottura nel menu a carosello.
È possibile inserire le impostazioni seguenti:

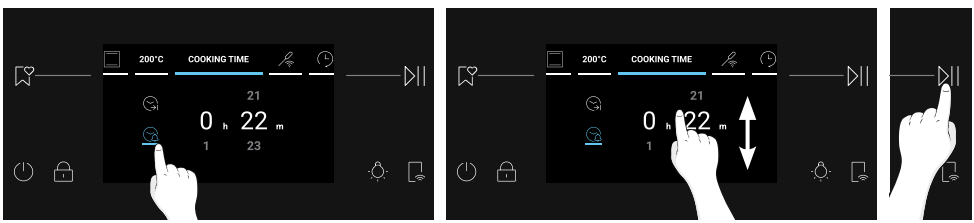
### a. Spegnimento automatico

Con lo spegnimento automatico, il forno si spegne automaticamente allo scadere del promemoria impostato. Dopo aver premuto Tempo di cottura sul carosello, l'icona Spegnimento automatico viene attivata per impostazione predefinita. Far scorrere i numeri verticalmente per regolare il tempo, quindi premere per confermare.



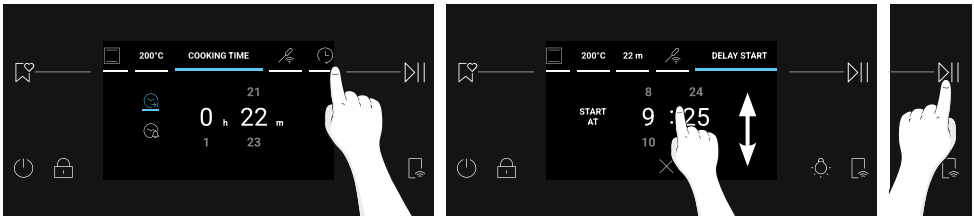

### b. Promemoria minuti

Questa funzione consente di impostare un promemoria per il tempo di cottura.
Questa funzione è disattivata per impostazione predefinita e deve essere attivata su richiesta dell'utente.
Premere per attivare la Promemoria minuti. Regolare il tempo scorrendo verticalmente, quindi premere per procedere




### c. Partenza ritardata

Premere per impostare la partenza ritardata. Scorrere verticalmente per impostare l'ora desiderata, quindi premere per confermare.

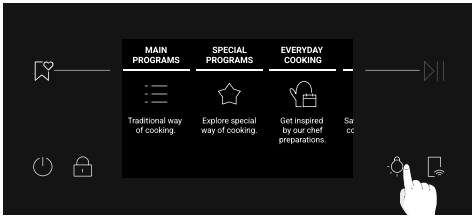



**NOTA:** la partenza ritardata è attivabile solo dopo avere impostato la durata della cottura e non è disponibile se è impostata la sonda Preci Probe. Quando si utilizza la partenza ritardata, la durata della cottura verrà automaticamente impostata sullo Spegnimento automatico.

## FUNZIONI AGGIUNTIVE

### ILLUMINAZIONE

Per accendere/spegnere la luce della cavità, premere .

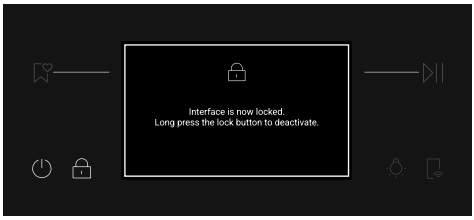



**NOTA:** durante i processi generali di navigazione, la luce della cavità è SPENTA per impostazione predefinita. Quando è in corso un processo come la cottura o la pulizia, la luce è ACCESA per impostazione predefinita.

### SICUREZZA BAMBINI

Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori. Per attivare il blocco dello schermo, premere a lungo . Verrà visualizzato un messaggio pop-up per alcuni secondi. Quando è attiva la Sicurezza bambini è attivo, tutti i pulsanti sono disabilitati tranne ON/OFF e Sicurezza bambini.



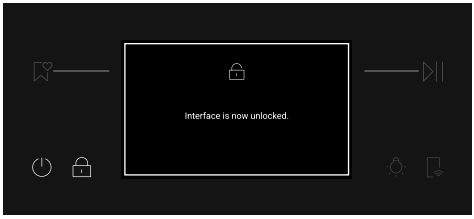



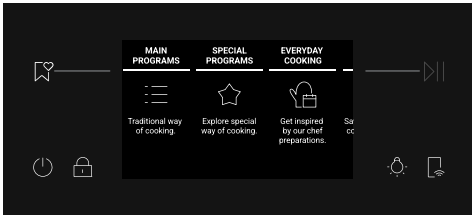




Per sbloccare lo schermo, premere nuovamente a lungo . Verrà visualizzato un messaggio popup per alcuni secondi: toccare un punto qualsiasi dello schermo per nasconderlo. Il display si sbloccherà e tornerà alla schermata visualizzata in precedenza.



## 4.2. FUNZIONI DI COTTURA

### OPZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Il preriscaldamento rapido è sempre consigliato da un messaggio sul display e si avvia automaticamente. Quando inizia il preriscaldamento rapide compare l'opzione "Ignora".
Selezionando "Ignora" si avvia la funzione di cottura desiderata ed è possibile inserire gli alimenti a forno freddo. Il Preriscaldamento rapido attiverà una combinazione di ventola ed elementi riscaldanti indipendentemente dalla funzione di cottura scelta; la lampada resterà spenta finché il forno non avrà raggiunto la temperatura desiderata per risparmiare energia.

### 4.2.1. PROGRAMMI PRINCIPALI

**NOTA**: per le funzioni che richiedono il preriscaldamento, assicurarsi che tutti gli accessori siano rimossi durante questa fase. Per il preriscaldamento, seguire le indicazioni della tabella seguente.
"SÌ" significa che il preriscaldamento rapido è attivato automaticamente e può essere ignorato; "NO" significa che il preriscaldamento non è disponibile e gli alimenti devono essere inseriti a forno freddo.
Al termine di un programma di cottura è possibile aggiungere altri 5 minuti di cottura al programma, salvare il programma nel menu Preferiti oppure tornare alla schermata iniziale.

| Simbolo | Funzione | T predefinita in °C Intervallo di T in °C | Posizione consigliata sul ripiano | Pre-riscal-dare | Preci Probe disponibile | Suggerimenti |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NO | NO | IDEALE PER: cuocere carne, pesce o verdure Questa funzione permette di risparmiare energia durante la cottura mantenendo il cibo umido e tenero. La lampada della cavità è spenta |
|  | *Convenzionale | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | SÌ | SÌ | IDEALE PER: torte, pane, biscotti su unico livello. |
|  | Cottura multilivello | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3 (un vassoio)<br>L3+L6<br>(due vassoi)<br>L2+L4+L6<br>(tre vassoi) | SÌ | SÌ | IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi. |
|  | Cottura ventilata | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | SÌ | SÌ | IDEALE PER: arrosti, stufati, verdure o torte con ripieni umidi. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NO | SÌ | IDEALE PER: piccole quantità di salsicce o bistecche. Utilizzare con lo sportello chiuso |

| Simbolo | Funzione | T predefinita in °C Intervallo di T in °C | Posizione consigliata sul ripiano | Pre-riscal-dare | Preci Probe disponibile | Suggerimenti |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 per alimenti sottili, L5 per alimenti più spessi. | NO | SÌ | IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario). |
|  | **Gratinato | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | SÌ | 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. |
|  | Riscaldamento inferiore + ventola | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | SÌ | SÌ | IDEALE PER: torte salate o cibi con condimenti liquidi su un unico livello |
|  | Riscaldamento inferiore | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | SÌ | SÌ | IDEALE PER: stufati e cottura delicata su un unico livello |
|  | Convenzionale + Vapore | 180°C<br>130-220°C | L3 | NO | SÌ | IDEALE PER: cucinare qualsiasi tipo di pasto su un unico livello. La ventola della cavità viene attivata durante l'iniezione di vapore |
|  | Cottura gratinata + Vapore | 200°C<br>150-220°C | L4 | NO | SÌ | IDEALE PER: gratinare o arrostire su un unico livello. Il vapore consente una lucente doratura e pietanze succulente |
|  | Cottura multilivello + Vapore | 160°C<br>130-220°C | L3 | NO | SÌ | IDEALE PER: cuocere e arrostire su uno o più livelli. Il vapore consente una distribuzione uniforme del calore su diversi livelli |

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

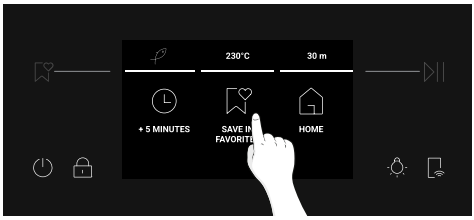
### 4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

| Simbolo | Funzione | T predefinita in °C Intervallo di T in °C | Posizione consigliata sul ripiano | Pre-riscal-dare | Preci Probe disponibile | Suggerimenti |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C<br>200-300 °C | L2/L3 | NO | - | IDEALE PER: cottura di tutti i tipi di pizza, senza bisogno di preriscaldamento. Utilizzare il riscaldamento inferiore per la pizza surgelata e 300 °C per la pizza fresca rotonda. |
|  | Disidratazione | 55°C<br>45-65°C | L4 | NO | - | IDEALE PER: frutta e verdura in porzioni. Per un risultato migliore, tagliare fette sottili e disporle in un unico strato senza sovrapporle. |
|  | Mantenimento in caldo (vapore) | 65°C | L3 | NO | - | IDEALE PER: mantenere il cibo caldo. |
|  | Yogurt | 40°C | L4 | NO | - | IDEALE PER: preparare yogurt consentendo un corretto processo di fermentazione. |
|  | Lievitazione (vapore) | 40°C | L3 | NO | - | IDEALE PER: lievitazione di impasti per pizza e pane, posizionare gli alimenti sul terzo livello. |
|  | MULTICOTTURA | 200 °C<br>150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | SÌ | - | IDEALE PER: cuocere contemporaneamente i vari piatti di un pasto completo su diversi livelli senza mescolare gli odori. Posizionare i cibi su tutti i livelli disponibili dopo il preriscaldamento. Estrarre ogni piatto separatamente, in base al raggiungimento della temperatura di cottura. |
|  | Air fry | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4 | NO | - | IDEALE PER: preparare cibi surgelati, prefritti e impanati. Grazie all'accessorio dedicato, l'aria calda avvolge il cibo in modo uniforme. |

### Salvataggio di ricette nei Preferiti:

È possibile salvare ricette nel menu Preferiti direttamente dal forno al termine di qualsiasi programma di cottura premendo “Salva nei preferiti” sul display. Questo pulsante verrà visualizzato dopo il messaggio “Buon appetito”.

Successivamente è possibile accedere alle ricette preferite dal menu Preferiti.



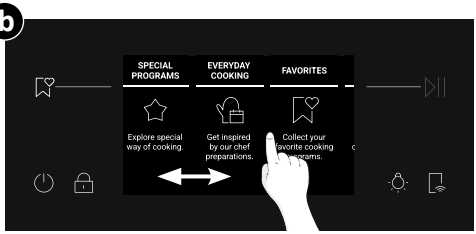

### Come accedere al menu Preferiti dal forno:

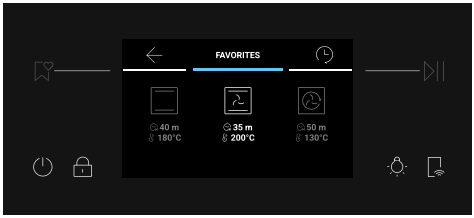
Premere sul display. In alternativa, scorrere il menu a carosello Home fino a Preferiti e premere su di esso. Verrà visualizzato il menu Preferiti e sarà possibile far scorrere le ricette salvate in precedenza. Le ricette salvate direttamente dal forno verranno visualizzate per prime; le ricette salvate tramite la funzione Jolly verranno visualizzate alla fine del menu a carosello. Una volta raggiunta la ricetta desiderata, premere per dare inizio alla cottura.

a



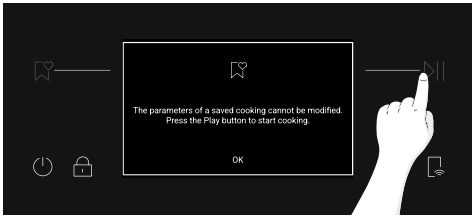

b



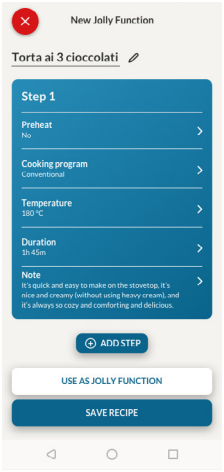



**NOTA**: Impostazioni come Durata di cottura e Temperatura non possono essere modificate per le ricette salvate nei Preferiti. Cliccando sulla ricetta nel menu Preferiti, comparirà un messaggio popup. Premere “OK” per tornare al menu a carosello oppure premere per confermare la scelta e dare inizio alla cottura.



## Funzione Jolly (massimo 5 ricette)

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

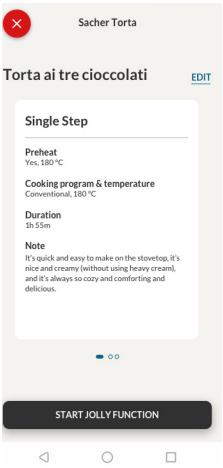


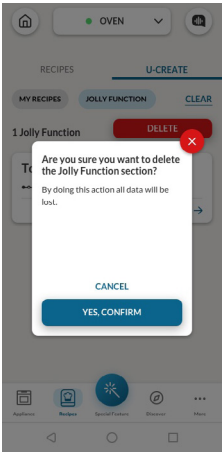

### Come impostare la funzione Jolly:

Per impostare la funzione Jolly sul forno, aprire la sezione ricette dell'app, selezionare la ricetta che si desidera eseguire e fare clic su 'Utilizza come funzione Jolly'. Da questo momento in poi è possibile avviare la funzione direttamente dal prodotto anche senza interazione con l'app.

### Come modificare la funzione Jolly:

Per modificare una funzione Jolly, andare nella sezione ricette dell'app e selezionare la scheda della ricetta designata come funzione Jolly. Premere il pulsante "Modifica" per personalizzare la ricetta e modificare le impostazioni precedentemente impostate.
Un messaggio pop-up informerà che per salvare la funzione Jolly appena modificata è necessario eliminare quella precedente. Procedendo con la conferma, la precedente funzione Jolly verrà eliminata, i nuovi parametri verranno salvati sul prodotto e saranno visibili nell'app.




### Come eliminare la funzione Jolly:

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

Le ricette salvate tramite la funzione Jolly sono visibili nel menu Preferiti del forno.

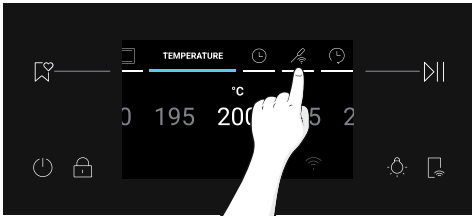
## **PRECI PROBE** (disponibile a seconda del modello)

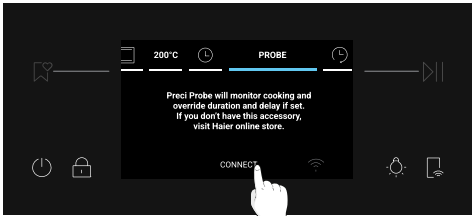
### Come utilizzare la sonda:

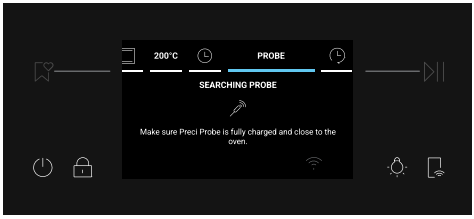
1. Nel menu a carosello Home, premere .
2. Premere “Collegare” per abbinare la sonda Preci Probe al forno.
3. Il forno inizierà la ricerca della sonda Preci Probe. A questo punto, controllare che la sonda Preci Probe sia completamente carica e vicina al forno.
4. Una volta rilevata la sonda Preci Probe, selezionarla premendo l’icona corrispondente sul isplay. comparirà in basso a sinistra sul display.
5. Selezionare la temperatura desiderata scorrendo verso destra o sinistra, quindi premere per confermare la scelta. Il preriscaldamento rapido si avvia.
6. Comparirà un messaggio pop-up: inserire la sonda Preci Probe nel cibo e introdurlo nel forno, quindi premere per dare inizio alla cottura.
   Al termine della cottura verrà visualizzato per alcuni secondi il messaggio “Buon appetito”. Prima di togliere il cibo dal forno, assicurarsi di rimuovere con cura la sonda Preci Probe dal cibo.

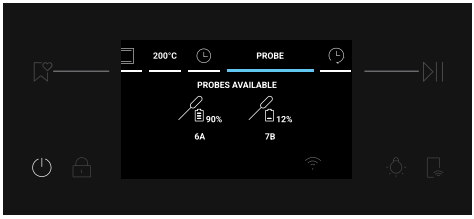
**NOTA:** quando si utilizza la sonda, non è necessario impostare il timer di cottura; si fermerà automaticamente una volta raggiunta la temperatura desiderata.

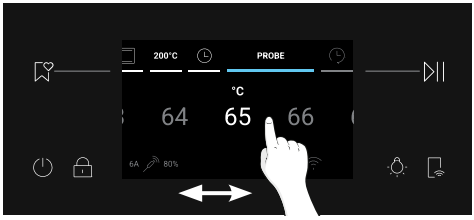


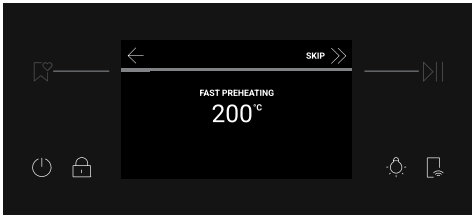


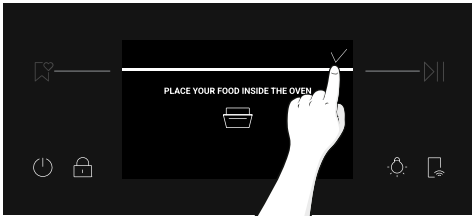



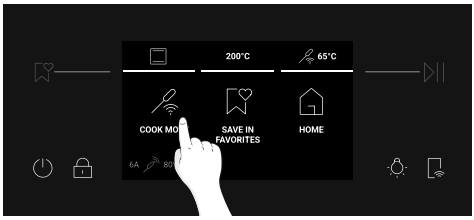







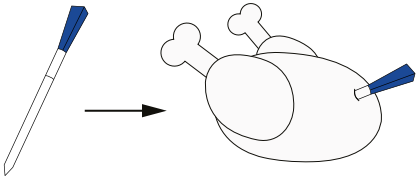


Se si desidera cuocere di più il cibo, premere “ Cucina di più” sul display e impostare una nuova temperatura desiderata per la sonda Preci Probe.




### Consigli di cottura

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



La sonda può essere utilizzata con le funzioni manuali (Statico, Cottura ventilata, Grill, Super Grill, Grill ventilato e Cottura multilivello), con le COTTURE PER CATEGORIE DI ALIMENTI (Carne, Pesce e Verdure) e Gentle Cooking.

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

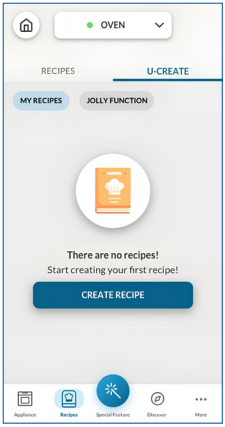
### 4.2.3. Funzione Multi-Step

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

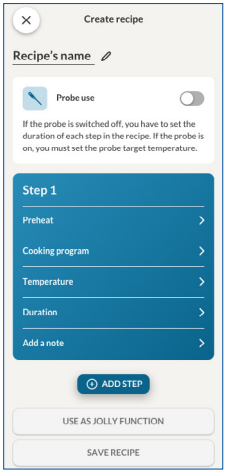
È possibile creare ricette Multi-step sull'app hOn tramite la funzione U-Create e salvarle sul forno. La ricetta Multi-step può essere avviata dal menu Preferiti.

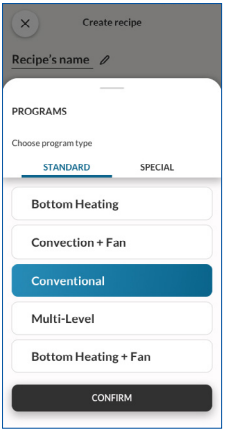
La ricetta Multi-step può essere salvata come Funzione Jolly per memorizzarla nel menu Preferiti del forno, oppure può essere salvata su hOn per avviarla da remoto tramite l'app.

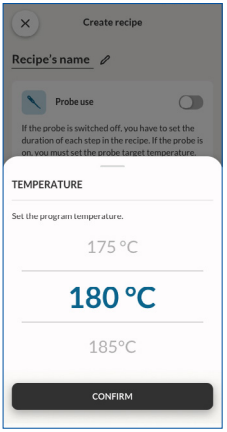
**Passo 1.** Nella sezione U-Create dell'app, premere "Crea Ricetta".

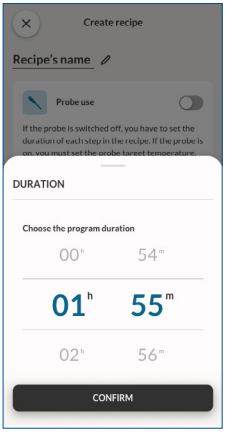



**Passo 2.** Modificare il nome della ricetta e scegliere i parametri per il primo passo della ricetta.

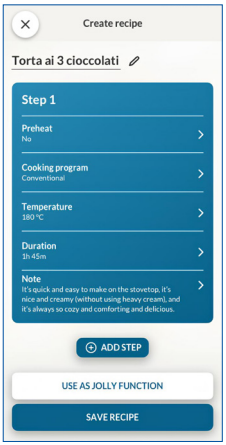


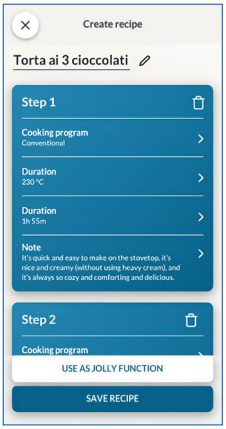



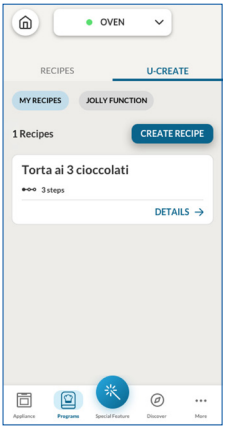



**Passo 3.** Dopo aver personalizzato il primo passo, premere “Aggiungi passo” per aggiungere un’altra funzione di cottura alla ricetta e personalizzarne i parametri.




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



# 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 | 20-30 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 150°C | | Profonde+ Teglie | L3+L6 | 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 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 150°C | | Griglia metallica +Tortiera | L3+L6 | 50-60 |
| | Biscotti | 1 | Convenzionale Cottura multilivello | 150°C | S | Teglia | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 140°C | | Teglie | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Cottura multilivello | 140°C | | Teglie | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Cottura multilivello | 190°C | S | Teglia | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 170°C | | Teglia | L3+L6 | 25-35 |
| | Budino dello Yorkshire | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Teglia | L3 | 20-30 |
| | Meringhe | 1 | Cottura multilivello | 90°C | S | Teglia | L3 | 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 | L3 | 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 |
| | Frozen croissants | 1 | Convezione + Ventilatore | 180°C | S | Teglia | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 180°C | | Profonde+ Teglie | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Cottura multilivello | 160°C | | Teglie | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, congelato | 1 | Convenzionale | 210°C | S | Teglia | L3 | 30-45 |
| Pane e focacce | Pane tostato | 1 | Supergrill | 05 | N | Griglia metallica | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Teglia | 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 preriscal-damento*(min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Focacce salate e sformati | Torte salate/ quiche (26 cm Ø) | 1 | Convezione + Ventilatore Pizza | 180°C 200°C | S N | Griglia metallica + Stampo per quiche | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 180°C | S | Griglia metallica + Stampo per quiche | L2+L5 | 50-70 |
| | Soufflé di formaggio | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Teglia | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, fresche | 1 | Convezione + Ventilatore | 180°C | S | Griglia metallica + Pirofila da forno | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, congelate | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Griglia metallica + Pirofila da forno | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, congelati | 1 | Convenzionale | 180°C | S | Griglia metallica + Pirofila da forno | L3 | 45-55 |
| | Pasta al forno | 1 | Convezione + Ventilatore | 200°C | S | Griglia metallica + Pirofila da forno | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza fresca (teglia) | 1 | Convenzionale Pizza | 250°C 300°C | S N | Teglia | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 180°C | S | Profonde+ Teglie | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza fresca (tonda) | 1 | Convenzionale Pizza | 250°C 300°C | S N | Teglia | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 180°C | S | Profonde+ Teglie | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza surge-lata (crosta sottile) | 1 | Pizza | 200°C | N | Griglia metallica | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Cottura multilivello | 200°C | S | Griglia metallica | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Cottura multilivello | 180°C | S | Griglia metallica | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Carne e pollame | Pollo intero arrosto (1-1,2 kg) | 1 | Cottura multilivello | 220°C | S | Griglia metallica Posizionare Teglia a L1 con 150 ml di acqua | L3 L4 | 40-60 |
| | Cosce di pollo | 1 | Cottura multilivello | 200°C | S | Griglia metallica + Pirofila da forno | L3 | 30-50 |
| | Anatra arrosto | 1 | Cottura multilivello | 200°C | S | Griglia metallica + Pirofila da forno | L3 L4 | 50-60 |
| | Gallo | 1 | Cottura multilivello | 220°C | S | Griglia metallica Posizionare la teglia a L1 | L3 L4 | 20-40 |

| 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) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Tacchino arrosto | 1 | Cottura multilivello | 200°C | S | Griglia metallica + Pirofila da forno | L3 | 50-60 |
| | Costolette di maiale (1000-1200g) | 1 | Convenzionale | 200°C | S | Griglia metallica + Pirofila da forno | L3 | 80-100 |
| | Salsicce | 1 | Supergrill | 04 | S | Griglia metallica | L5 | 40-50 |
| | Arrosto di manzo (500g) | 1 | Cottura multilivello | 220°C | S | Teglia | L3 | 20-40 |
| | Polpettone (1000-1500g) | 1 | Convenzionale | 180°C | S | Teglia | L3 | 40-50 |
| | Pollo arrosto con patate | 1 | Cottura multilivello | 200°C | S | Griglia metallica Posizionare la teglia a L1 | L4 | 45-60 |
| Pesce e frutti di mare | Pesce alla griglia | 1 | Supergrill | 04 | N | Griglia metallica | L5 | 15-30 |
| | Bastoncini di pesce con-gelati | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air Fry vassoio** | L4 | 20-25 |
| | Pesce al forno | 1 | ECO | 200°C | N | Griglia metallica Posizionare la teglia a L1 | L3 | 40-60 |
| Verdure | Gratinato di verdure | 1 | ECO | 200°C | N | Griglia metallica + Pirofila da forno | L3 | 80-90 |
| | Patatine fritte surgelate (300-500g) | 1 | Air Fry | 220°C | S | Air Fry vassoio** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratinato | 1 | Cottura multilivello | 200°C | S | Griglia metallica + Pirofila da forno | L4 | 15-25 |
| | 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 grazie a programmi di cottura dedicati e adattati alle esigenze di ciascuna categoria.
Dopo aver selezionato la categoria dell'alimento e la ricetta, è possibile scegliere la quantità di teglie su cui cuocere contemporaneamente o l'intervallo di peso degli alimenti (in base alla categoria selezionata).
Vengono visualizzati il tempo e la temperatura predefiniti, modificabili premendo le icone dedicate sul display. La temperatura di cottura può essere impostata entro un intervallo limitato.
È consigliata l'opzione di preriscaldamento rapido: questa opzione viene attivata per impostazione predefinita ma può essere ignorata.
Al termine di un programma di cottura è possibile aggiungere altri 5 minuti di cottura al programma, salvare il programma nel menu Preferiti oppure tornare alla schermata iniziale.

| Simbolo | Categoria di alimenti | Ricetta | Vassoi utilizzabili | Sonda Preci Probe disponibile |
|---|---|---|---|---|
|  | Pasta, pane e pizza | Pizza rotonda | Da 1 a 3 vassoi | No |
| | | Focaccia | Da 1 a 2 vassoi | No |
| | | Pizza surgelata | Da 1 a 3 vassoi | No |
| | | Lasagne fresche | Da 1 a 2 vassoi | Sì |
| | | Cannelloni | Da 1 a 2 vassoi | Sì |
| | | Lasagne e cannelloni surgelati | Da 1 a 2 vassoi | No |
| | | Pane | Da 1 a 2 vassoi | Sì |
| | | Pane (vapore) | 1 teglia | Sì |
|  | Carne e pollame | Arrosto di maiale (vapore) | 500-1500g | Sì |
| | | Roast beef di manzo (vapore) | | |
| | | Brasato | | |
| | | Coscia d'agnello disossata (vapore) | | |
| | | Costine di maiale (vapore) | | |
| | | Pollo arrosto (vapore) | | |
| | | Pollo ripieno (vapore) | | |
| | | Polpettone di carne (vapore) | | |
|  | Pesce | Filetto di pesce (vapore) | 200-1200g | Sì |
| | | Intero, cotto al forno (vapore) | | Sì |
| | | Pesce alla griglia | | No |
| | | Pesce in crosta di sale | | No |
| | | Pesce surgelato | | No |
|  | Torte salate e sformati | Sfoglie salate | Da 1 a 3 vassoi | No |
| | | Soufflé (vapore) | Da 1 a 2 vassoi | |
| | | Crostata salata | Da 1 a 2 vassoi | |
| | | Flan di verdure (vapore) | Da 1 a 2 vassoi | |

| Simbolo | Categoria di alimenti | Ricetta | Vassoi utilizzabili | Sonda Preci Probe disponibile |
|---|---|---|---|---|
|  | Verdure | Patate al forno (vapore) | 500-1200g | No |
| | | Verdure gratinate (vapore) | | |
| | | Verdure al cartoccio | | |
| | | Verdure alla griglia | | |
| | | Verdure ripiene (vapore) | | |
|  | Prodotti da forno dolci | Biscotti al burro (vapore) | 1 teglia | No |
| | | Croissant surgelati (vapore) | 1 teglia | |
| | | Crostata di frutta (vapore) | Da 1 a 2 vassoi | |
| | | Millefoglie (vapore) | Da 1 a 2 vassoi | |
| | | Muffin (vapore) | 1 teglia | |
| | | Pan di Spagna (vapore) | Da 1 a 2 vassoi | |
| | | Strudel (vapore) | Da 1 a 3 vassoi | |
| | | Torte lievitate (vapore) | Da 1 a 2 vassoi | |
| | | Torta lievitata con frutta a dadini (vapore) | Da 1 a 2 vassoi | |

# 6. CURA E PULIZIA

## 6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

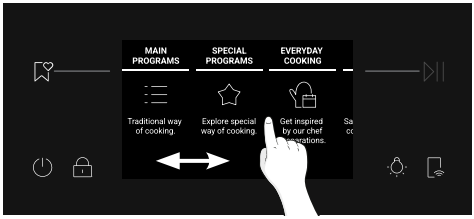
La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare la pulizia manuale.

- 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

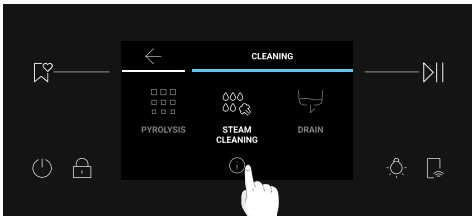
Scorrere orizzontalmente il menu a carosello Home e premere Pulizia per accedere al menu Pulizia.







Scorri il menu a carosello Pulizia per visualizzare le diverse funzioni. Per qualsiasi funzione, premere ⓘ per leggerne la descrizione e l'uso consigliato.



Sono disponibili le opzioni di pulizia seguenti:

**Pirolisi** (a seconda del modello)

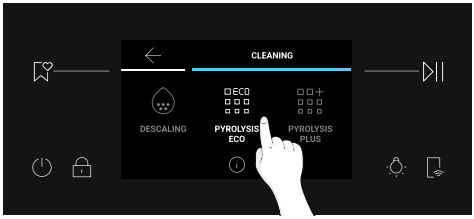
Questo processo si basa sul processo chimico omonimo, che prevede la decomposizione di sostanze complesse attraverso l'applicazione del trattamento termico.
Una volta avviato, blocca automaticamente lo sportello del forno e fa aumentare rapidamente la temperatura fino a raggiungere i 410 °C.
Al termine del ciclo di pulizia, all'interno della cavità rimane solo un minimo deposito di polvere, facilmente rimovibile con un panno umido.
Durante la pulizia pirolitica è necessario rimuovere il serbatoio del vapore. In caso contrario, sullo schermo comparirà un messaggio pop-up ogni 5 minuti per avvisare di rimuovere il serbatoio.

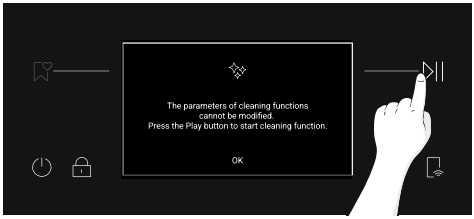


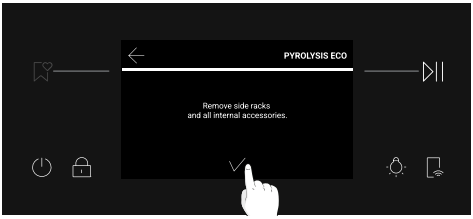

È possibile scegliere tra due funzioni di pulizia tramite pirolisi:

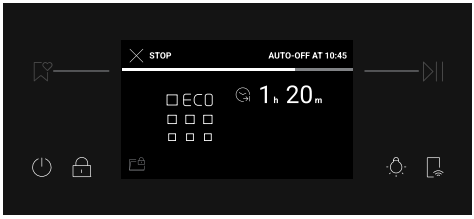
**Pirolisi Eco**
Pulisce il forno se è moderatamente sporco. Funziona per un periodo di 90 minuti.

**Come funziona:**
1. Scorrere il menu a carosello Pulizia fino a Pirolisi Eco.
   Comparirà un messaggio pop-up. Premere ▷|| per procedere oppure premere "OK" per tornare indietro.
2. Premere ▷|| per procedere.
3. Comparirà un messaggio pop-up. Rimuovere dal forno tutti gli accessori interni e le griglie laterali. Premere ✓ quando si è terminato.
4. Il processo di pulizia viene avviato. Durante la pulizia e la successiva fase di raffreddamento, lo sportello rimarrà bloccato e sul display comparirà l'icona 🔒 .
5. Quando l'elettrodomestico si sarà raffreddato, lo sportello si sbloccherà e verrà visualizzato un messaggio pop-up. Sarà ora possibile aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con un panno.



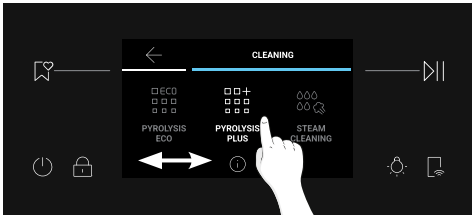



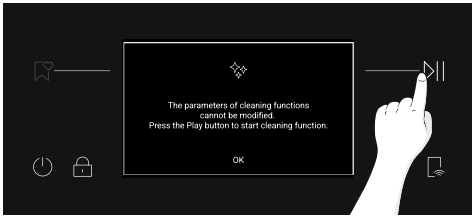
## Pirolisi Plus

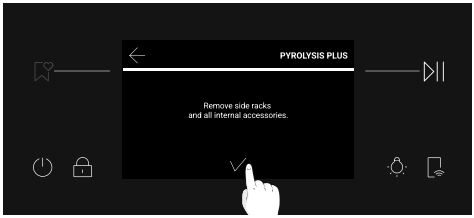
Pulisce il forno se molto sporco. Funziona per un periodo di 120 minuti.

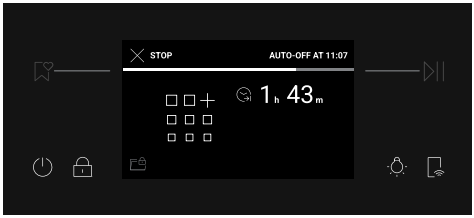
## Come funziona:

1. Scorrere il menu a carosello Pulizia fino a Pirolisi Plus.
   Comparirà un messaggio pop-up. Premere ▷|| per procedere oppure premere “OK” per tornare indietro.
2. Premere ▷|| per procedere.
3. Comparirà un messaggio pop-up. Rimuovere dal forno tutti gli accessori interni e le griglie laterali. Premere ✓ quando si è terminato.
4. Il processo di pulizia viene avviato. Durante la pulizia e la successiva fase di raffreddamento, lo sportello rimarrà bloccato e sul display comparirà l’icona 🔒 .
5. Quando l’elettrodomestico si sarà raffreddato, lo sportello si sbloccherà e verrà visualizzato un messaggio pop-up. Sarà ora possibile aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con un panno.



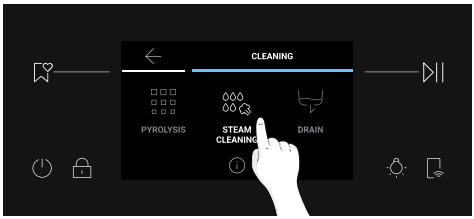



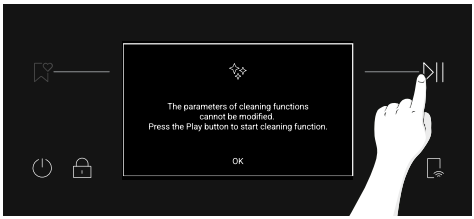
## Pulizia A Vapore

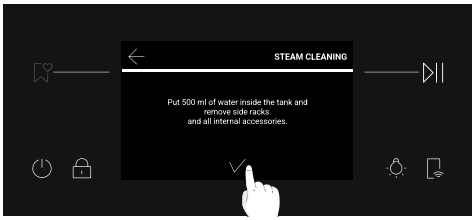
La funzione Pulizia a vapore è concepita per gestire facilmente lo sporco leggero e fornire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno utilizzando la potenza del vapore.

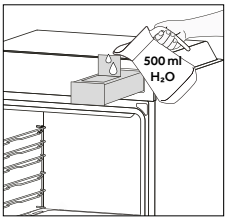
### Come funziona:

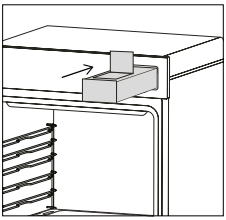
1. Scorrere il menu a carosello Pulizia fino a Pulizia a vapore.
   Premendo in corrispondenza della funzione, verrà visualizzato un messaggio pop-up. Premere ⏯ per procedere oppure premere “OK” per tornare indietro.
2. Premere ⏯ per procedere.
3. Un messaggio pop-up chiederà di aggiungere 500 ml di acqua nella parte inferiore della cavità. Premere ✓ quando si è terminato
4. Il processo di pulizia viene avviato. Non aprire la lo sportello durante la pulizia.
5. Al termine del processo di pulizia verrà visualizzato un messaggio pop-up e sarà possibile aprire lo sportello del forno. Asciugare l’interno della cavità con un panno morbido.
6. Il display tornerà al menu a carosello Home.

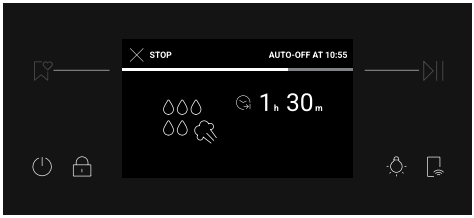


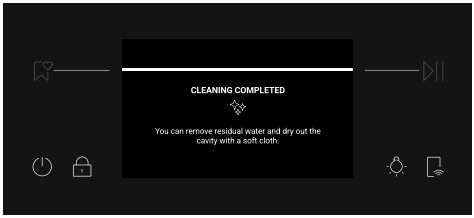



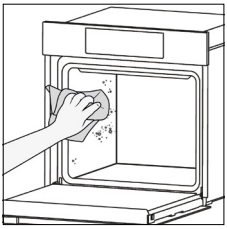





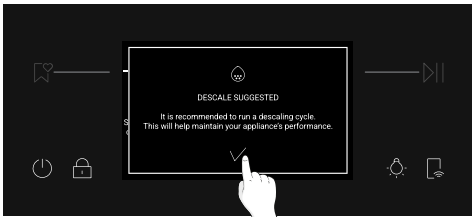



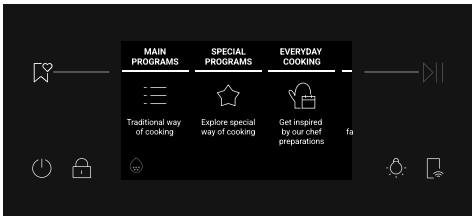
**NOTA**: Tutte le funzioni di pulizia possono essere interrotte in qualsiasi momento premendo il pulsante Stop nell’angolo in alto a sinistra. Dopo aver interrotto le funzioni Pirolisi Eco e Pirolisi Plus, lo sportello rimarrà bloccato finché l’elettrodomestico non si sarà raffreddato. Quando lo sportello viene sbloccato compare un messaggio pop-up.

## PULIZIA DEL SISTEMA A VAPORE

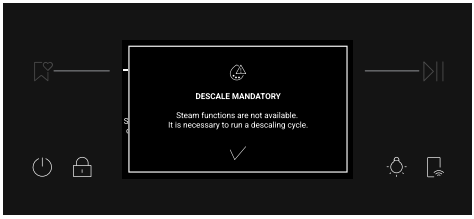
### Decalcificazione

Questa funzione è consigliata dopo 25 cicli a vapore, mentre è obbligatoria dopo 40 cicli a vapore. Il forno visualizzerà un messaggio pop-up per suggerire la decalcificazione al termine di ogni ciclo di vapore (a partire dal 25°) se l'utente non ha ancora eseguito la funzione. verrà visualizzato nell'angolo inferiore sinistro del display finché la decalcificazione non verrà eseguita.



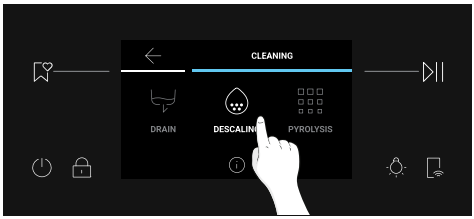

Dopo 40 cicli, nessuno dei programmi di cottura a vapore verrà avviato se l'utente non avrà eseguito il programma di decalcificazione. Quando si tenterà di avviare un ciclo di cottura a vapore, sullo schermo verrà visualizzato un avviso di decalcificazione obbligatoria.

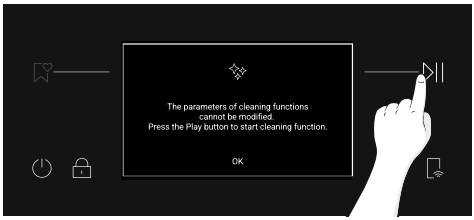


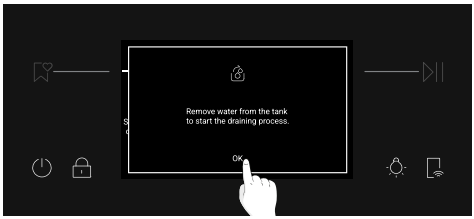
La funzione di decalcificazione è suddivisa in tre fasi:

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

i. Scorrere il menu a carosello Pulizia fino a Decalcificazione. Premendo in corrispondenza della funzione, verrà visualizzato un messaggio pop-up. Premere ⏯ per procedere oppure premere "OK" per tornare indietro.
ii. Se il serbatoio del vapore manca o è aperto, verrà chiesto di inserirlo/chiuderlo. Se il serbatoio è pieno, sarà necessario prima svuotarlo e poi reinserirlo.
iii. Il processo di scarico viene avviato. Quando il cicalino emette un segnale acustico, svuotare il serbatoio per procedere alla Fase 2.



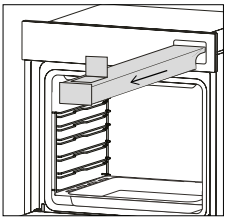







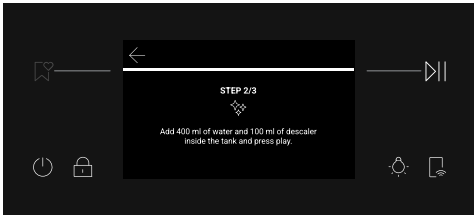


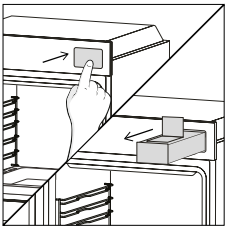



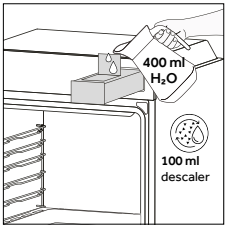
**Fase 2 (decalcificazione):**

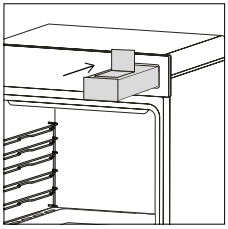
i. Un messaggio pop-up chiederà di aggiungere 400 ml di acqua del rubinetto e 100 ml di decalcificante nel serbatoio del vapore. Premere ⏯ per procedere.

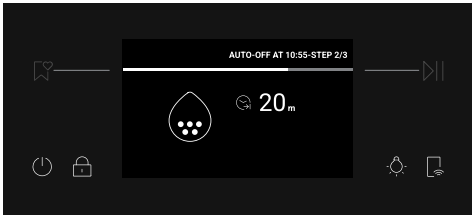
ii. Questa fase richiederà 20 minuti; dopodiché, per procedere alla terza fase è necessario rimuovere e svuotare nuovamente il serbatoio del vapore.

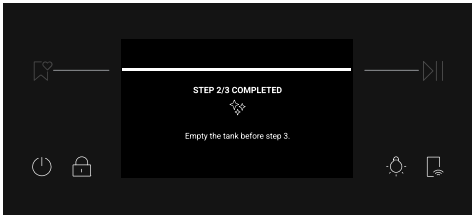




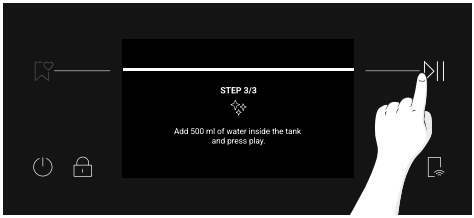



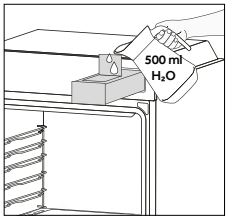


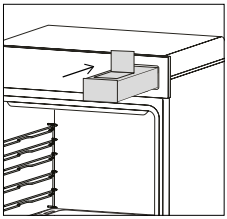



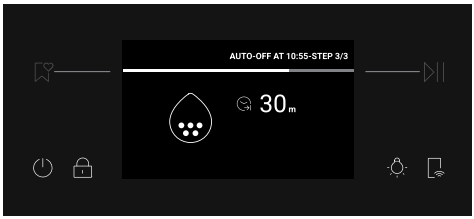
**Fase 3 (risciacquo):**

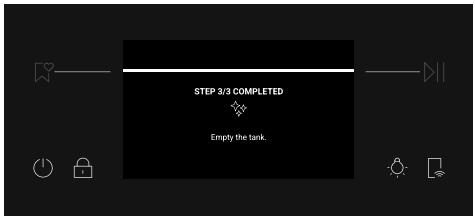
i. Un messaggio pop-up chiederà di aggiungere 500 ml di acqua del rubinetto nel serbatoio del vapore. Premere ▷|| per procedere.
ii. Questa fase richiederà 30 minuti. Al termine del processo verrà chiesto di svuotare il serbatoio.

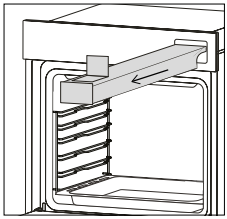


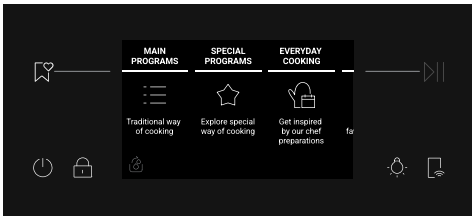





**NOTA:** Se il serbatoio del vapore non viene svuotato, rimarrà visualizzato nell'angolo in basso a sinistra del display.

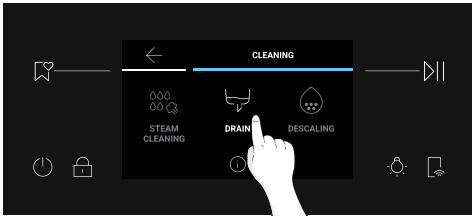


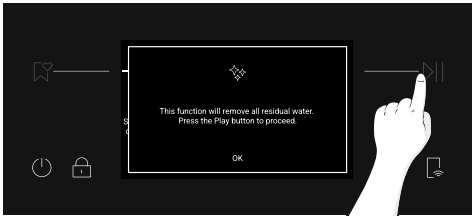

**NOTA:** Se il programma di decalcificazione viene interrotto o non completato, sul display apparirà , che chiederà di ripetere e completare la procedura.

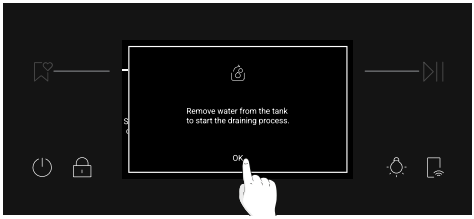
## Scarico

Questa funzione scarica con facilità i liquidi in eccesso dal sistema a vapore. Procedere nel modo seguente:

1. Scorrere il menu a carosello Pulizia fino a Scarico. Premendo in corrispondenza della funzione, verrà visualizzato un messaggio pop-up. Premere ⏯ per procedere oppure premere "OK" per tornare indietro.
2. Se il serbatoio del vapore manca o è aperto, verrà chiesto di inserirlo/chiuderlo. Se il serbatoio è pieno, sarà necessario prima svuotarlo e poi reinserirlo.
3. Il processo di scarico viene avviato. Al termine del processo, verrà chiesto di svuotare il serbatoio.

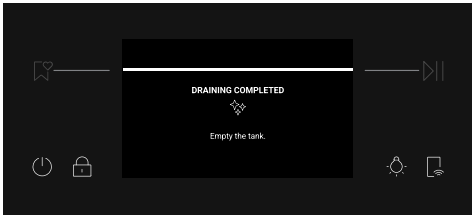


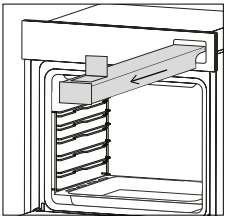



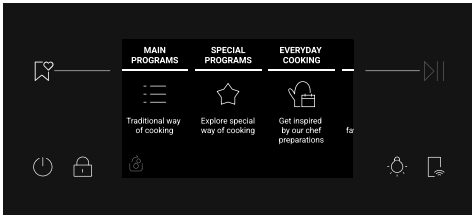






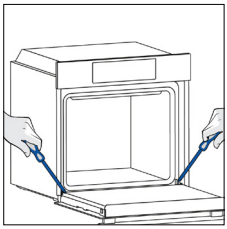



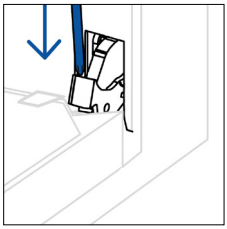
**NOTA:** Se il serbatoio del vapore non viene svuotato, rimarrà visualizzato nell'angolo in basso a sinistra del display.



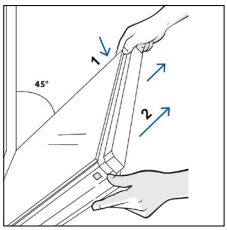
### 6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: Smontaggio E Pulizia Della Porta In Vetro

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

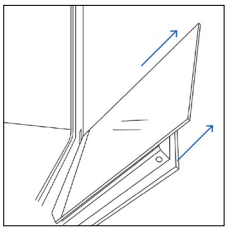




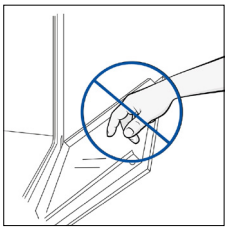
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.




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).



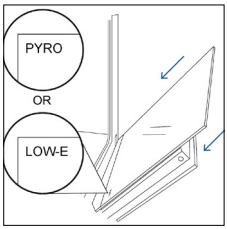
4. ⚠ **AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



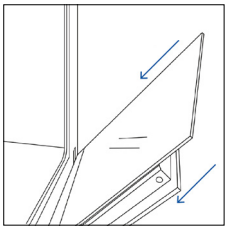
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



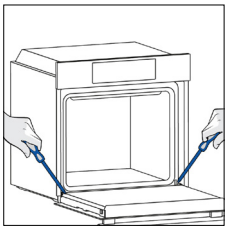
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "LOW-E/ PYRO" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.

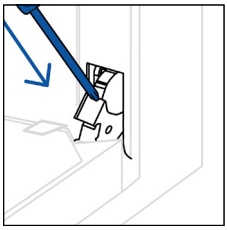



7. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



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





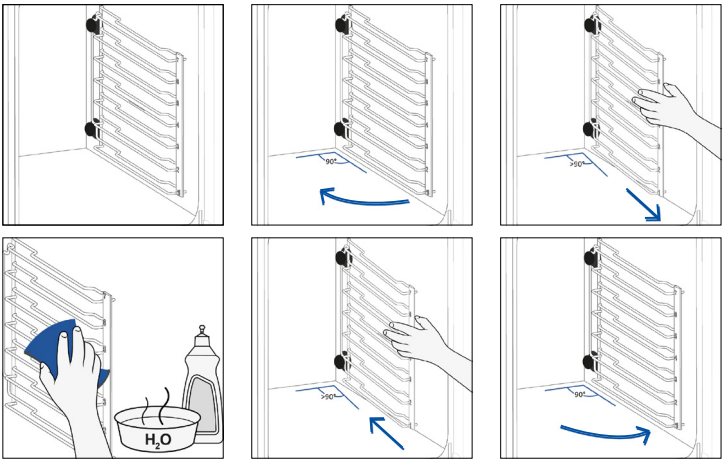
### 6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

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 tirando prima la parte anteriore nella direzione della freccia e distaccando la parte posteriore dalle viti.
2. Per pulire le griglie laterali, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna bagnata, assicurandosi di asciugarle dopo.
3. Dopo il processo di pulizia, montare le griglie laterali in ordine inverso: posizionare la parte posteriore tra le viti e spingere la parte anteriore nella direzione della freccia.



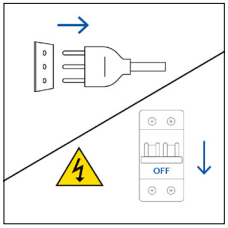
## 6.4. MANUTENZIONE

### SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

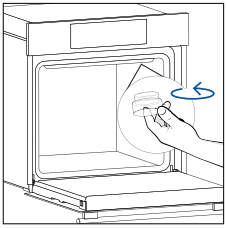
**Sostituzione della lampadina in alto:**

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

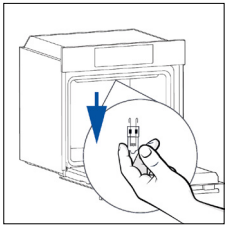
**Passo 1**



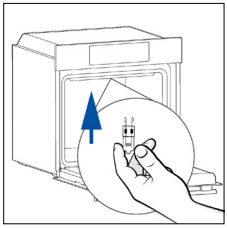

**Passo 2**



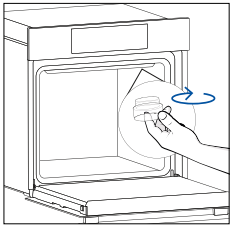
**Passo 3**



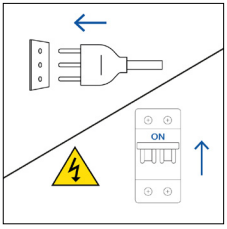
**Passo 4**

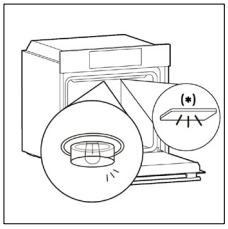


**Passo 5**



**Passo 6**



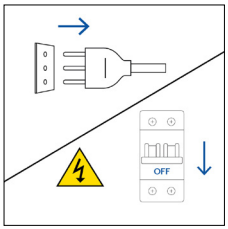




Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)
* In caso di problemi con questa lampada, contattare il servizio clienti.

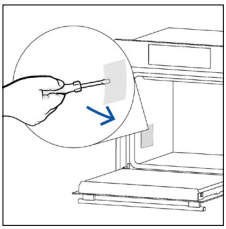
### Sostituzione della lampadina laterale:

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.

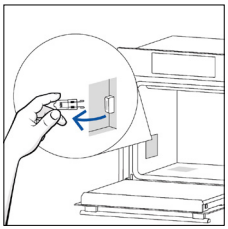
**Passo 1**



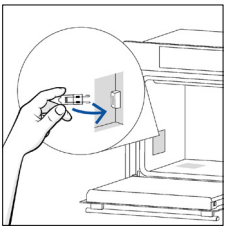

**Passo 2**



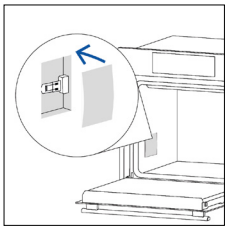
**Passo 3**



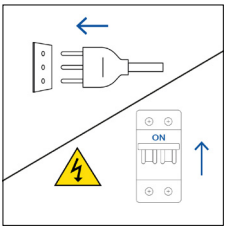
**Passo 4**



**Passo 5**



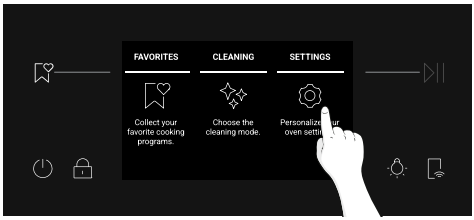
**Passo 6**

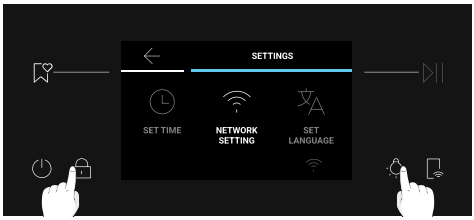


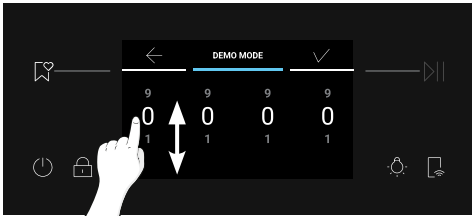

Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

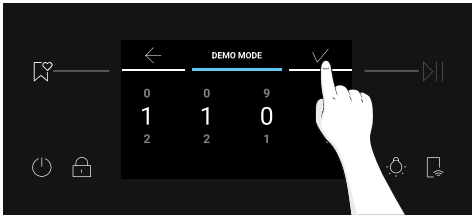
## 6.5. Modalità Demo

1. Nel menu a carosello Home, selezionare Impostazioni.
2. Nel menu Impostazioni, tenere premuto e contemporaneamente.
3. Far scorrere i numeri verticalmente per inserire la password 1100, quindi premere per confermare.
4. Il display tornerà al menu a carosello Home in modalità Demo.
5. Per uscire dalla modalità demo, ripetere gli stessi passaggi.





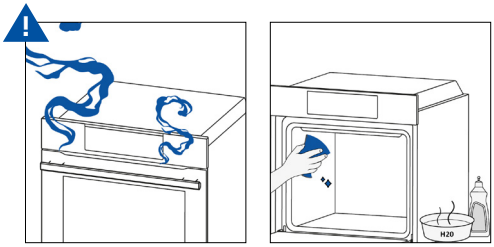

# 7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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.

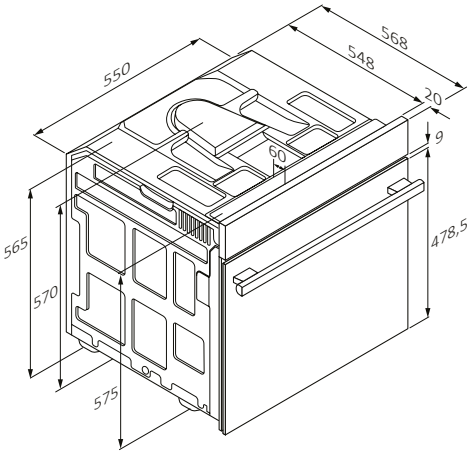
## 8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

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.

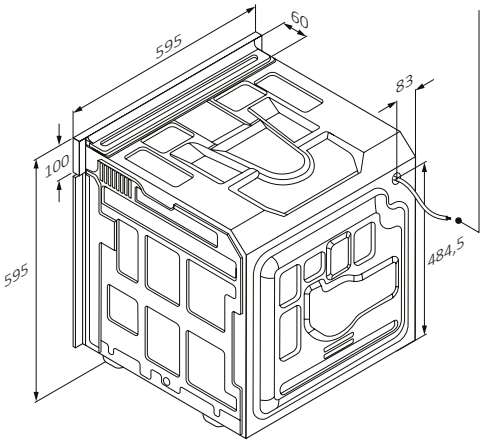
# 9. INSTALLAZIONE

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

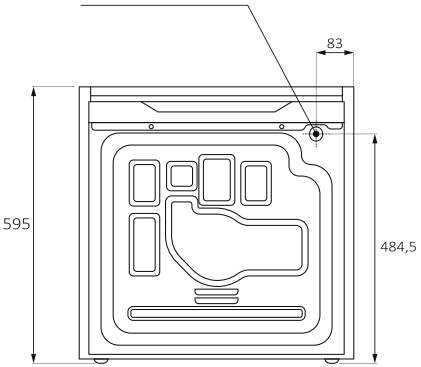
o cliccando qui **link**



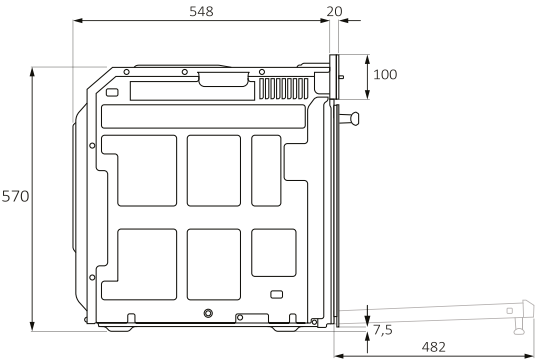

Cavo 1100




Cavo 1100

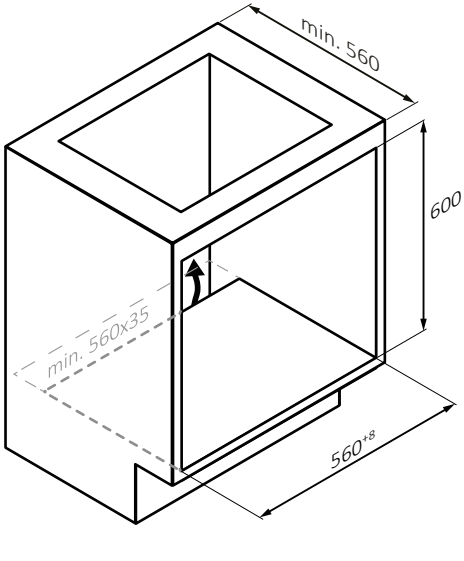


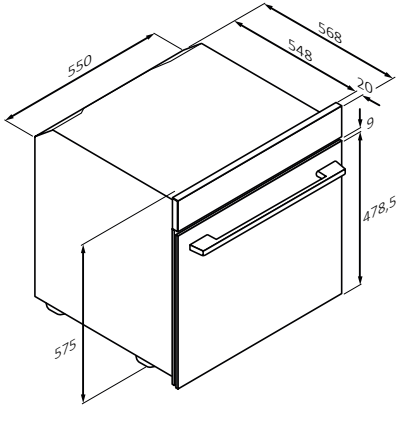

Vista posteriore

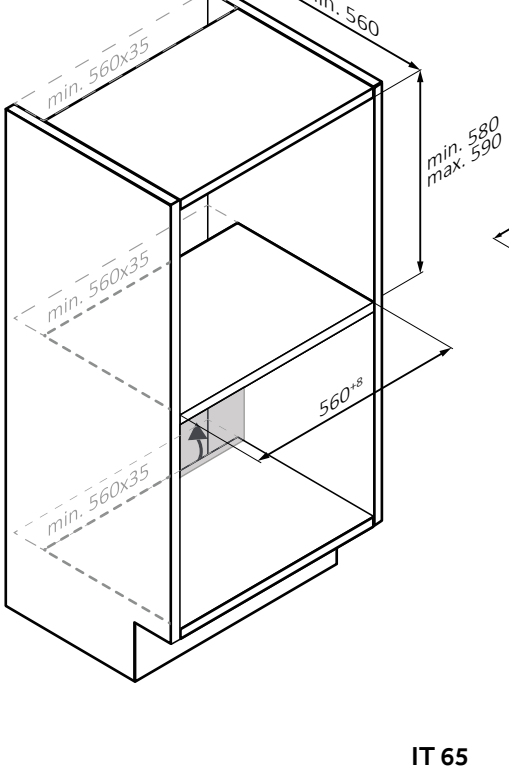


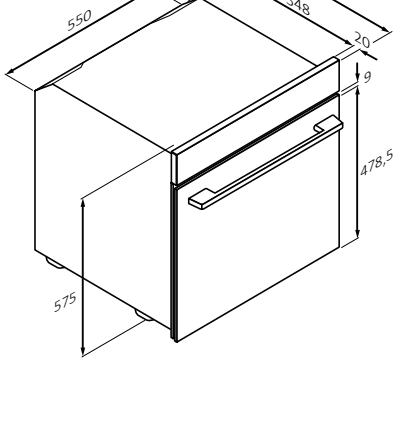

Vista laterale

mm

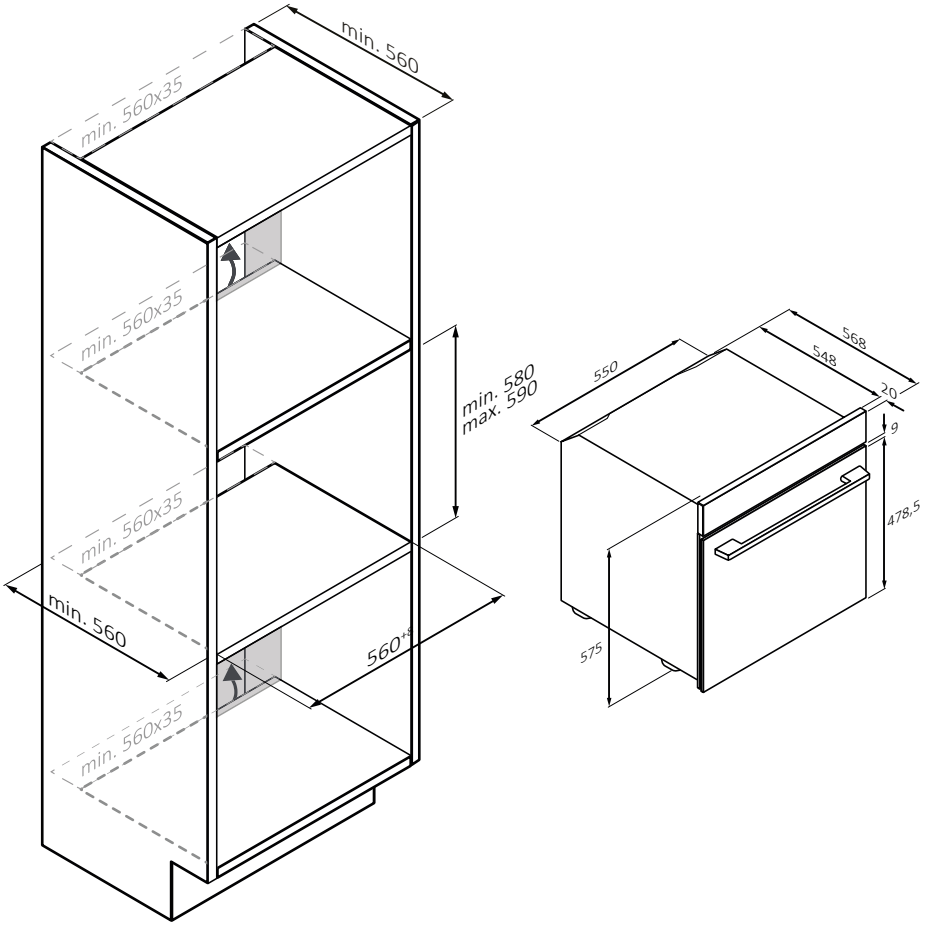

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

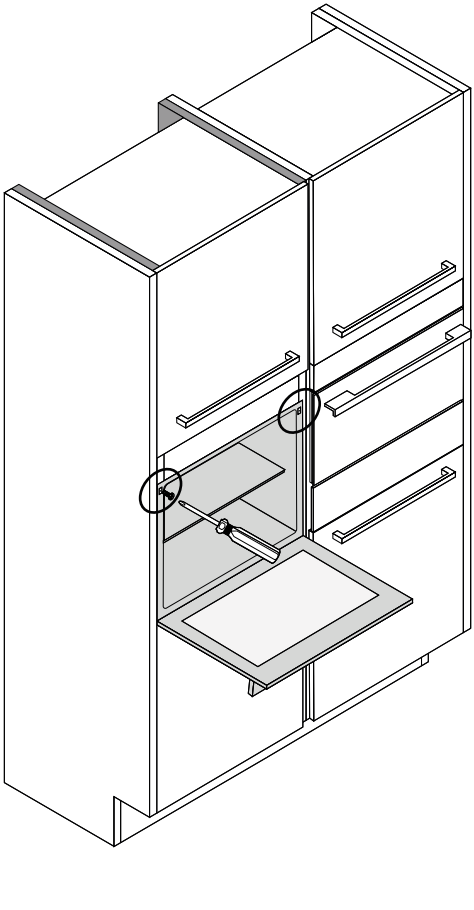

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

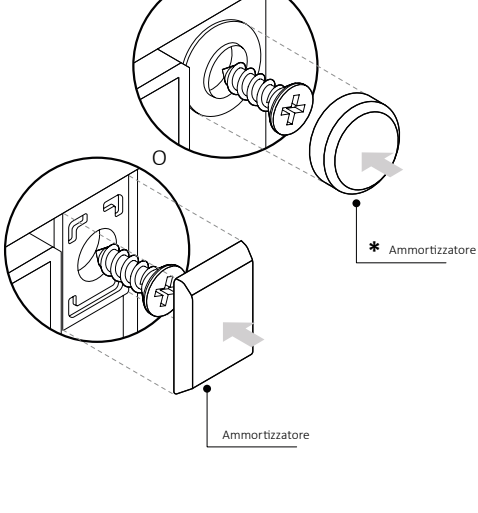

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm






(solo se presente*)

mm

## WILLKOMMEN

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

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

**ZUSAMMENFASSUNG**

**1. SICHERHEITSINFORMATIONEN**

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

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

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

**5. LEITFADEN ZUM GAREN**
5.1. Allgemeine Gartabelle
5.2. 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
6.5. Demo-Modus

**7. FEHLERSUCHE**

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

**9. INSTALLATION**

# 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

## ALLGEMEINE WARNUNGEN

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

### Bestimmungsgemäße Verwendung

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

### Nutzungsbeschränkungen

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

## INSTALLATIONSHINWEISE

- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden.Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um

die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Stellen Sie die auf den Abbildungen angegebenen Öffnungen je nach Art der Montage her. Den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln befestigen.

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

## ELEKTRISCHE WARNUNGEN

- Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden.
  Der Anschluss an die Stromquelle kann mittels eines Steckers oder einer festen Verkabelung mit allpoligem Trennschalter zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen, die die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen können, wobei die Kontakttrennung den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen muss.
  Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Vorschriften des Landes entsprechen.
  Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Service-Mitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
- Trennen Sie das Gerät immer vorher von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
- **⚠WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Austauschen der Glühbirne sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Den Ofen vor dem Herausnehmen der abnehmbaren Teile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.
- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
  -Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen;
  -Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
  -Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen;
  -Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb das Gerät ausschalten und nicht öffnen.
- **ⓘHINWEIS:** Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an

diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss.

- Jede nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparatur, Installation und Wartung kann den Benutzer ernsthaft gefährden.
- Der Hersteller erklärt hiermit, dass er keine Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden übernimmt, die durch eine unsachgemäße Installation, Wartung oder Reparaturen entstehen.Darüber hinaus haftet er nicht für Schäden, die durch das Fehlen oder die Unterbrechung des Erdungssystems (z. B. Stromschlag) verursacht werden.
- ⚠ **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird. Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, durch einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung aktiviert zu werden.

## NUTZUNG UND WARTUNG

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

- ⚠**WARNUNG:** Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommt Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- ⚠**WARNUNG:** Entfernen Sie niemals die Dichtung der Backofentür.
- ⚠**VORSICHT!** Füllen Sie während des Garens, oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums.
- ⚠**WARNUNG:**Legen Sie keine Lebensmittel direkt auf die Ofenroste. Verwenden Sie immer Backpapier und/oder geeignete Backbleche oder Formen.
- Waschen Sie alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch mit einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel.

## WARNHINWEISE (*FÜR PYROÖFEN)

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

## WARNUNGEN (FÜR STEAM PLUS)

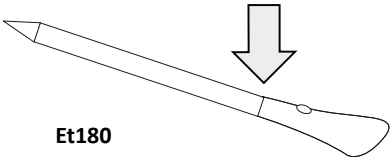
- Beim Befüllen des Dampfkessels darf der Füllstand des Wassers den im Kessel angegebenen maximalen Füllstand nicht überschreiten.
- Verwenden Sie nur Trinkwasser zum Befüllen des Kessels.
- Vor dem Start einer pyrolytischen Reinigung muss der Dampfkessel geleert werden. Setzen Sie den Dampfkessel während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

* 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 verwedet werden.
- Den Preci Probe-Temperaturfühler DIREKT NACH DEM GAREN NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN ANFASSEN. Den Preci Probe-Temperaturfühler nach dem Garen nur mit Ofenhandschuhen aus dem Gargut ziehen.

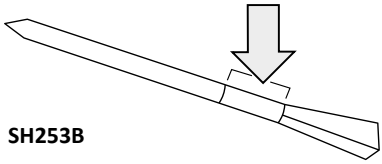
führen sie die wireless probe in das lebensmittel ein bis hier



**Et180**

**oder**

führen Sie die wireless probe in das Lebensmittel ein bis zum Bereich zwischen der Markierung und der Kappe

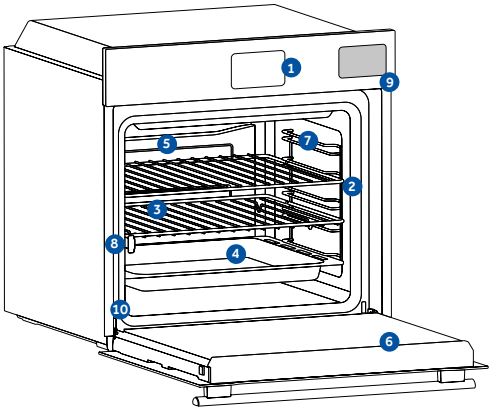


**SH253B**

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

# 2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

## 2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT

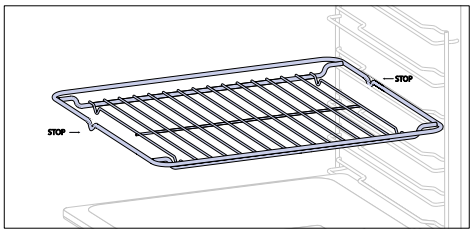



1. **Bedienfeld**
2. **Nummern der Regalpositionen**
3. **Metallgitter**
4. **Bleche**
5. **Lüfterabdeckung**
6. **Backofentür**
7. **Seitengitter** (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. **Teleskopführungen**
9. **Dampfkessel**
10. **Seriennummer & QR Code**

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

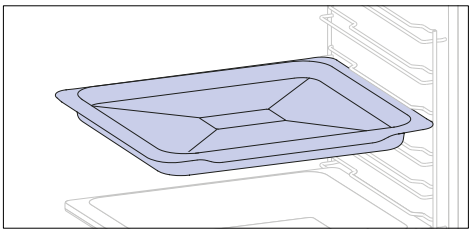
## 2.2. ZUBEHÖR

### Metallrost



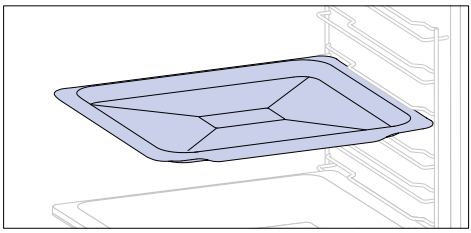

Ein Rost im Backofen ist ein herausnehmbarer und verstellbarer Rost, der Kochutensilien trägt und je nach Kochbedarf auf verschiedene Höhen eingestellt werden kann. Legen Sie keine Lebensmittel direkt darauf; verwenden Sie stattdessen Backpapier oder geeignete Backbleche.

### Tieferes Backblech



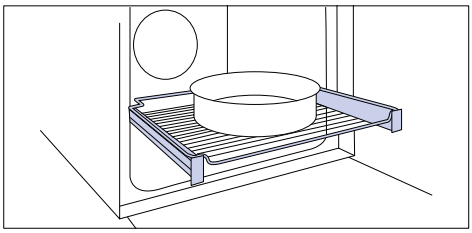
Das tiefere Blech ist ideal für Rezepte mit zusätzlichen Flüssigkeiten oder Schichten, beispielsweise Aufläufe oder Braten. Seine Tiefe ist so konzipiert, dass die gewünschte Konsistenz der darin zubereiteten Speisen gewährleistet ist.

### Backblech (sofern vorhanden*)



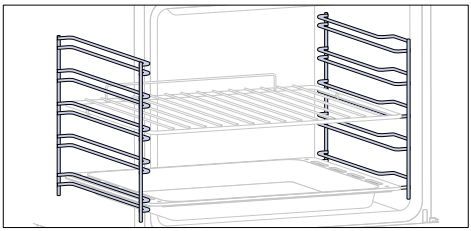
Ein Backblech ist ideal, um eine gleichmäßige Bräunung des Bodens zu erreichen und eignet sich aufgrund seiner flachen Bauweise perfekt für Kekse und Gebäck. Außerdem kann es durch das Einschieben unter einem Backofenrost helfen, Tropfen aufzufangen und Verunreinigungen im Backofen zu vermeiden.

### Teleskopschienen (sofern vorhanden*)



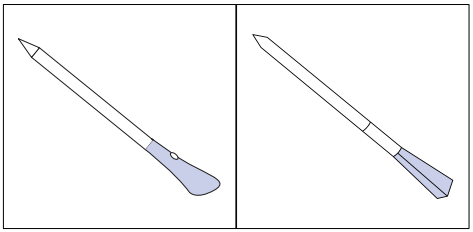
Teleskopische Backofenschienen sind ausziehbare Einlegeböden, die das Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen erleichtern, ohne dass man tief in den heißen Backofen greifen muss. Sie verbessern die Sicherheit und Stabilität und können in verschiedenen Höhenpositionen eingestellt werden.

**Seitliche Drahtgitter** (sofern vorhanden*)



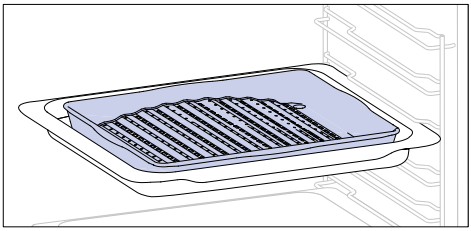
Die seitlichen Einschübe befinden sich auf beiden Seiten des Backraums und dienen zum Einschieben von Backblechen und Gittern während des Garvorgangs.

**Fleischthermometer** (nur, sofern vorhanden*)



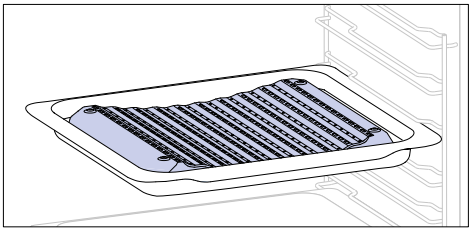
Diese Fleischprobe ist ein Temperatursensor, der in das Lebensmittel eingeführt und über ein Kabel mit dem Backofen verbunden wird und die Kontrolle der Innentemperatur des Lebensmittels während des Garens ermöglicht. Es wird hauptsächlich für Fisch und Fleisch verwendet.

**Duales Blech - BBQ-Modus** (sofern vorhanden*)



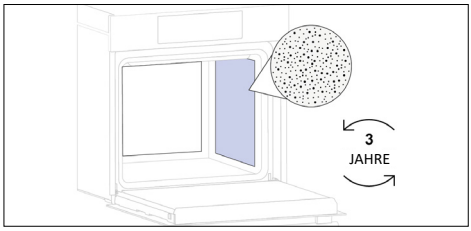
Die konvexe Form eignet sich für das Grillen im Backofen bei hoher Temperatur (220°) und ermöglicht ein raucharmes Grillergebnis auch zu Hause, da das Fett am Boden des Bleches abläuft.

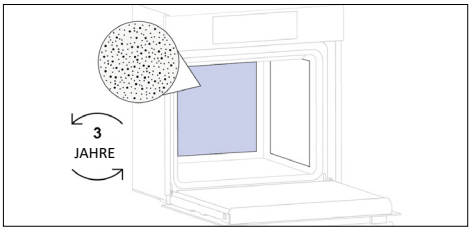
**Duales Blech - DAMPF-Modus**(sofern vorhanden*)



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

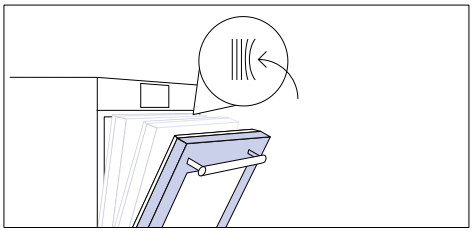
**Katalysewände** (sofern vorhanden*)



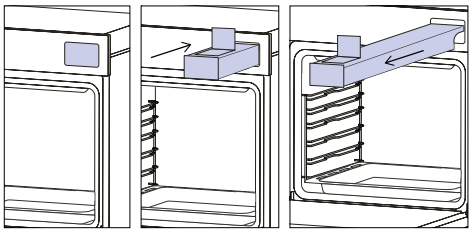

Mit Emaille überzogene Spezialwände mit einer mikroporösen Struktur, um Fett in gasförmige Bestandteile zu verwandeln, damit es sich leichter entfernen lässt. Nach 3 Jahren Gebrauch austauschen (bei 2/3 Kochgängen pro Woche).

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



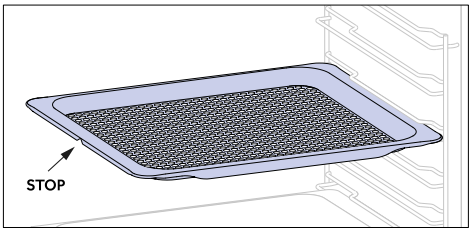
Die Soft Close - und Soft Open-Scharniere steuern die Bewegung der Tür, sorgen für ein reibungsloses Öffnen und Schließen ohne Zuschlagen.

**Dampfkessel**



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

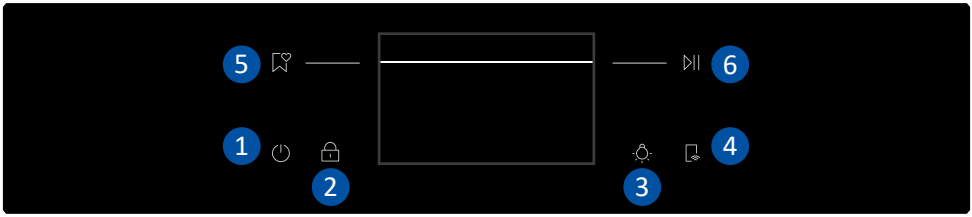
**Airfry-Blech** (sofern vorhanden*)




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

**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: 0,5 W
Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus übergeht: 20 min.

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

1. Ein/Aus
2. Kindersicherung
3. Lampe
4. App-Bedienung
5. Favoriten
6. Start/Pause

### WICHTIGSTE FUNKTIONEN

| Symbol | Funktion | Beschreibung |
|---|---|---|
| | **Ein/Aus** | Drücken Sie die Taste, um den Backofen ein-/auszuschalten. |
| | **Kindersicherung** | Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um den Bildschirm zu sperren und eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern. |
| | **Beleuchtung** | Drücken Sie diese Taste, um die Garraumbeleuchtung ein- und auszuschalten. |
| | **App-Bedienung** | Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die App-Bedienung zu aktivieren, nachdem Sie den Backofen mit der hOn-App gekoppelt haben (über die Anwendung). |
| | **Favoriten** | Drücken Sie, um das Menü „Favoriten“ aufzurufen. |
| | **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 oder offen 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. |
|  | **Entkalken erforderlich** | Das Symbol erscheint, wenn ein Entkalkungszyklus erforderlich ist. |

## 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.

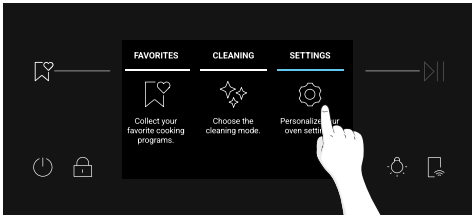
* Je nach Backofenmodell.

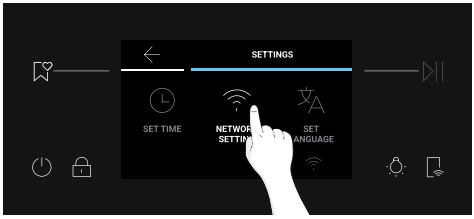
### Produktinformationen für vernetzte Geräte

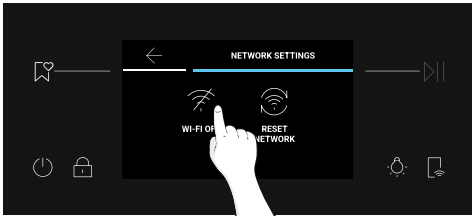
Stromverbrauch des Produkts im vernetzten Standby-Modus, wenn alle verkabelten Netzwerkanschlüsse verbunden und alle drahtlosen Netzwerkanschlüsse aktiviert sind: 2,0 W.
Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den vernetzten Standby-Modus wechselt: 20 min

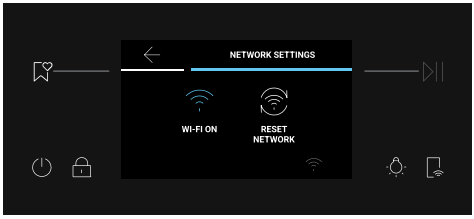
### So aktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

Drücken Sie im Karussell der Startseite auf „Einstellungen“ und dann auf „Netzwerkeinstellungen“.
Schalten Sie auf WLAN AUS, um das Wi-Fi einzuschalten.



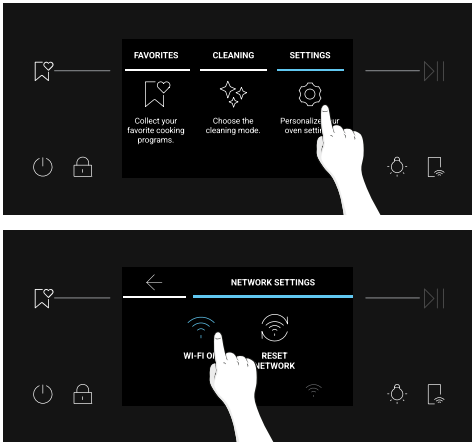



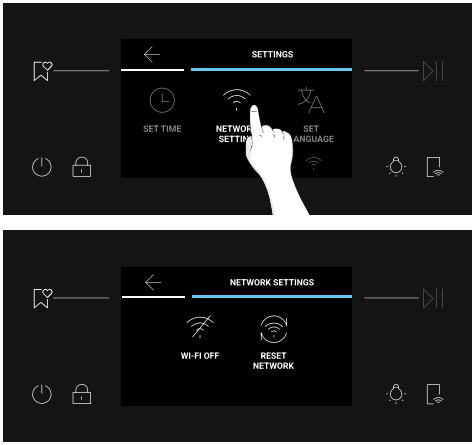



## So deaktivieren Sie den drahtlosen Netzwerkanschluss

Drücken Sie im Karussell der Startseite auf „Einstellungen“ und dann auf „Netzwerkeinstellungen“. Schalten Sie auf WLAN EIN, um das Wi-Fi auszuschalten.



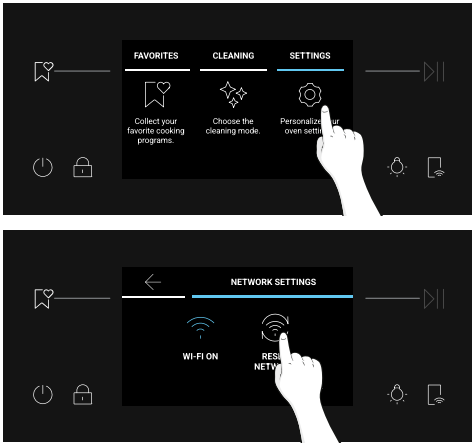


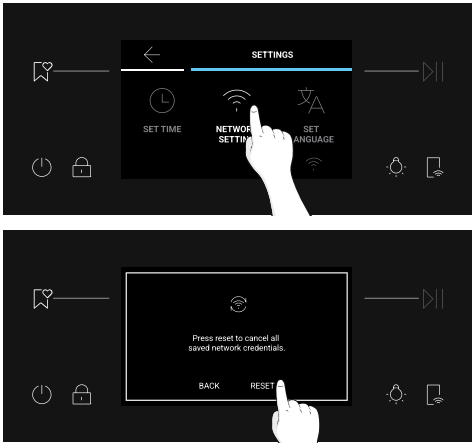





## So setzen Sie das Netzwerk zurück

1. Drücken Sie im Karussell der Startseite auf „Einstellungen“ und dann auf „Netzwerkeinstellungen“.
2. Drücken Sie auf „Netzwerk zurücksetzen“ (nur aktiviert, wenn das Gerät bereits gekoppelt wurde);
3. Bestätigen Sie die Pop-up-Meldung durch Drücken auf „Zurücksetzen“.










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

## SO INTERAGIEREN SIE MIT DER APP

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

### HINWEIS

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

---

Laden Sie auf Ihr Smartphone herunter.

Available on the App Store

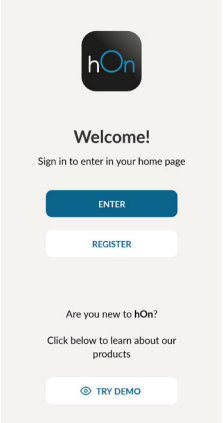
GET IT ON Google Play

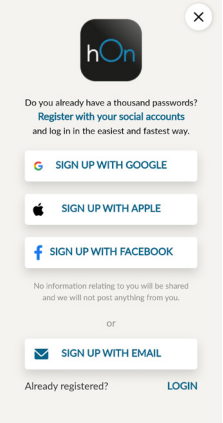
Die folgenden Bilder dienen nur zu Illustrationszwecken.

---

## REGISTRIERUNG NEUER BENUTZER

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



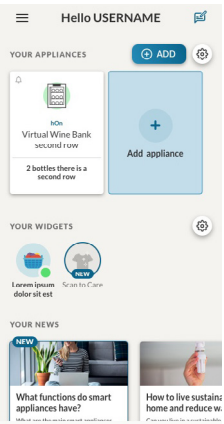




## KURZANLEITUNG FÜR DIE KOPPLUNG

---

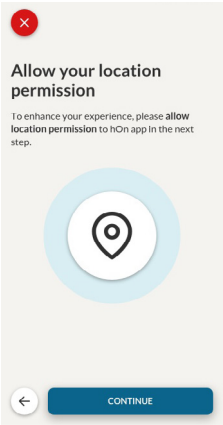
**Schritt 1**

- Wählen Sie "Gerät hinzufügen"



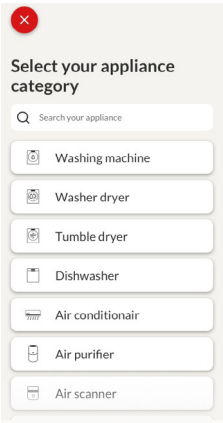
**Schritt 2**

- Erteilen Sie die Erlaubnis für Ihren Standort.



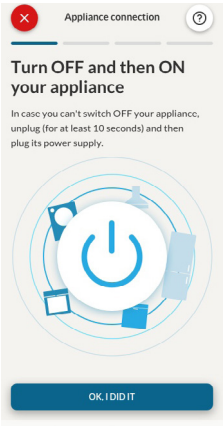

**Schritt 3**

- Wählen Sie den Backofen aus der Gerätekategorie aus.



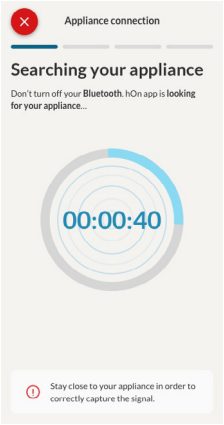

**Schritt 4**

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



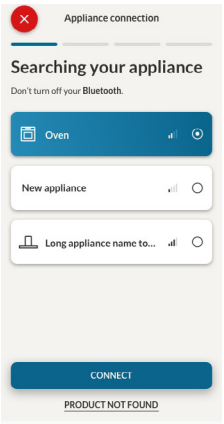
**Schritt 5**

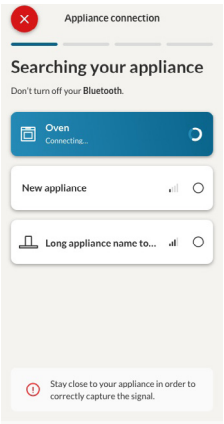
- Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.




**Schritt 6.1-6.2**

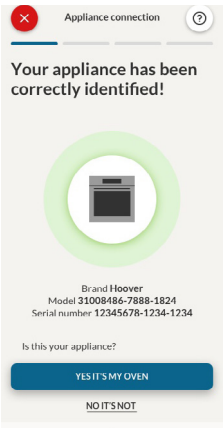
- Wählen Sie Ihr Haushaltsgerät aus, tippen Sie auf "Verbinden“ und warten Sie ein paar Sekunden.




**Schritt 7**

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



## APP-BEDIENUNG

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

Mit dieser Funktion können Sie über Ihr Gerät verschiedene Funktionen nutzen, wie z. B.: sofortiger oder zeitlich festgelegter Start von Rezepten oder Garprogrammen, die bereits in der App verfügbar sind, sowohl mit als auch ohne Bratenthermometer; Überwachung des Fortschritts Ihrer Rezepte in Echtzeit; Einstellung der verwendeten Garparameter; Verwaltung und Überwachung des Garvorgangs durch den Preci Probe; Erstellung von benutzerdefinierten Rezepten durch die U-Create-Funktion; Speichern der erstellten Rezepte direkt auf dem Produkt durch die „Jolly"-Funktion.
Die App-Bedienung kann nur aktiviert werden, wenn das Produkt angemeldet ist.

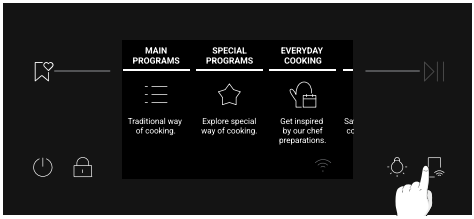
Sie können das Garprogramm auch aus der Ferne über die App stoppen, indem Sie auf die Taste „STOP" auf dem Display des Geräts klicken. Der Backofen schaltet den Garvorgang automatisch ab.

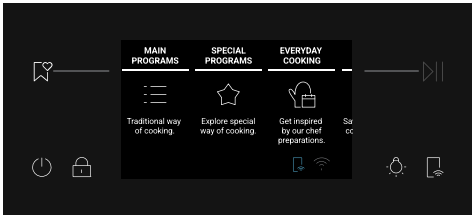
Wenn die App-Bedienung aktiviert ist, können Sie Garprogramme und Rezepte sowohl direkt über die App als auch über das Gerät starten/stoppen und überwachen. Wenn die App-Bedienung deaktiviert wird, nachdem ein Garprogramm bereits begonnen hat, kann das Programm nur vom Backofen aus beendet werden.

**HINWEIS**: Die App-Bedienung ist für alle Garfunktionen des Geräts verfügbar, außer für die Programme Grill + Heißluft und Supergrill.

### So aktivieren Sie die App-Bedienung:

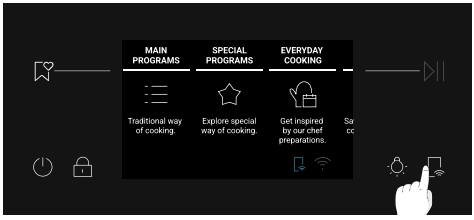
1. Drücken Sie im Karussell der Startseite in der rechten unteren Ecke auf ;
2. Am unteren Rand des Bildschirms wird das Symbol „Fernsteuerung EINGESCHALTET" angezeigt;
3. Öffnen Sie die App, wählen Sie ein Programm aus und lassen Sie den Garvorgang beginnen. Während des Prozesses ist es möglich, die Programmparameter sowohl vom Produkt als auch von der App aus zu kontrollieren und zu ändern.

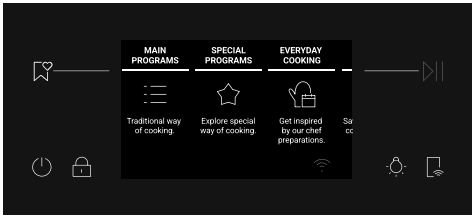


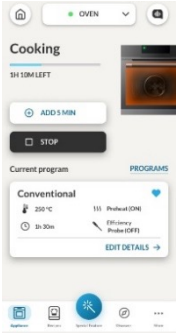




### So deaktivieren Sie die App-Bedienung:

1. Wenn die App-Bedienung aktiv ist, drücken Sie , um sie zu deaktivieren.
2. Das Symbol „Fernsteuerung EINGESCHALTET" wird ausgeblendet.






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

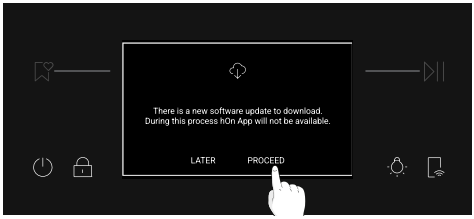
## OVER THE AIR UPDATE (OTA)

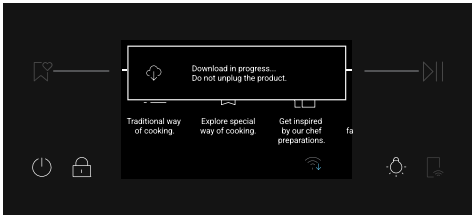
Der Backofen ist mit einer Over-the-Air-Update-Funktion ausgestattet, die die Wartung der Produktsoftware gewährleistet. Es wird empfohlen, stets die aktualisierte Funktionalität des Backofens zu gewährleisten, die aktiviert wird, sobald das Produkt in der App angemeldet wird. Wenn ein Update verfügbar ist und der Ofen verbunden ist, werden Sie durch eine Pop-up-Meldung auf dem Display benachrichtigt.

Das OTA-Verfahren wird in 2 Schritten durchgeführt.

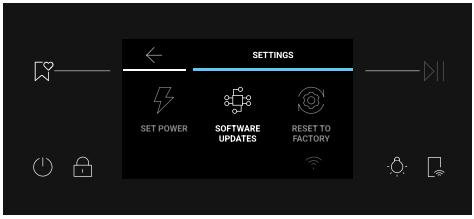
**1. SOFTWARE DOWNLOAD** – Während dieses Vorgangs, der ca. 2 Stunden dauern kann, ist es möglich, den Backofen zum Garen zu verwenden, aber die hOn App ist nicht verfügbar.

- Wenn Sie „Fortfahren“ wählen, beginnt der Download des Updates und das Wi-Fi-Symbol mit dem blauen Pfeil bleibt bis zum Ende des Downloads sichtbar. Um das Display während dieser Zeit auszuschalten, muss die App-Bedienung vor dem Drücken der Taste ON/OFF aktiviert werden, da anderenfalls der Download-Vorgang unterbrochen wird.



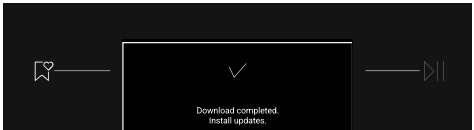



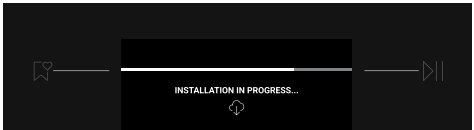

- Wenn Sie „Später“ wählen, können Sie den Prozess in „Software-Aktualisierungen“ im Menü „Einstellungen“ starten.



**2. INSTALLATION** Während dieses Vorgangs, der ca. 2 Stunden dauern kann, ist es möglich, den Ofen zum Garen zu verwenden, aber die hOn App ist nicht verfügbar.

- Nach Antippen von „Fortfahren“ wird das Update installiert.

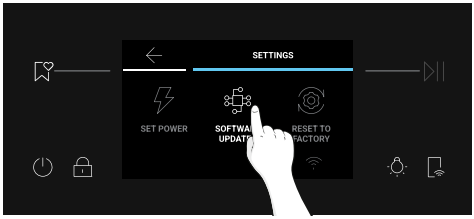


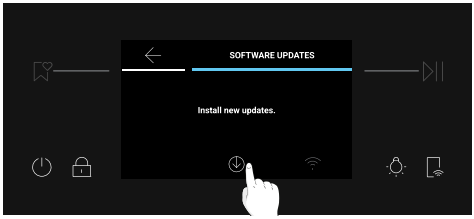







- Wenn Sie „Später“ wählen, können Sie den Prozess in „Software-Aktualisierungen“ im Menü „Einstellungen“ starten.



# 3. VOR DEM START

## 3.1. INFORMATIONEN ZUM START

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

### So funktioniert die Tür

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

### So funktioniert die Beleuchtung

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

### So funktioniert das Kühlgebläse

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

(*nur für Pyro-Öfen)

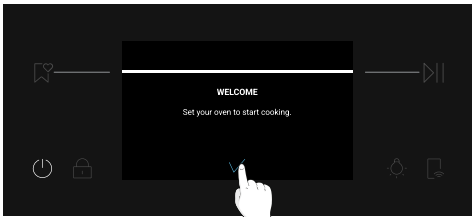
### So funktioniert die Statusleiste

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

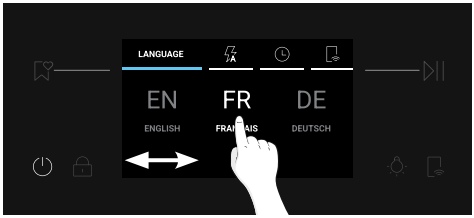
## 3.2. ERSTE VERWENDUNG

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, müssen Sie zunächst die Sprache wählen, die Uhrzeit einstellen und zwischen 13 oder 16 Ampere wählen.

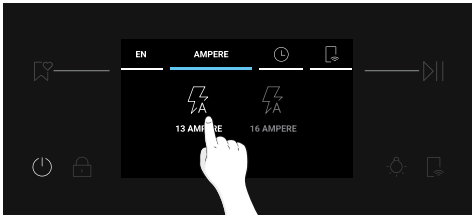
Zunächst erscheint eine Willkommensnachricht auf dem Display. Um fortzufahren, drücken Sie ✓



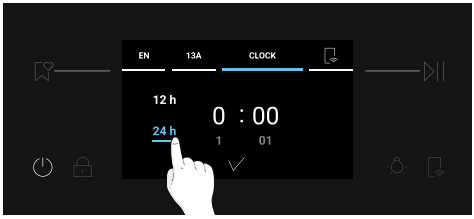
- **SPRACHE AUSWÄHLEN:** Es wird ein Karussell-Menü angezeigt. Bewegen Sie das Karussell horizontal, um die gewünschte Sprache auszuwählen. Tippen Sie auf die Sprache Ihrer Wahl, um zum nächsten Schritt zu gelangen.

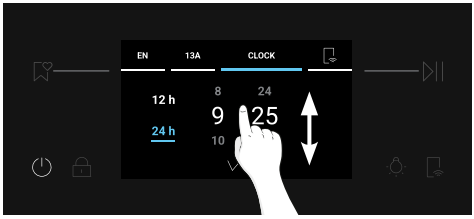


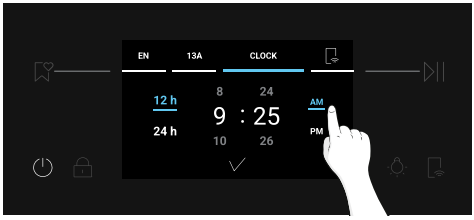

- **STROMSTÄRKE EINSTELLEN:** Standardmäßig ist der Backofen so eingestellt, dass er mit einer höheren Leistung arbeitet, die für Haushalte mit mehr als 3 kW (16 A) geeignet ist. Wenn Sie über eine geringere Leistung verfügen, können Sie diese Einstellung auf 13 A ändern. Diese Einstellung wirkt sich 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: 13 A und 16 A. Drücken Sie auf die gewünschte Stromstärke, um sie auszuwählen, und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.

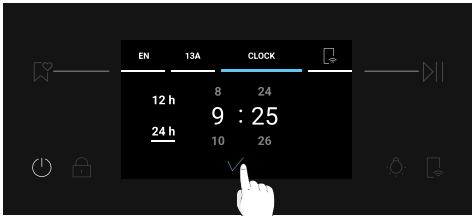



- **UHRZEIT EINSTELLEN:** Auf dem Display wird die voreingestellte Zeit „0:00“ im voreingestellten 24-Stunden-Zeitformat angezeigt. Um das Zeitformat zu ändern, drücken Sie 12h / 24h auf der linken Seite des Bildschirms. Um die Uhrzeit einzustellen, blättern Sie vertikal durch die Zahlen. Wenn Sie das 12-Stunden-Format gewählt haben, drücken Sie auch auf AM / PM, um die Tageszeit zu wählen. Um Ihre Wahl zu bestätigen, drücken Sie auf ✓ .

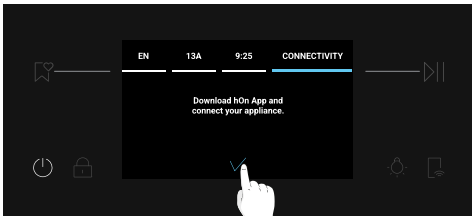


Nachdem Sie die anfänglichen Einstellungen vorgenommen haben, erscheint eine Pop-up-Meldung mit Informationen zur Kopplung. Drücken Sie ✓ , um zu bestätigen und das Karussell-Menü auf der Startseite zu öffnen.





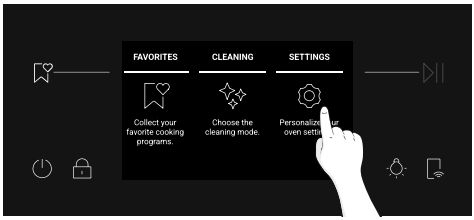


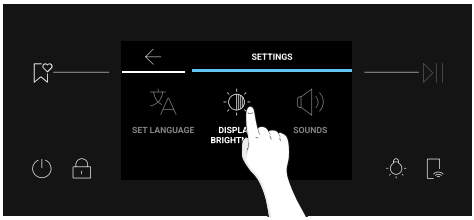


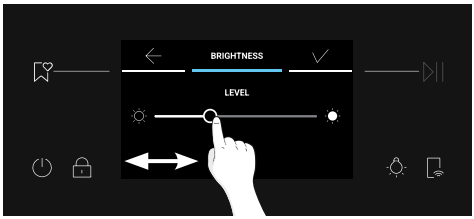
- **ANWEISUNGEN NACH DER INSTALLATION**
  Um die ursprünglichen Einstellungen nach der ersten Verwendung zu bearbeiten, können Sie jederzeit über das Startbildschirm-Karussell auf das Menü „Einstellungen“ zugreifen.

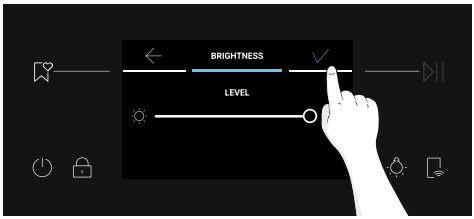
  **ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN**
  Helligkeit und Lautstärke können vom Benutzer im Einstellungsbereich angepasst werden.

- **HELLIGKEIT:** Drücken Sie im Karussell der Startseite auf „Einstellungen“. Blättern Sie im Menü „Einstellungen“ horizontal und drücken Sie auf „Display-Helligkeit“. Bewegen Sie den Schieberegler horizontal, um die Helligkeit einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung auf ✓ .

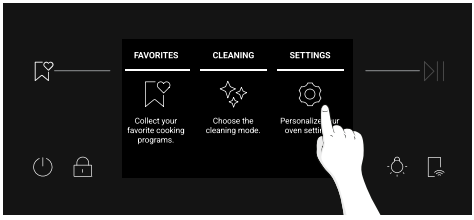


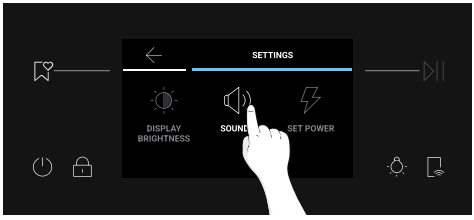



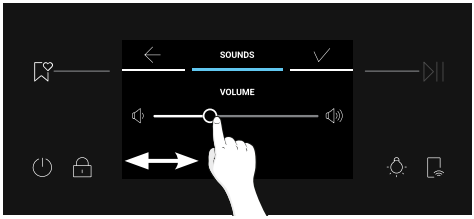



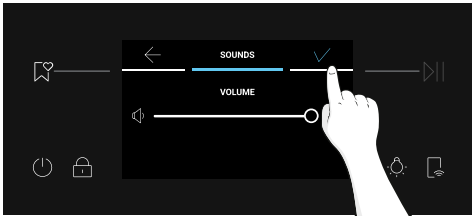



- **TON:** Drücken Sie im Karussell der Startseite auf „Einstellungen“. Blättern Sie im Menü „Einstellungen“ horizontal und drücken Sie auf „Signaltöne“. Bewegen Sie den Schieberegler nach links und rechts, um die Lautstärke einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung auf ✓.



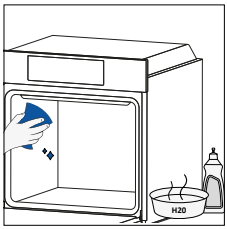



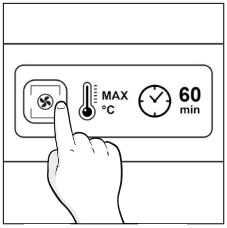



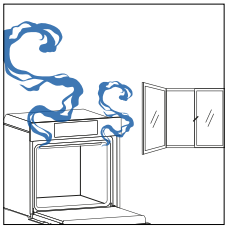



## 3.2. ERSTE REINIGUNG

Reinigen Sie den Backofen, bevor Sie ihn zum ersten Mal benutzen. Wischen Sie die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Spülen Sie alle Zubehörteile und wischen Sie den Backofen innen mit warmem Spülwasser aus. Stellen Sie den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur ein und lassen Sie ihn etwa eine Stunde lang an, damit der neue Geruch verfliegt.



# 4. BETRIEB DES PRODUKTS

## 4.1. SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT

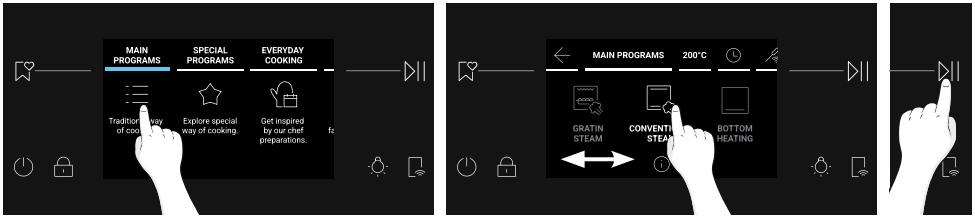
### EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Um den Backofen ein- oder auszuschalten, drücken Sie lange auf die Taste ON/OFF.



### EINSTELLEN DER GARFUNKTION

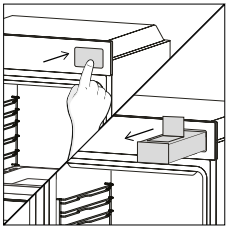
Um eine Garfunktion auszuwählen, drücken Sie im Karussell-Menü auf der Startseite auf „Hauptprogramme“. Blättern Sie im Karussell horizontal, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird. Drücken Sie ⏯, um den Garvorgang mit der Standardtemperatur für die gewählte Garfunktion zu starten.




**So verwenden Sie den Dampfkessel für Dampfgarprogramme**

Wenn nach der Auswahl des Dampfgarprogramms der Dampfkessel fehlt oder offen ist, erscheint eine Popup- Meldung, die Sie auffordert, ihn einzusetzen oder zu schließen. Wenn der Dampfkessel leer ist, erscheint eine Pop-up-Meldung auf dem Display, um Sie darauf hinzuweisen, dass Sie ihn mit Wasser füllen müssen.
Gehen Sie wie folgt vor:

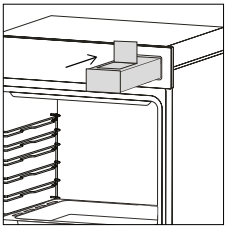
1. Drücken Sie leicht auf den Dampfkessel, um ihn zu öffnen.



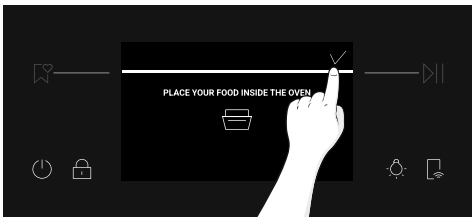
2. Wenn notwendig, füllen Sie den Dampfkessel mit Trinkwasser aus einer Kanne oder direkt aus dem Spülbecken. Überschreiten Sie nicht den angegebenen maximalen Wasserstand im Kessel.

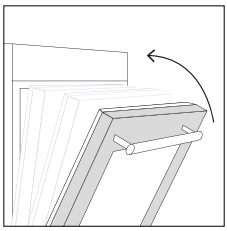



3. Drücken Sie auf den Dampfkessel, um ihn zu schließen.



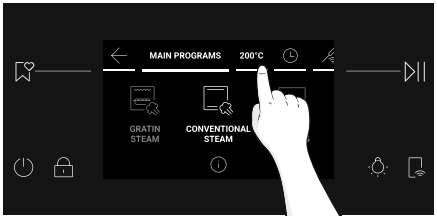
4. Geben Sie das Gargut in den Ofen und drücken Sie auf ✓, um fortzufahren. Achten Sie darauf, die Backofentür zu schließen.

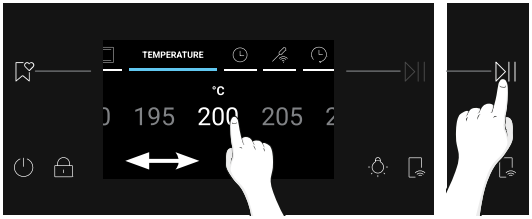


## EINSTELLEN DER TEMPERATUR

Drücken Sie die Temperatur, die neben „Hauptprogramme“ auf dem Karussell angezeigt wird. Blättern Sie horizontal, um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Drücken Sie ▷|| , um Ihre Wahl zu bestätigen.



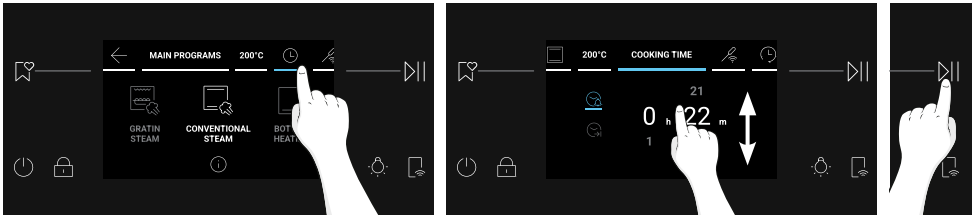
## ZEITMENÜ

### VERSION 1 - ( je nach Backofenmodell)

Rufen Sie das Menü „Zeit“ auf, indem Sie im Karussell auf „Garzeit“ drücken.
Der Benutzer kann die folgenden Einstellungen vornehmen:

#### a. Minutenzähler

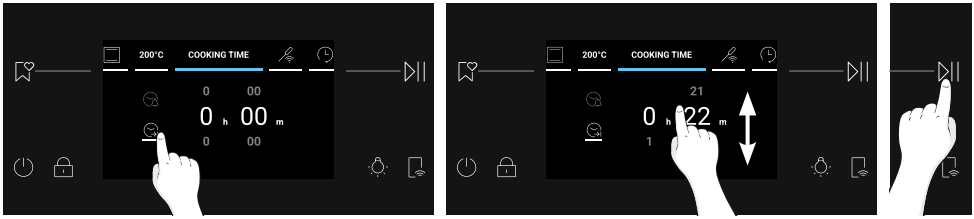
Mit dieser Funktion kann der Benutzer eine Erinnerung an die Garzeit einstellen. Wenn Sie im Karussell auf „Garzeit“ drücken, wird das Symbol „Minutenzähler“ standardmäßig eingeschaltet. Blättern Sie vertikal durch die Zahlen, um die Zeit einzustellen, und drücken Sie dann zur Bestätigung auf .




#### b. Automatisches Ausschalten

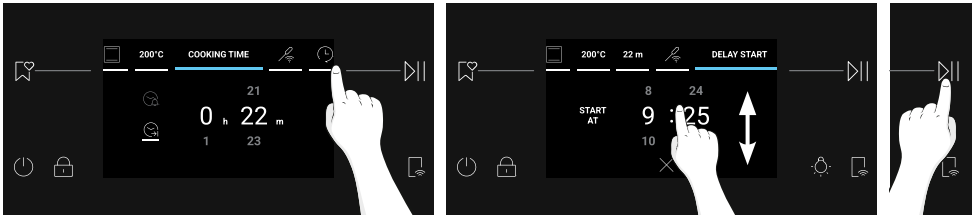
Mit der Funktion zum automatischen Ausschalten (Auto-Off) schaltet sich der Backofen nach der eingestellten Zeit automatisch aus. Diese Funktion ist standardmäßig ausgeschaltet und muss bei Bedarf vom Benutzer aktiviert werden.

Drücken Sie um das automatische Ausschalten zu aktivieren. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie vertikal blättern, und drücken Sie dann , um fortzufahren.




#### c. Startverzögerung

Drücken Sie um die Startverzögerung einzustellen. Blättern Sie vertikal, um die gewünschte Zeit einzustellen, und drücken Sie zur Bestätigung auf .



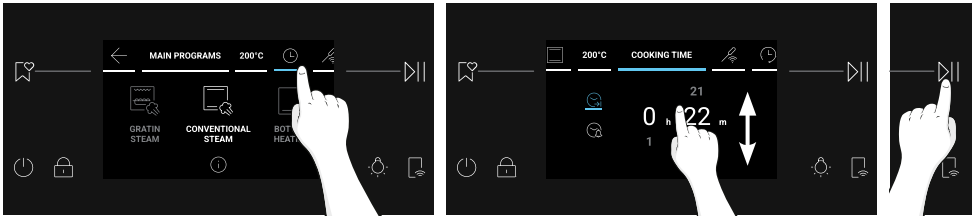

**HINWEIS:** Die Startverzögerung kann nur nach der Einstellung der Gardauer aktiviert werden und ist nicht verfügbar, wenn der Preci Probe eingestellt ist. Wenn Sie die Startverzögerung verwenden, wird die Gardauer automatisch in Auto-Off umgewandelt.

**VERSION 2 -** ( je nach Backofenmodell)

Rufen Sie das Menü „Zeit“ auf, indem Sie im Karussell auf „Garzeit“ drücken.
Der Benutzer kann die folgenden Einstellungen vornehmen:

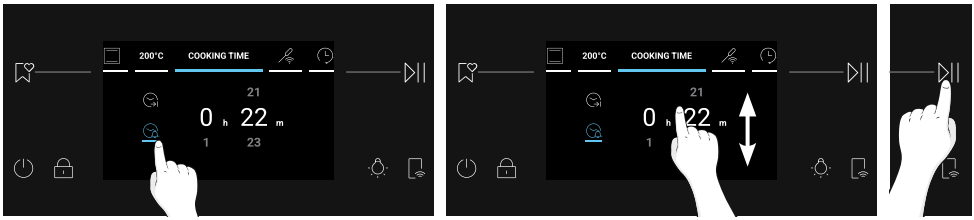
### a. Automatisches Ausschalten

Das Automatische Ausschalten sorgt dafür, dass sich der Backofen nach Ablauf der eingestellten Erinnerungszeit automatisch ausschaltet. Nachdem Sie im Karussell Garzeit gedrückt haben, ist das Symbol Automatisches Ausschalten standardmäßig aktiviert. Blättern Sie vertikal durch die Zahlen, um die Zeit einzustellen, und drücken Sie anschließend zur Bestätigung.



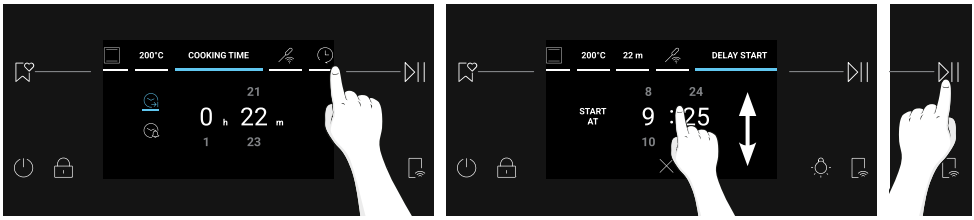

### b. Minutenzähler

Mit dieser Funktion kann der Benutzer einen Minutenzähler für die Garzeit einstellen. Diese Funktion ist standardmäßig deaktiviert und muss vom Benutzer bei Bedarf aktiviert werden.
Drücken Sie , um den Minutenzähler zu aktivieren. Stellen Sie die Zeit durch vertikales Blättern ein und drücken Sie anschließend , um fortzufahren.




### c. Startverzögerung

Drücken Sie um die Startverzögerung einzustellen. Blättern Sie vertikal, um die gewünschte Zeit einzustellen, und drücken Sie zur Bestätigung auf .

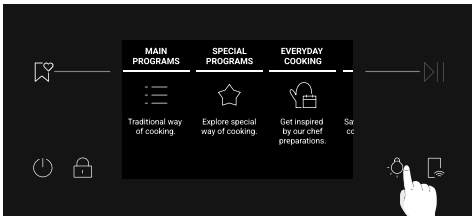



**HINWEIS:** Die Startverzögerung kann nur nach der Einstellung der Gardauer aktiviert werden und ist nicht verfügbar, wenn der Preci Probe eingestellt ist. Wenn Sie die Startverzögerung verwenden, wird die Gardauer automatisch in Auto-Off umgewandelt.

## WEITERE FUNKTIONEN

### BELEUCHTUNG

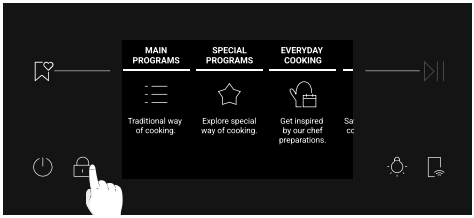
Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung drücken Sie .

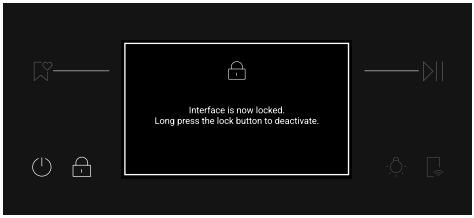



**HINWEIS:** Die Garraumbeleuchtung ist bei allgemeinen Navigationsvorgängen standardmäßig ausgeschaltet. Während eines laufenden Vorgangs, wie z. B. Garen oder Reinigen, wird die Beleuchtung standardmäßig eingeschaltet.

### KINDERSICHERUNG

Mit dieser Funktion können Sie den Bildschirm sperren, um eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern. Um die Bildschirmsperre zu aktivieren, drücken Sie lange auf . Eine Pop-up-Meldung wird einige Sekunden lang angezeigt. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, sind alle Tasten mit Ausnahme von ON/OFF und Kindersicherung deaktiviert.



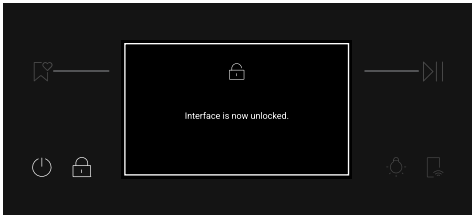



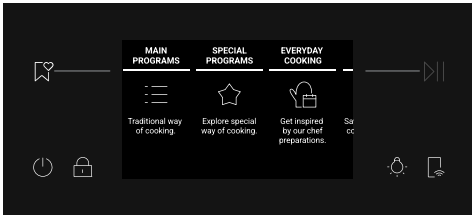




Um den Bildschirm zu entsperren, drücken Sie erneut lange auf . Eine Pop-up-Meldung wird einige Sekunden lang angezeigt. Sie können auch auf eine beliebige Stelle des Bildschirms tippen, um sie auszublenden. Das Display wird entsperrt und kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.



## 4.2. GARFUNKTIONEN

### OPTION SCHNELLES VORHEIZEN

Das schnelle Vorheizen wird immer durch eine Meldung auf dem Display empfohlen und startet automatisch. Wenn das schnelle Vorheizen beginnt, erscheint die Option „Überspringen". Wird „Überspringen" gewählt, startet die gewünschte Garfunktion und das Gargut kann bei kaltem Ofen eingeschoben werden. Beim schnellen Vorheizen wird unabhängig von der gewählten Garfunktion eine Kombination aus Gebläse und Heizelementen aktiviert; die Lampe wird ausgeschaltet, bis der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, um Energie zu sparen.

### 4.2.1. HAUPTPROGRAMME

**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" bedeutet, dass das schnelle Vorheizen automatisch aktiviert wird und übersprungen werden kann; „NEIN" bedeutet, dass das Vorheizen nicht verfügbar ist und das Gargut bei kaltem Ofen eingeschoben werden müssen.
Wenn ein Garprogramm endet, können Sie weitere 5 Minuten Garzeit hinzufügen, das Programm im Favoritenmenü speichern oder zum Startbildschirm zurückkehren.

| Symbol | Funktion | T°C Standard T°C Bereich | Empfohlene Einlegeboden-position | Vor-heizen | Preci Probe verfügbar | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | L3/L4 | NEIN | NEIN | IDEAL FÜR: Garen von Fleisch, Fisch oder Gemüse Diese Funktion ermöglicht es, beim Garen Energie zu sparen und die Speisen feucht und zart zu halten. Die Garraumlampe ist ausgeschaltet |
|  | *Ober- &Unterhitze | 200°C 30-250/300°C*** | L2/L3 | JA | JA | IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, auf einer Ebene. |
|  | Mehrstufig | 160°C 50-250/300°C*** | L3 (ein Blech) L3+L6 (zwei Bleche) L2+L4+L6 (drei Bleche) | JA | JA | IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Ebenen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen. |
|  | Heißluft | 175°C 50-250/300°C*** | L2/L3 | JA | JA | IDEAL FÜR: Braten, Aufläufe, Gemüse oder Pasteten mit feuchten Füllungen. |
|  | **Grill | L5 L1-L5 | L6/L7 | NEIN | JA | IDEAL FÜR: kleine Mengen von Würstchen oder Steaks. Verwendung bei geschlossener Tür |

| Symbol | Funktion | T°C Standard T°C Bereich | Empfohlene Einlegeboden-position | Vor-heizen | Preci Probe verfügbar | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 for thin food, L5 for thicker food. | NEIN | JA | IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toast-brot.<br>Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß.<br>Verwendung bei geschlossener Tür. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden. |
|  | **Gratin | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | JA | JA | IDEAL FÜR: ganze Fleischstücke (Braten) oder gratinierte Speis-en.<br>Verwendung bei geschlossener Tür. Bratensaft mit der Fettp-fanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn not-wendig. |
|  | Unterhitze + Umluft | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | JA | JA | IDEAL FÜR: salzige Kuchen oder Gargut mit flüssigen Belägen auf einer Ebene |
|  | Unterhitze | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | JA | JA | IDEAL FÜR: Eintöpfe und schonendes Garen auf einer Ebene |
|  | Ober-<br>&Unterhitze<br>+ Dampf | 180°C<br>130-220°C | L3 | NEIN | JA | IDEAL FÜR: Garen jeder Art von Mahlzeit auf einer Ebene.<br>Garraumgebläse wird während der Dampfinjektion aktiviert |
|  | Gratin<br>+ Dampf | 200°C<br>150-220°C | L4 | NEIN | JA | IDEAL FÜR: Gratinieren oder Braten auf einer Ebene. Dampf sorgt für eine glänzende Bräunung und ein saftiges Ergeb-nis. |
|  | Mehrstufig<br>+ Dampf | 160°C<br>130-220°C | L3 | NEIN | JA | IDEAL FÜR: Garen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen.<br>Dampf ermöglicht eine gleichmäßige Verteilung der Wärme auf verschiedenen Ebe-nen. |

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

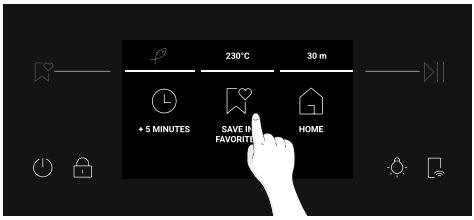
### 4.2.2. SPEZIELLE FUNKTIONEN

| Symbol | Funktion | T°C Standard T°C Bereich | Empfohlene Einlegeboden-position | Vor-heizen | PRECIPROBE verfügbar | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C 200-300 °C | L2/L3 | NEIN | - | IDEAL FÜR: alle Pizzasorten, ohne Vorheizen. Für Tiefkühlpizza sollten Sie eine niedrigere Temperatur wählen, für runde, frische Pizza 300°. |
|  | Dehydration | 55°C 45-65°C | L4 | NEIN | - | IDEAL ZUM: Dörren von Gemüse- und Obstportionen. Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, schneiden Sie die Scheiben dünn und legen Sie sie in einer einzigen Lage ohne Überlappung auf. |
|  | Warmhalten (Dampf) | 65°C | L3 | NEIN | - | IDEAL FÜR: Warmhalten der Speisen |
|  | Joghurt | 40°C | L4 | NEIN | - | IDEAL FÜR: die Zubereitung von Joghurts, die einen korrekten Gärungsprozess ermöglichen |
|  | Backen (Dampf) | 40°C | L3 | NEIN | - | IDEAL FÜR: Backen von Pizzateig und Brotteig; Speisen auf der dritten Ebene positionieren |
|  | MEHRFACH GAREN | 200 °C 150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | JA | - | IDEAL FÜR: gleichzeitiges Garen verschiedener Gerichte einer kompletten Mahlzeit auf verschiedenen Ebenen ohne Geruchsvermischung. Stellen Sie das Gargut nach dem Vorheizen auf alle verfügbaren Ebenen. Nehmen Sie jedes Gericht einzeln heraus, je nachdem, ob die Gartemperatur erreicht ist. |
|  | Air fry | 200 °C 150-250 °C | L3/L4 | NEIN | - | IDEAL FÜR: die Zubereitung von gefrorenen, vorgebackenen und panierten Speisen. Dank des speziellen Zubehörs werden die Speisen gleichmäßig mit Heißluft bedeckt. |

### Speichern von Rezepten als Favoriten:

Sie können ein Rezept direkt vom Backofen aus im Menü „Favoriten“ speichern, indem Sie am Ende eines beliebigen Garprogramms auf dem Display auf „In Favoriten speichern“ drücken. Diese Schaltfläche wird nach der Meldung „Genießen Sie Ihr Gericht“ angezeigt.

Auf Ihre Lieblingsrezepte können Sie später über das Menü „Favoriten“ zugreifen.



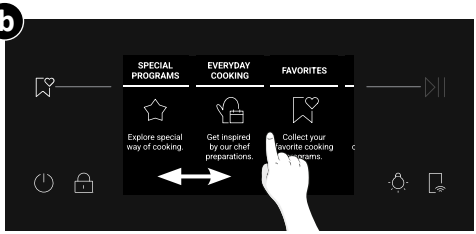

### So rufen Sie das Menü Favoriten vom Backofen aus auf:

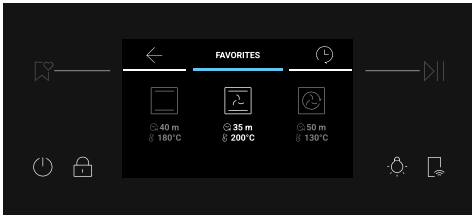
Drücken Sie auf dem Display . Alternativ können Sie im Karussell der Startseite bis zu den Favoriten blättern und darauf drücken. Das Menü „Favoriten“ wird angezeigt, und Sie können durch die zuvor gespeicherten Rezepte blättern. Die direkt vom Backofen gespeicherten Rezepte werden zuerst angezeigt; die über die Jolly-Funktion gespeicherten Rezepte werden am Ende des Karussells angezeigt.
Wenn Sie das gewünschte Rezept ausgewählt haben, drücken Sie auf , um den Garvorgang zu starten.

a



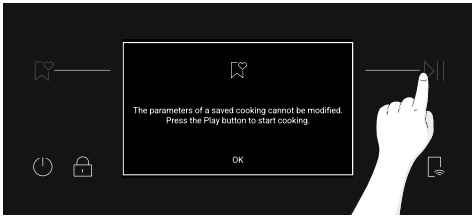

b



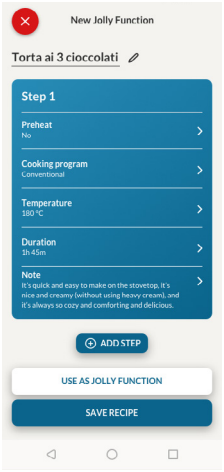



**HINWEIS:** Einstellungen wie Garzeit und Temperatur können bei als Favoriten gespeicherten Rezepten nicht geändert werden. Wenn Sie auf das Rezept im Menü Favoriten klicken, erscheint eine Pop-up-Meldung. Drücken Sie „OK“, um zum Karussell zurückzukehren, oder drücken Sie , um Ihre Wahl zu bestätigen und den Garvorgang zu starten.



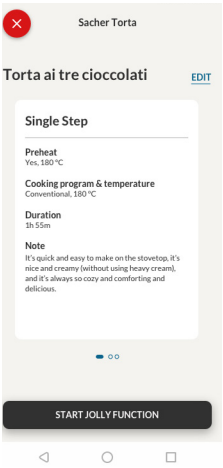
## Jolly-Funktion (maximal 5 Rezepte)

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



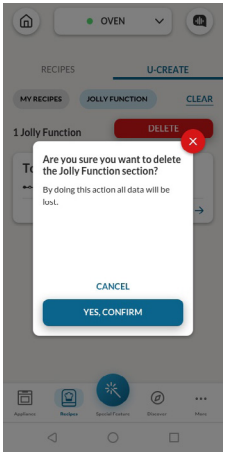

### So stellen Sie die Jolly-Funktion ein:

Um die Jolly-Funktion in Ihrem Ofen einzustellen, öffnen Sie den Rezeptbereich der App, wählen Sie das gewünschte Rezept aus und klicken Sie auf „Als Jolly-Funktion verwenden“. Von diesem Zeitpunkt an können Sie sie auch ohne Interaktion mit der App vom Produkt aus starten.




### So bearbeiten Sie die Jolly-Funktion:

Um eine Jolly-Funktion zu bearbeiten, gehen Sie in den Rezeptbereich der App und wählen Sie die Karte des Rezepts aus, die als Jolly-Funktion gekennzeichnet ist. Tippen Sie auf die Taste „Bearbeiten“, um das Rezept anzupassen und die zuvor eingestellten Einstellungen zu ändern.
Eine Pop-up-Meldung informiert Sie darüber, dass Sie die vorherige Funktion löschen müssen, um die neu geänderte Jolly-Funktion zu speichern. Wenn Sie bestätigen, wird die vorherige Jolly-Funktion gelöscht, und die neuen Parameter werden auf dem Produkt gespeichert und in der App angezeigt.




### So löschen Sie die Jolly-Funktion:

Um die Jolly-Funktion von der Benutzeroberfläche des Backofens zu entfernen, rufen Sie den Rezeptbereich der App auf.
Wenn Sie auf die Karte des Rezepts tippen, das als Jolly-Funktion bezeichnet ist, können Sie es löschen, indem Sie auf die rote Taste „Löschen“ klicken.
Ein Pop-up-Fenster bestätigt den Vorgang und bittet um Ihre Bestätigung. Wenn Sie fortfahren, wird die auf dem Ofen gespeicherte Jolly-Funktion entfernt und ist in der App nicht mehr verfügbar.

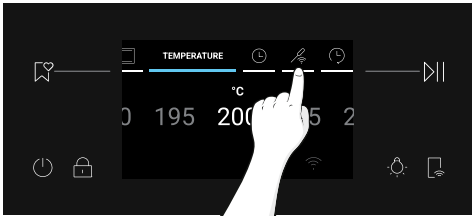
Die mit der Jolly-Funktion gespeicherten Rezepte können im Menü „Favoriten“ des Backofens angezeigt werden.

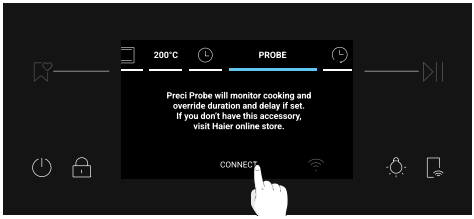
## **PRECI PROBE** (je nach Modell verfügbar)

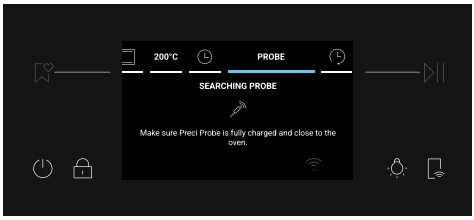
### So verwenden Sie den Fühler:

1. Drücken Sie im Karussell der Startseite auf .
2. Drücken Sie „Verbinden“, um den Preci Probe mit dem Ofen zu verbinden.
3. Der Ofen beginnt mit der Suche nach dem Preci Probe. Vergewissern Sie sich, dass der Preci Probe vollständig geladen ist und sich in der Nähe des Ofens befindet.
4. Sobald der Preci Probe erkannt wurde, wählen Sie ihn aus, indem Sie auf sein Symbol auf dem Display drücken. erscheint unten links auf dem Display.
5. Wählen Sie die gewünschte Zieltemperatur, indem Sie nach links oder rechts blättern, und drücken Sie dann , um Ihre Wahl zu bestätigen. Das schnelle Vorheizen beginnt.
6. Es erscheint eine Pop-up-Meldung: Führen Sie den Preci Probe in das Gargut ein und schieben Sie dieses in den Ofen. Drücken Sie dann , um den Garvorgang zu starten. Nach Beendigung des Garvorgangs wird einige Sekunden lang die Meldung „Genießen Sie Ihr Gericht“ angezeigt. Bevor Sie das Gargut aus dem Ofen nehmen, müssen Sie den Preci Probe vorsichtig aus dem Gargut entfernen.

**HINWEIS:** Wenn Sie den Fühler verwenden, brauchen Sie keinen Gar-Timer einzustellen; er schaltet sich automatisch ab, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

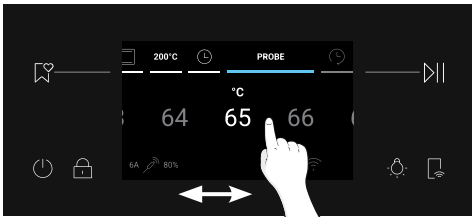


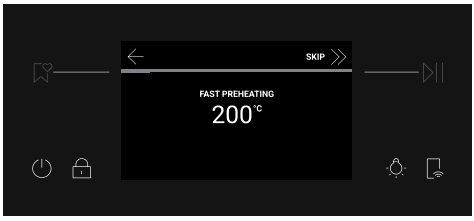



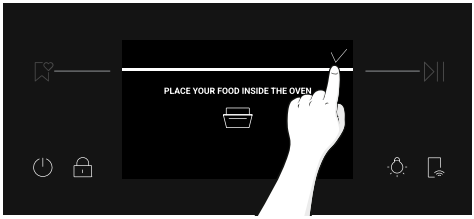









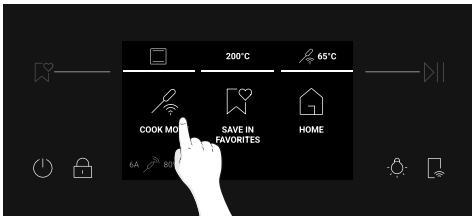







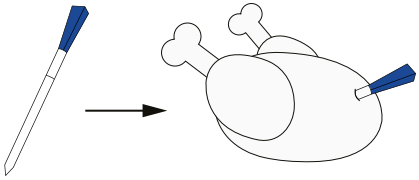


Wenn Sie Ihre Speisen länger garen möchten, drücken Sie auf „Mehr garen“ auf dem Display und stellen Sie eine neue Zieltemperatur für den Preci Probe ein.




### 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 sonahe wie möglich an der dicksten (kältesten) Stelle des Lebensmittels, um den Garprozess genau zu überwachen.



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

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

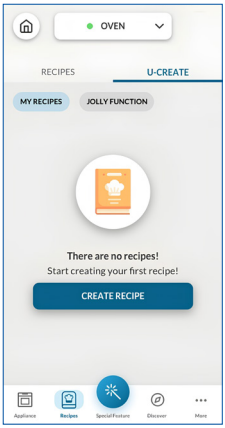
### 4.2.3. Mehrstufen-Funktion

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

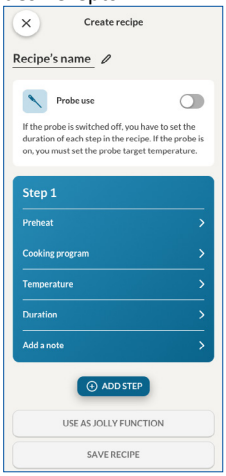
Mehrstufen-Rezepte können über die U-Create-Funktion in der hOn App erstellt und auf dem Backofen gespeichert werden. Der Benutzer kann das Mehrstufen-Rezept über das Menü „Favoriten“ starten.

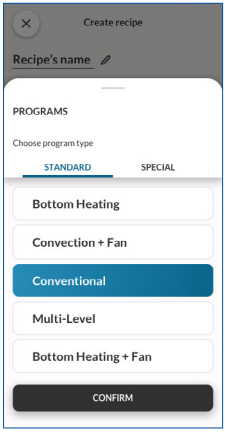
Der Benutzer kann das Mehrstufen-Rezept als Jolly-Funktion speichern, um es im Menü „Favoriten“ des Backofens abzulegen, oder es auf hOn speichern, um es über die App zu starten.

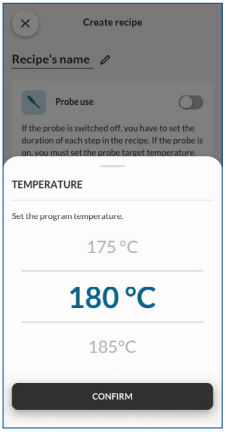
**Schritt 1.** Drücken Sie im U-Create-Bereich der App auf „Rezept erstellen“.

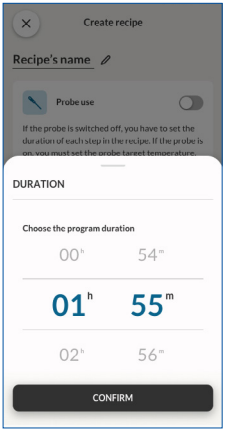



**Schritt 2.** Bearbeiten Sie den Namen des Rezepts und wählen Sie die Parameter für den ersten Schritt des Rezepts.

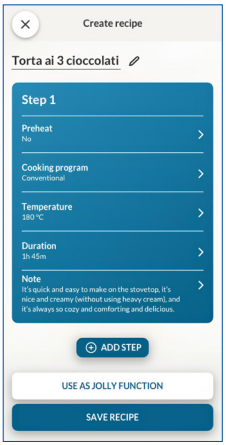


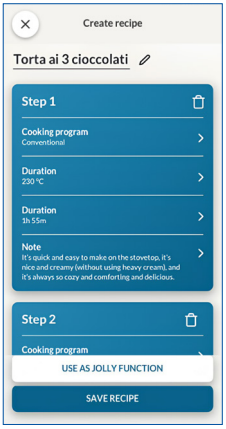



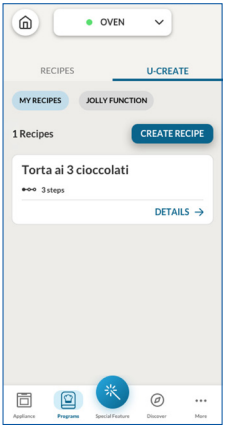



**Schritt 3.** Nachdem Sie den ersten Schritt angepasst haben, drücken Sie „Schritt hinzufügen“, um dem Rezept eine weitere Garfunktion hinzuzufügen und deren Parameter anzupassen.




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



# 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) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sweet bakery | Kleine Kuchen / Muffins | 1 | Ober-Unterhitze Mehrstufig | 175°C 160°C | J | Backblech | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Mehrstufig | 150°C | | Backen + Tiefere Bleche | L3+L6 | 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 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Mehrstufig | 150°C | | Metallrost + Tortenform | L3+L6 | 50-60 |
| | Kekse | 1 | Ober-Unterhitze Mehrstufig | 150°C | J | Backblech | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Mehrstufig | 140°C | | Backblech | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Mehrstufig | 140°C | | Backblech | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Chouquettes | 1 | Mehrstufig | 190°C | J | Backblech | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Mehrstufig | 170°C | | Backblech | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire-Pudding | 1 | Ober-Unterhitze | 200°C | J | Backblech | L3 | 20-30 |
| | Baisers | 1 | Mehrstufig | 90°C | J | Backblech | L3 | 90-160 |
| | Macarons | 1 | Ober-Unterhitze | 150°C | J | Backblech | L3 | 15-20 |
| | Gedeckter Apfelkuchen | 1 | Ober-Unterhitze | 185°C | J | Metallrost + Tortenform | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Mehrstufig | 170°C | J | Metallrost + Tortenform | L3 | 65-75 |
| | Tarte Tatin | 1 | Ober-Unterhitze | 170°C | J | Metallrost + Tortenform | L2 | 40-60 |
| | 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 | 180°C | J | Backblech | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Mehrstufig | 180°C | | Metallrost + Tortenform | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Mehrstufig | 160°C | | Backblechs | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, gefroren | 1 | Ober-Unterhitze | 210°C | J | Backblech | L3 | 30-45 |
| Breads and Flatbread | Toastbrot | 1 | Supergrill | 05 | N | Metallrost | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Ober-Unterhitze | 200°C | J | Backblech | L3 | 25-35 |
| | Brot, ganz | 1 | Ober-Unterhitze | 200°C | J | Backblech | L3 | 35-50 |

| Kategorie | Rezept | Anzahl Ebenen | Garprogramm | T°C | Vorheizen | Garzubehör | Einlegeboden-position | Garzeit nach dem Vorhei-zen* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pikante Pasteten und Aufläufe | Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm Ø) | 1 | Heißluft<br>Pizza | 180°C<br>200°C | J<br>N | Metallrost<br>+ Quiche tin | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Mehrstufig | 180°C | J | Metallrost<br>+ Quiche tin | L2+L5 | 50-70 |
| | Käsesoufflé | 1 | Ober-Unterhitze | 200°C | J | Backblech +<br>Formen | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, frisch | 1 | Heißluft | 180°C | J | Metallrost +<br>Hitzebeständige Backform | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, gefroren | 1 | Ober-Unterhitze | 200°C | J | Metallrost +<br>Hitzebeständige Backform | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, gefroren | 1 | Ober-Unterhitze | 180°C | J | Metallrost +<br>Hitzebeständige Backform | L3 | 45-55 |
| | Gebackene Nudeln | 1 | Heißluft | 200°C | J | Metallrost +<br>Hitzebeständige Backform | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, frisch (Blech) | 1 | Ober-Unterhitze<br>Pizza | 250°C<br>300°C | J<br>N | Backblech | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Mehrstufig | 180°C | J | Backbleche +<br>Tiefere Bleche | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, frisch (rund) | 1 | Ober-Unterhitze<br>Pizza | 250°C<br>300°C | J<br>N | Backblech | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Mehrstufig | 180°C | J | Backbleche +<br>Tiefere Bleche | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste) | 1 | Pizza | 200°C | N | Metallrost | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Mehrstufig | 200°C | J | Metallrost | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Mehrstufig | 180°C | J | Metallrost | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Fleisch und Geflügel | Gebratenes ganzes Huhn (1-1,2kg) | 1 | Mehrstufig | 220°C | J | Metallrost/L4<br>Backblech mit halber Tasse Wasser auf L1 | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Gebratene Ente | 1 | Mehrstufig | 200°C | J | Metallrost +<br>Hitzebeständige Backform | L3 | 30-50 |
| | Gebratener Truthahn | 1 | Mehrstufig | 200°C | J | Metallrost +<br>Hitzebeständige Backform | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Hahn | 1 | Mehrstufig | 220°C | J | Metallrost<br>Backblech<br>auf L1 | L3<br>L4 | 20-40 |

| Kategorie | Rezept | Anzahl Ebenen | Garprogramm | T°C | Vorheizen | Garzubehör | Einlegebo-denposition | Garzeit nach dem Vorheizen* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Gebratener Truthahn | 1 | Mehrstufig | 200°C | J | Metallrost + Hitzebeständ-ige Backform | L3 | 50-60 |
| | Schweinerip-pchen (1000-1200g) | 1 | Ober- &Unterhitze | 200°C | J | Metallrost + Hitzebeständ-ige Backform | L3 | 80-100 |
| | Würstchen | 1 | Supergrill | 04 | J | Metallrost | L5 | 40-50 |
| | Roast beef (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 | Mehrstufig | 200°C | J | Metallrost Backblech auf L1 | 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-Ble-ch** | L4 | 20-25 |
| | Gebackener Fisch | 1 | ECO | 200°C | N | Metallrost Backblech auf L1 | L3 | 40-60 |
| Backwa-ren | Gemüsegratin | 1 | ECO | 200°C | N | Metallrost + Hitzebeständ-ige Backform | L3 | 80-90 |
| | Gefrorene Pommes frites (300-500g) | 1 | Air Fry | 220°C | J | Airfry-Ble-ch** | L4 | 18-25 |
| | Kartoffel-gratin | 1 | Mehrstufig | 200°C | J | Metallrost + Hitzebeständ-ige Backform | L4 | 15-25 |
| | Röstkartoffeln | 1 | Ober- &Unterhitze | 200°C | J | Backblech | L4 | 30-50 |

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

## 5.2. TABELLE FÜR EVERYDAY COOKING

Das Menü der Lebensmittelkategorien ermöglicht es, dank spezieller Kochprogramme, die auf die Bedürfnisse jeder Kategorie zugeschnitten sind, eine Vielzahl von Rezepten zu kochen.
Nach der Auswahl der Lebensmittelkategorie und des Rezepts können Sie die Anzahl der gleichzeitig zu garenden Schalen oder den Gewichtsbereich der Lebensmittel (je nach ausgewählter Kategorie) auswählen.
Die Standardzeit und -temperatur werden angezeigt und können durch Drücken der entsprechenden Symbole auf dem Display geändert werden. Die Gartemperatur kann innerhalb eines begrenzten Bereichs eingestellt werden.
Die Option Schnelles Vorheizen wird empfohlen und ist standardmäßig aktiviert, kann aber auch übersprungen werden.
Wenn ein Garprogramm endet, können Sie weitere 5 Minuten Garzeit hinzufügen, das Programm im Favoritenmenü speichern oder zum Startbildschirm zurückkehren.

| Symbol | Gargutkategorie | Rezept | Portionsbereich | Preci Probe verfügbar |
|---|---|---|---|---|
|  | Pasta, Brot und Pizza | Runde Pizza | 1 bis 3 Bleche | Nein |
| | | Focaccia | 1 bis 2 Bleche | Nein |
| | | Tiefkühlpizza | 1 bis 3 Bleche | Nein |
| | | Frische Lasagne | 1 bis 2 Bleche | Ja |
| | | Cannelloni | 1 bis 2 Bleche | Ja |
| | | Tiefkühllasagne & -Cannelloni | 1 bis 2 Bleche | Nein |
| | | Brot | 1 bis 2 Bleche | Ja |
| | | Brot (Dampf) | 1 Blech | Ja |
|  | Fleisch und Geflügel | Schweinebraten (Dampf) | 500-1500g | Ja |
| | | Gebratenes Rindfleisch (Dampf) | | |
| | | Schmorbraten | | |
| | | Entbeinte Lammkeule (Dampf) | | |
| | | Schweinerippchen (Dampf) | | |
| | | Brathähnchen (Dampf) | | |
| | | Gefülltes Huhn (Dampf) | | |
| | | Hackbraten (Dampf) | | |
|  | Fisch | Fischfilet (Dampf) | 200-1200g | Ja |
| | | Ganz im Ofen gebacken (Dampf) | | Ja |
| | | Gegrillter Fisch | | Nein |
| | | Fisch in Salzkruste | | Nein |
| | | Tiefgefrorener Fisch | | Nein |
|  | Torten und Kuchen | Herzhaftes im Blätterteig | 1 bis 3 Bleche | Nein |
| | | Soufflé (Dampf) | 1 bis 2 Bleche | |
| | | Herzhafter Kuchen | 1 bis 2 Bleche | |
| | | Gemüsetarte (Dampf) | 1 bis 2 Bleche | |

| Symbol | Gargutkategorie | Rezept | Portionsbereich | Preci Probe verfügbar |
|---|---|---|---|---|
|  | Gemüse | Gebackene Kartoffeln (Dampf) | 500-1200g | Nein |
| | | Überbackenes Gemüse (Dampf) | | |
| | | Gemüse in Folie | | |
| | | Gegrilltes Gemüse | | |
| | | Gefülltes Gemüse (Dampf) | | |
|  | Süße Backwaren | Butterkekse (Dampf) | 1 Blech | Nein |
| | | Tiefkühl-Croissants (Dampf) | 1 Blech | |
| | | Obstkuchen (Dampf) | 1 bis 2 Bleche | |
| | | Mille-Feuille (Dampf) | 1 bis 2 Bleche | |
| | | Muffins (Dampf) | 1 Blech | |
| | | Biskuitkuchen (Dampf) | 1 bis 2 Bleche | |
| | | Strudel (Dampf) | 1 bis 3 Bleche | |
| | | Hefekuchen (Dampf) | 1 bis 2 Bleche | |
| | | Hefekuchen mit geschnittenen Früchten (Dampf) | 1 bis 2 Bleche | |

# 6. PFLEGE UND REINIGUNG

## 6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

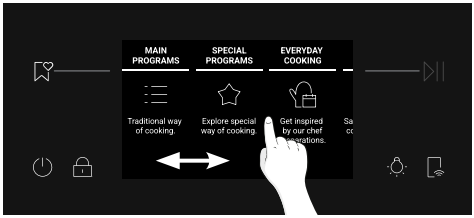
Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden. Den Ofen vor der manuellen Reinigung abkühlen lassen.

- 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

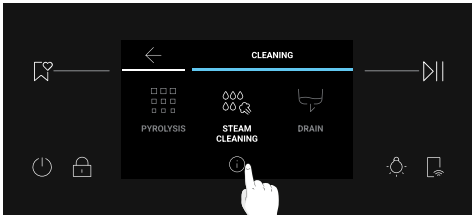
Blättern Sie horizontal durch das Karussell der Startseite und drücken Sie auf Reinigung, um das Menü „Reinigung“ aufzurufen.







Blättern Sie im Reinigungskarussell, um die verschiedenen Funktionen anzuzeigen. Drücken Sie bei jeder Funktion auf (i), um die Beschreibung und die vorgeschlagene Verwendung zu lesen.



Sie können zwischen den folgenden Reinigungsoptionen wählen:

**Selbstreinigung** (je nach Modell)

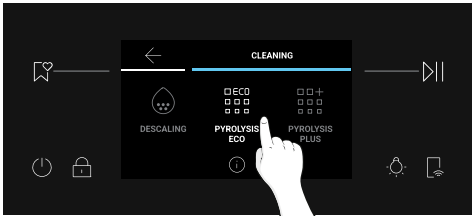
Dieses Verfahren beruht auf dem chemischen Prozess der Pyrolyse, der die Zersetzung komplexer Stoffe durch Wärmebehandlung beinhaltet.
Nach dem Start wird die Backofentür automatisch verriegelt und die Temperatur schnell auf glühende 410°C erhöht.
Am Ende des Reinigungszyklus bleibt im Garraum nur eine minimale Staubablagerung zurück, die sich mit einem feuchten Tuch leicht abwischen lässt.
Bei der pyrolytischen Reinigung muss der Dampfkessel entfernt werden. Ist dies nicht der Fall, erscheint alle
5 Minuten eine Pop-up-Meldung auf dem Bildschirm, die Sie auffordert, den Kessel zu entfernen.

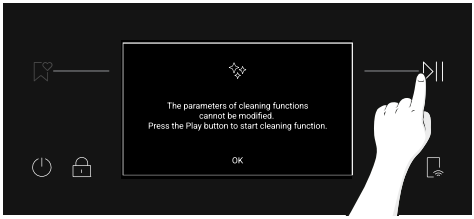


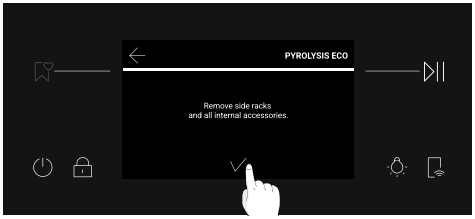

Es stehen zwei Selbstreinigungsfunktionen zur Auswahl:

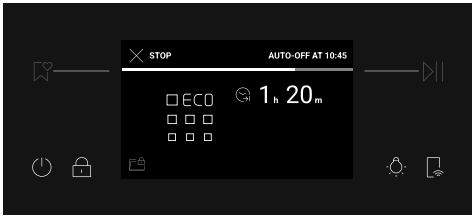
**Selbstreinigung Eco**
Reinigt mäßig verschmutzte Backöfen. Der Reinigungsvorgang dauert 90 Minuten.

**So funktioniert es:**
1. Blättern Sie im Reinigungskarussell, bis „Selbstreinigung Eco“ angezeigt wird. Es erscheint eine Pop-up-Meldung. Drücken Sie ▷|| , um fortzufahren, oder drücken Sie „OK“, um zurückzukehren.
2. Drücken Sie ▷|| , um fortzufahren.
3. Es erscheint eine Pop-up-Meldung. Nehmen Sie das gesamte Innenzubehör und die seitlichen Einschübe aus dem Backofen. Tippen Sie auf ✓ , wenn Sie fertig sind.
4. Der Reinigungsprozess beginnt. Während dieser Zeit und während der folgenden Abkühlphase wird die Tür verriegelt und auf dem Display erscheint 🔒 .
5. Wenn das Gerät abgekühlt ist, wird die Tür entriegelt und eine Pop-up-Meldung erscheint. Nun können Sie die Tür öffnen und die Innenflächen des Ofens mit einem Tuch reinigen.



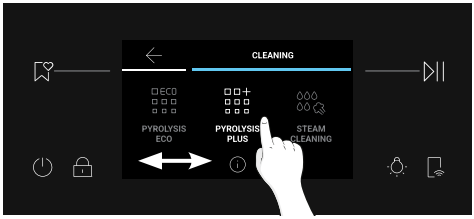



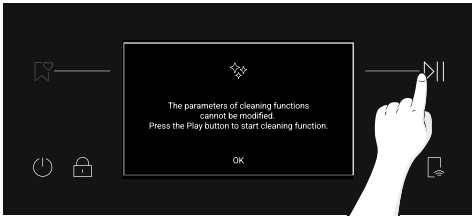
## Selbstreinigung Plus

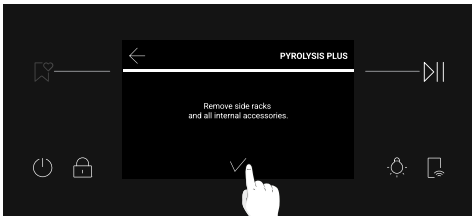
Reinigt stark verschmutzte Backöfen. Der Reinigungsvorgang dauert 120 Minuten.

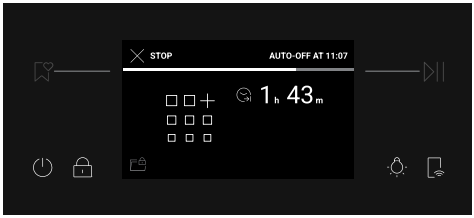
### So funktioniert es:

1. Blättern Sie im Reinigungskarussell, bis „Selbstreinigung Plus“ angezeigt wird. Es erscheint eine Pop-up-Meldung. Drücken Sie ⏯, um fortzufahren, oder drücken Sie „OK“, um zurückzukehren.
2. Drücken Sie ⏯ , um fortzufahren.
3. Es erscheint eine Pop-up-Meldung. Nehmen Sie das gesamte Innenzubehör und die seitlichen Einschübe aus dem Backofen. Tippen Sie auf ✓ , wenn Sie fertig sind.
4. Der Reinigungsprozess beginnt. Während dieser Zeit und während der folgenden Abkühlphase wird die Tür verriegelt und auf dem Display erscheint 🔒 .
5. Wenn das Gerät abgekühlt ist, wird die Tür entriegelt und eine Pop-up-Meldung erscheint. Nun können Sie die Tür öffnen und die Innenflächen des Ofens mit einem Tuch reinigen.



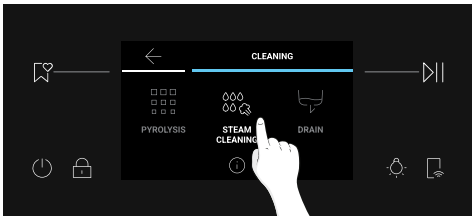



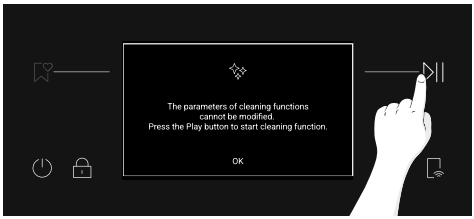
## Dampfreinigung

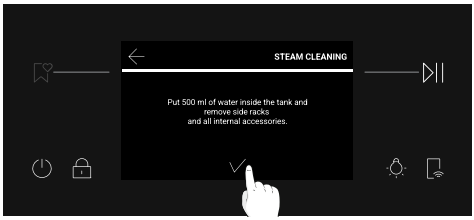
Die Dampfreinigung-Funktion wurde entwickelt, um leichte Verschmutzungen mühelos zu beseitigen und eine schnelle und umweltfreundliche Lösung für die Reinigung Ihres Garraums mit der Kraft des Dampfes zu bieten.

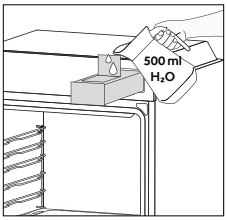
### So funktioniert es:

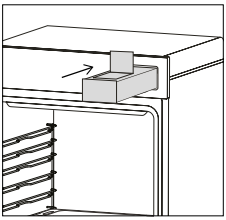
1. Blättern Sie im Reinigungskarussell, bis „Dampfreinigung“ angezeigt wird.
   Wenn Sie auf die Funktion drücken, wird eine Pop-up-Meldung angezeigt. Drücken Sie ▷|| , um fortzufahren, oder drücken Sie „OK“, um zurückzukehren.
2. Drücken Sie ▷|| , um fortzufahren.
3. Über ein Pop-up-Fenster werden Sie aufgefordert, 500 ml Wasser in den unteren Teil des Garraums zu geben. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie ✓
4. Der Reinigungsprozess beginnt. Öffnen Sie die Tür während dieser Zeit nicht.
5. Wenn der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist, erscheint eine Pop-up-Meldung und Sie können die Backofentür öffnen. Trocknen Sie das Innere des Garraums mit einem weichen Tuch ab.
6. Auf dem Bildschirm wird wieder das Karussell der Startseite angezeigt.

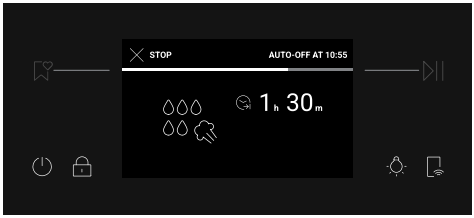


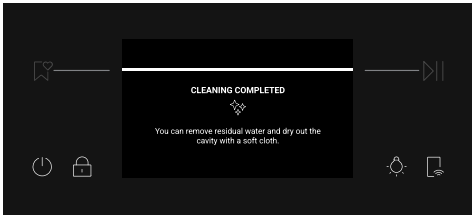



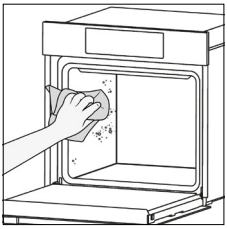





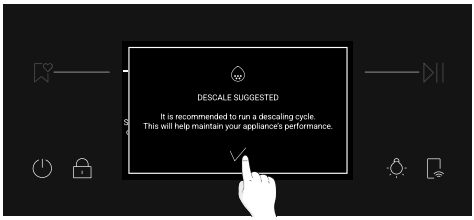



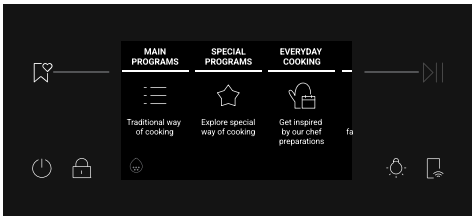
**HINWEIS:** Alle Reinigungsfunktionen können jederzeit durch Drücken der Stop-Taste in der oberen linken Ecke unterbrochen werden. Nach Unterbrechung der Funktionen Selbstreinigung Eco und Selbstreinigung Plus bleibt die Tür verriegelt, bis das Gerät abgekühlt ist. Wenn die Tür entriegelt wird, erscheint eine Pop-up-Meldung.

## REINIGUNG DES DAMPFSYSTEMS

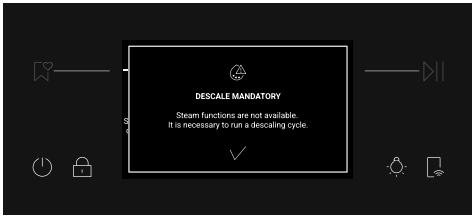
### Entkalken

Diese Funktion wird nach 25 Dampfzyklen vorgeschlagen und ist nach 40 Dampfzyklen obligatorisch. Der Backofen zeigt am Ende jedes Dampfzyklus (ab dem 25. Zyklus) eine Pop-up-Meldung an, um das Entkalken vorzuschlagen, wenn der Benutzer diese Funktion noch nicht aktiviert hat. wird in der linken unteren Ecke des Displays angezeigt, bis das Entkalken ausgeführt wird.



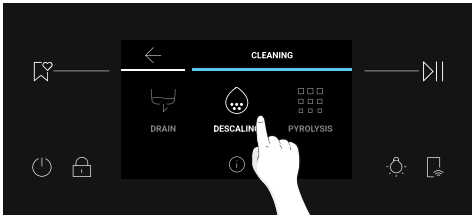

Nach 40 Zyklen wird keines der Dampfgarprogramme mehr gestartet, bevor der Benutzer das Entkalkungsprogramm ausgeführt hat. Wenn Sie versuchen, einen Dampfgarzyklus zu starten, wird auf dem Bildschirm die Warnung Entkalken obligatorisch angezeigt.

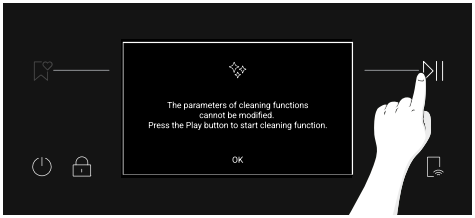


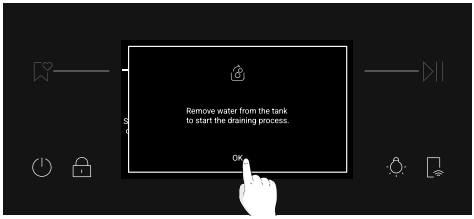
Die Entkalkungsfunktion ist in drei Schritte unterteilt:

**Schritt 1 (Entfernen von Restwasser aus dem Dampfer):**

i. Blättern Sie im Reinigungskarussell, bis „Entkalkung“ angezeigt wird. Wenn Sie auf die Funktion drücken, wird eine Pop-up-Meldung angezeigt. Drücken Sie ▷||, um fortzufahren, oder drücken Sie „OK“, um zurückzukehren.
ii. Wenn der Dampfkessel fehlt oder offen ist, werden Sie aufgefordert, ihn einzufügen/zu schließen. Wenn er voll ist, müssen Sie ihn erst leeren und dann wieder einsetzen.
iii. Der Entleerungsprozess beginnt. Wenn der Signalton ertönt, leeren Sie den Kessel und fahren Sie mit Schritt 2 fort.

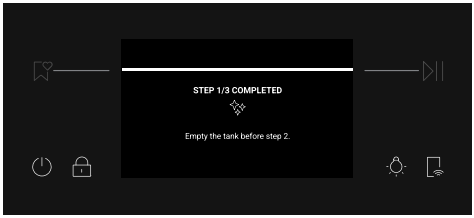


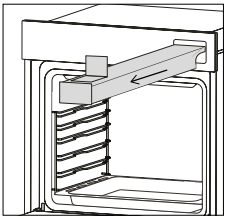





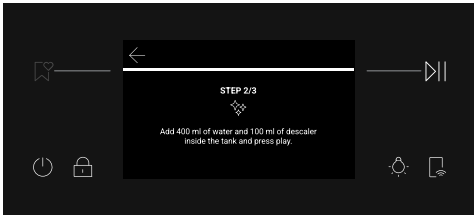


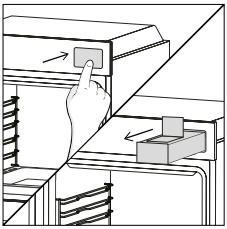


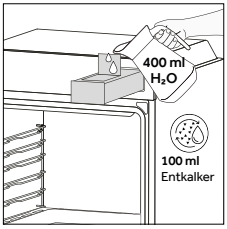



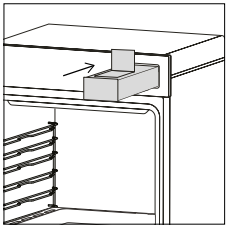
**Schritt 2 (Entkalkung):**

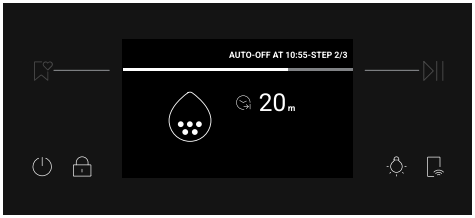
i. In einer Pop-up-Meldung werden Sie aufgefordert, 400 ml Leitungswasser und 100 ml Entkalker in den Dampfkessel zu geben. Drücken Sie ⏯, um fortzufahren.
ii. Dieser Schritt dauert 20 Minuten, danach muss der Dampfkessel wieder herausgenommen und geleert werden, um mit der dritten Stufe fortzufahren.

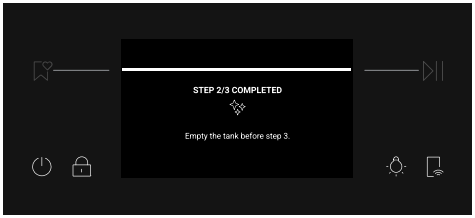




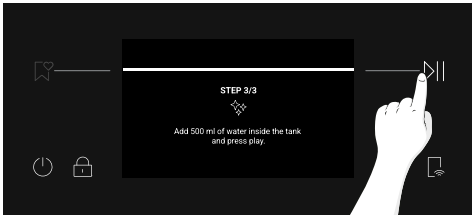



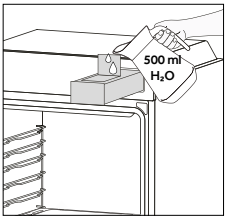


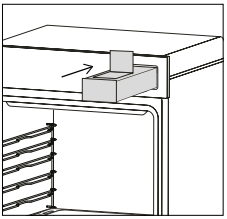



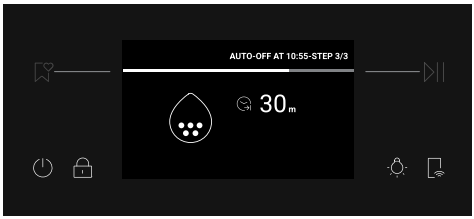
**Schritt 3 (Spülung):**

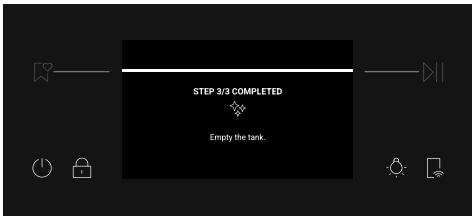
i. Eine Pop-up-Meldung fordert Sie auf, 500 ml Leitungswasser in den Dampfkessel zu geben. Drücken Sie ⏯, um fortzufahren.
ii. Dieser Schritt dauert 30 Minuten; am Ende des Vorgangs werden Sie aufgefordert, den Kessel zu leeren.

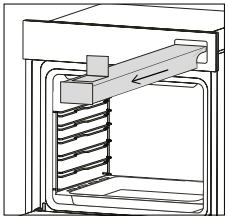


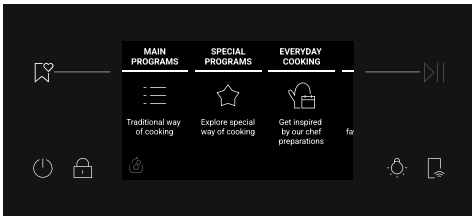





**HINWEIS:** Wenn der Dampfkessel nicht geleert wird, wird weiterhin in der unteren linken Ecke des Displays angezeigt.

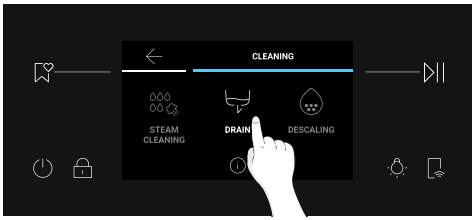


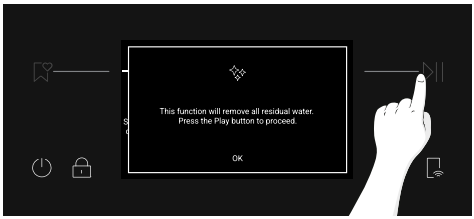

**HINWEIS:** Wird das Entkalkungsprogramm unterbrochen oder nicht abgeschlossen, erscheint auf dem Display mit der Aufforderung, den Vorgang zu wiederholen und abzuschließen.

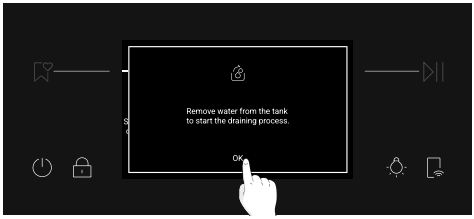
## Entleerung

Mit dieser Funktion lassen sich überschüssige Flüssigkeiten leicht aus dem Dampfsystem ablassen. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Blättern Sie im Reinigungskarussell, bis „Entleerung“ angezeigt wird. Wenn Sie auf die Funktion drücken, wird eine Pop-up-Meldung angezeigt. Drücken Sie ⏯, um fortzufahren, oder drücken Sie „OK“, um zurückzukehren.
2. Wenn der Dampfkessel fehlt oder offen ist, werden Sie aufgefordert, ihn einzufügen/zu schließen. Wenn er voll ist, müssen Sie ihn erst leeren und dann wieder einsetzen.
3. Der Entleerungsprozess beginnt. Nach Abschluss des Vorgangs werden Sie aufgefordert, den Kessel zu leeren.

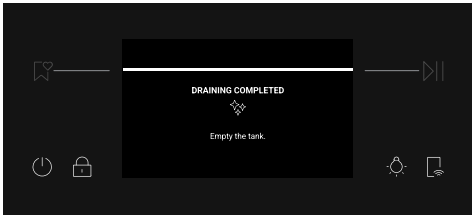


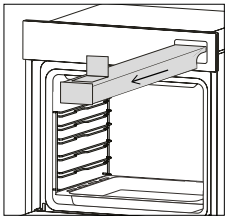









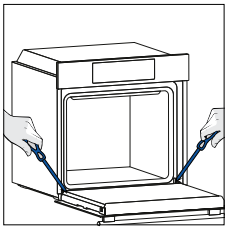



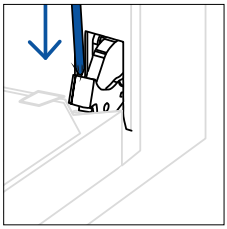
**HINWEIS:** Wenn der Dampfkessel nicht geleert wird, wird weiterhin in der unteren linken Ecke des Displays angezeigt.



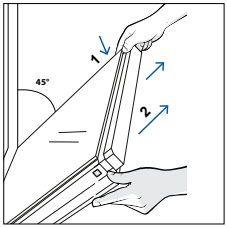
### 6.2.2. AUßERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür

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

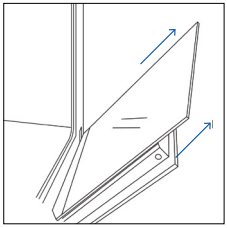




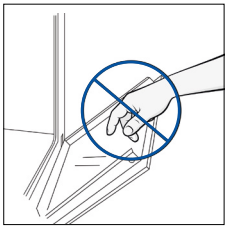
2. Stellen Sie die Tür auf 45°. Drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Knöpfe an den seitlichen Schultern der Tür und ziehen Sie sie zu sich heran, um die obere Abdeckung der Glastür zu entfernen.




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).



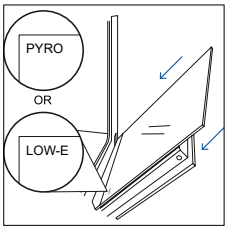
4. ⚠ **WARNUNG**: Das äußere Glas ist nicht abnehmbar.



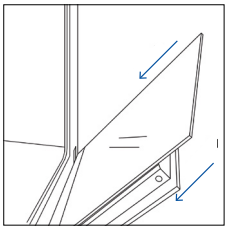
5. Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.



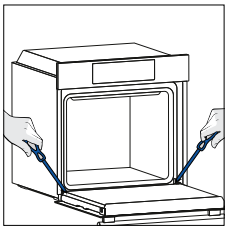
6. Setzen Sie die Glasscheiben ein und vergewissern Sie sich, dass das „Low-E“ / PYRO -Etikett gut lesbar und auf der unteren linken Seite der Tür in der Nähe des linken Scharniers angebracht ist. Auf diese Weise bleibt das bedruckte Etikett auf dem ersten Glas auf der Innenseite der Tür.

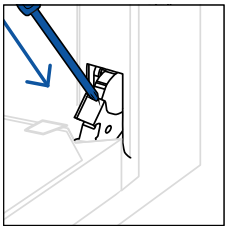



7. Bringen Sie die obere Abdeckung der Glastür wieder an, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.



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





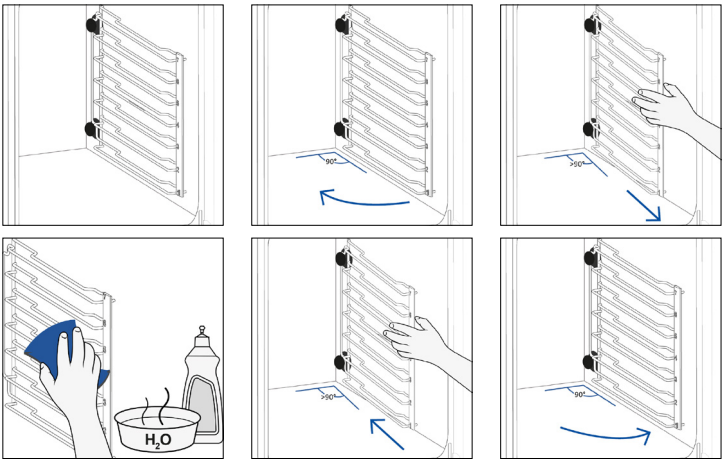
## 6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

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 zuerst den vorderen Teil in Pfeilrichtung ziehen und den hinteren Teil von den Schrauben lösen.
2. Reinigen Sie die seitlichen Einschübe entweder in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm und lassen Sie sie anschließend abtrocknen.
3. Bauen Sie die seitlichen Einschübe nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder ein: Positionieren Sie den hinteren Teil zwischen den Schrauben und schieben Sie den vorderen Teil in Pfeilrichtung.



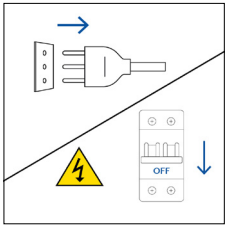
## 6.4. WARTUNG

### AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

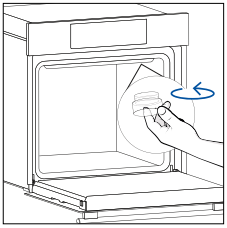
**Auswechseln der Glühbirne an der Oberseite:**

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

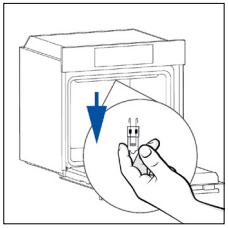
**Schritt 1**



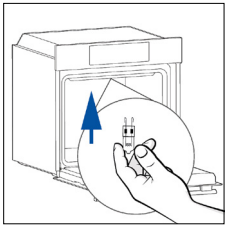

**Schritt 2**



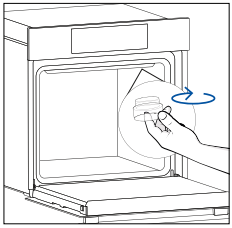
**Schritt 3**



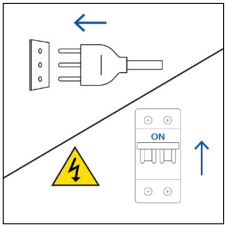
**Schritt 4**

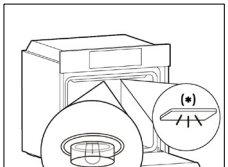


**Schritt 5**



**Schritt 6**



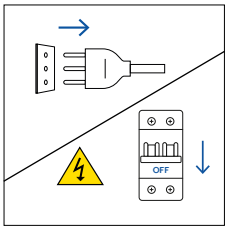



Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).
Bei Problemen mit dieser Lampe wenden Sie sich an den Kundenservice.

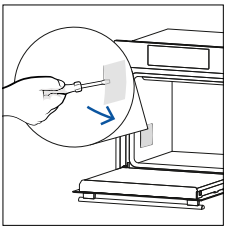
### Auswechseln der seitlichen Glühbirne:

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.

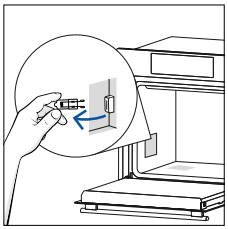
**Schritt 1**



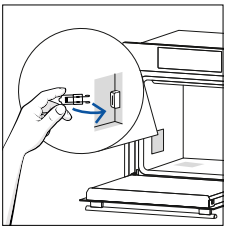

**Schritt 2**



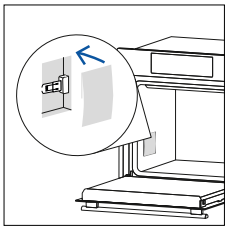
**Schritt 3**



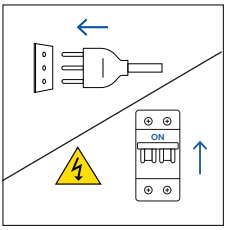
**Schritt 4**



**Schritt 5**



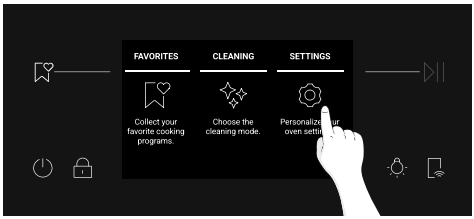
**Schritt 6**

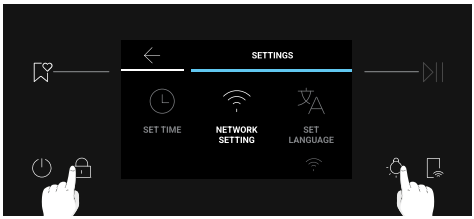


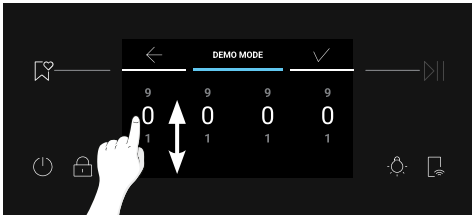

Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).

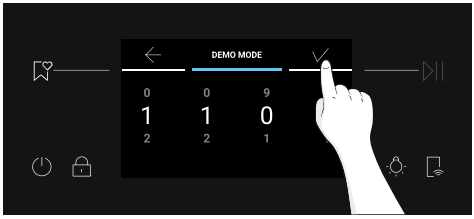
## 6.5. Demofunktion

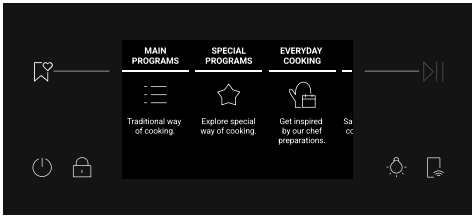
1. Wählen Sie im Karussell der Startseite die Option „Einstellungen“.
2. Drücken Sie im Menü „Einstellungen“ lange auf und gleichzeitig auf .
3. Blättern Sie vertikalen durch die Zahlen, um das Passwort 1100 einzugeben, und drücken Sie dannzur Bestätigung .
4. Das Display kehrt zum Karussell der Startseite im Demofunktion zurück.
5. Um die Demofunktion zu beenden, wiederholen Sie die gleichen Schritte.



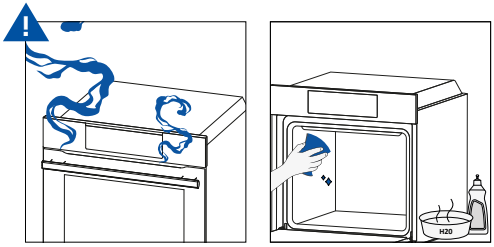
# 7. FEHLERSUCHE

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.

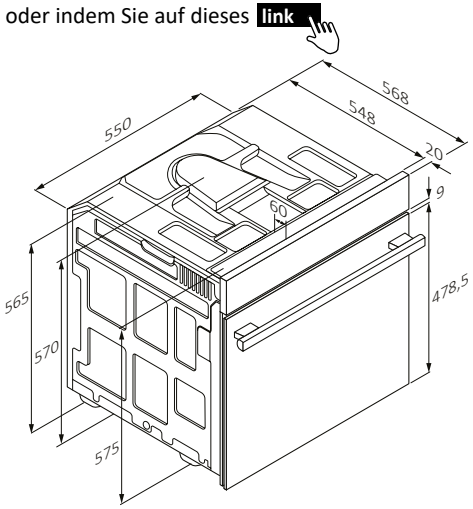
## 8.2. STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

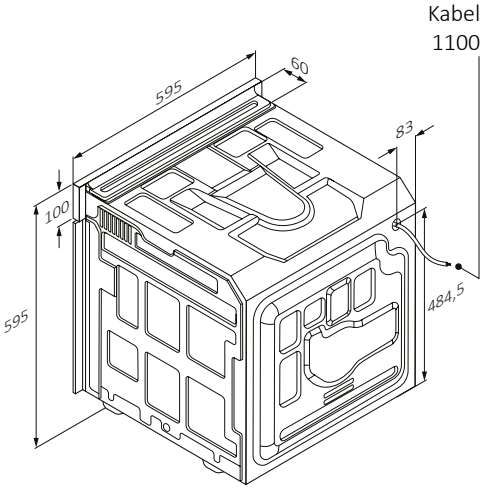
Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen.
Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.
Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und 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.

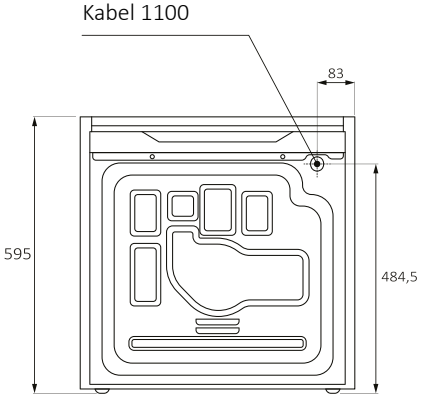
# 9. INSTALLATION

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

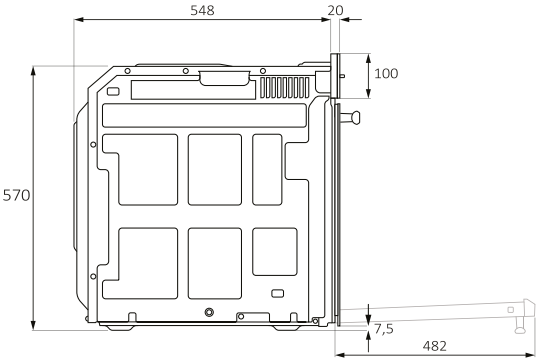
oder indem Sie auf dieses **link**



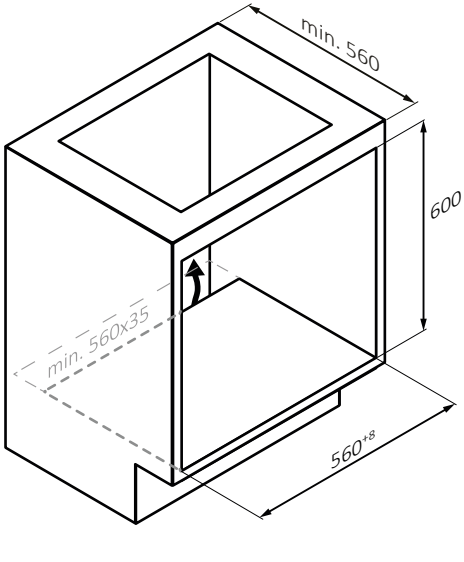



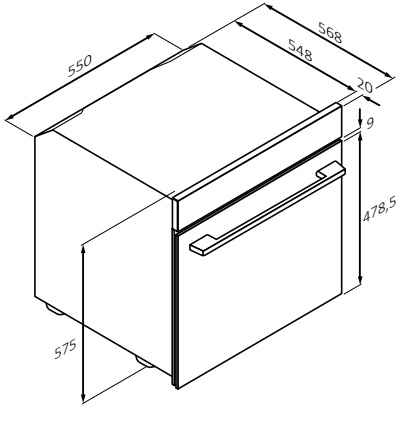

Ansicht von hinten

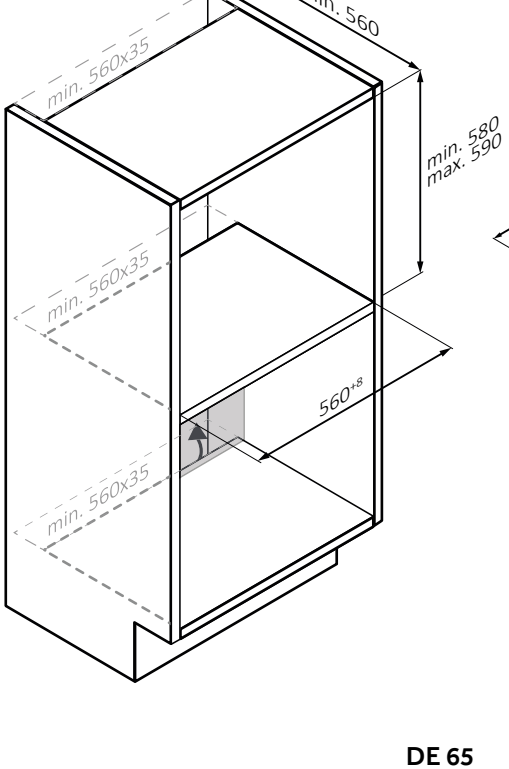


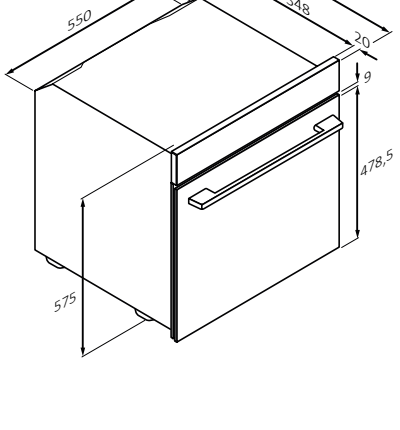

Ansicht von der Seite

mm

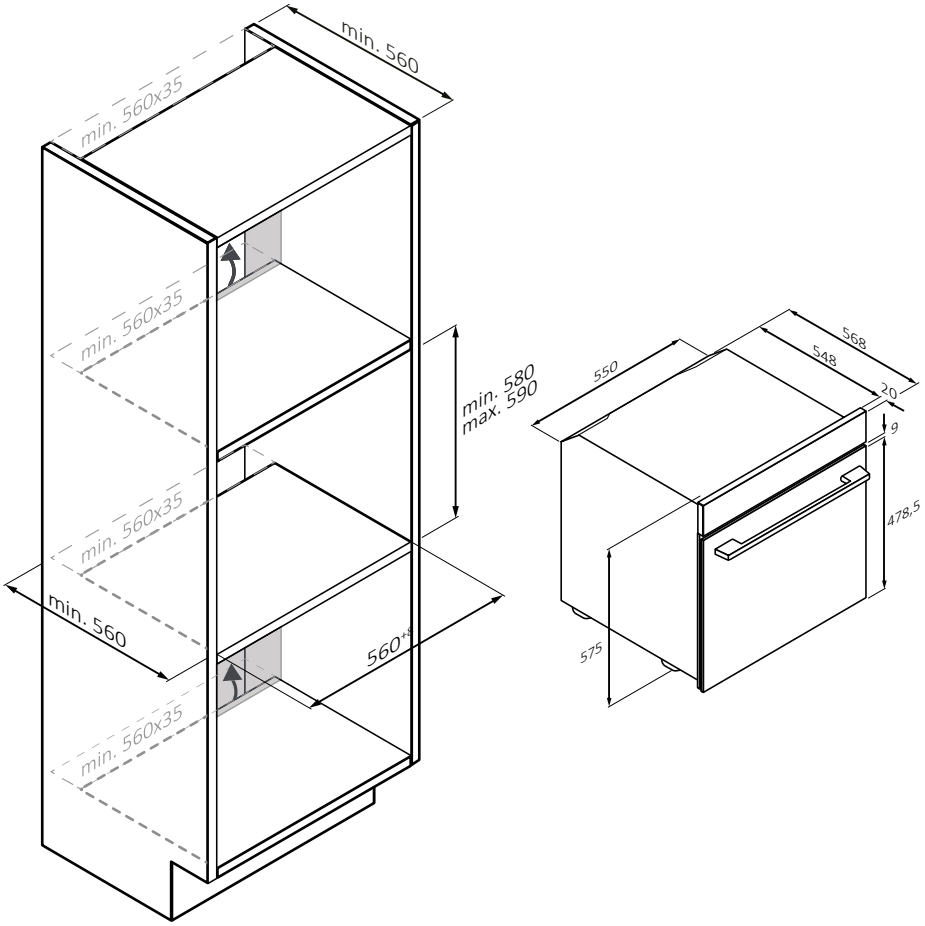

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

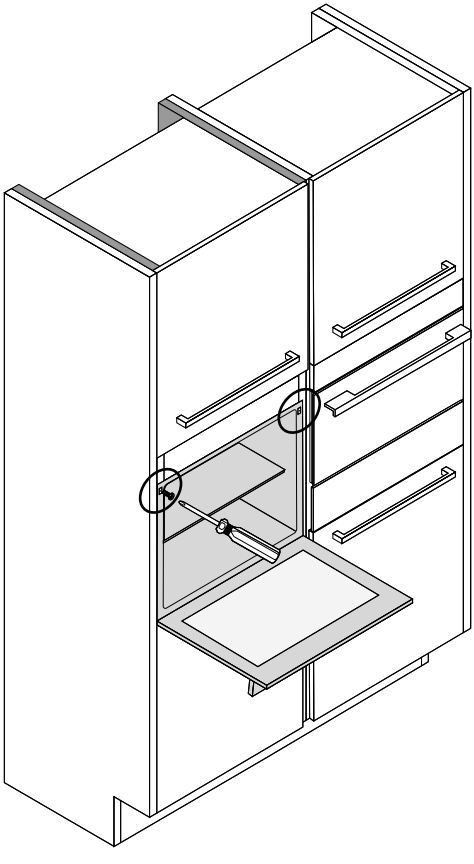

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

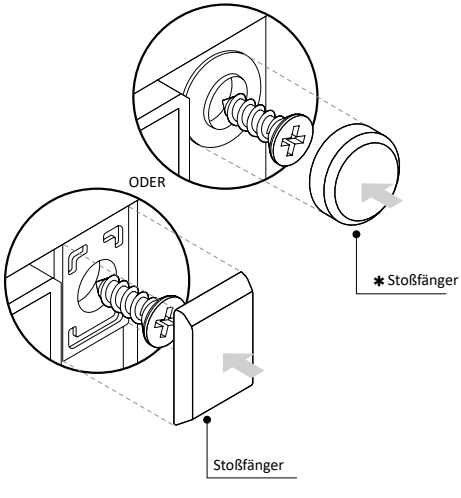

550
568
548
20
9
478,5
575

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. Funciones especiales
4.2.3. Función Multi Step

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

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

**7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

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

**9. INSTALACIÓN**

# 1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

## ADVERTENCIAS GENERALES

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

## Utilización conforme al uso previsto

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

## Limitaciones de uso

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

## ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

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

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

## ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

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

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

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

## USO Y MANTENIMIENTO

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

## ADVERTENCIAS (*PARA HORNOS PIROLÍTICOS)

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

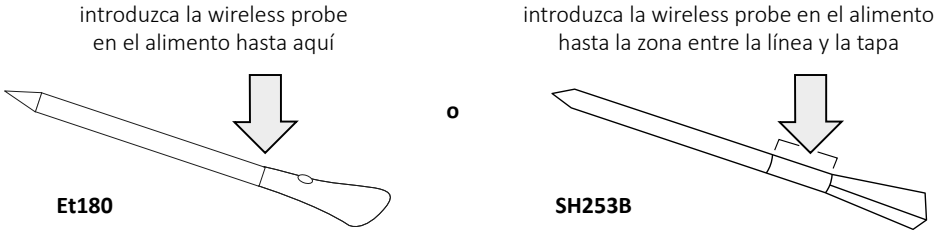
## ADVERTENCIAS (PARA STEAM PLUS)

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

* Según el modelo de horno.

## ADVERTENCIAS para SONDA DE TEMPERATURA INALÁMBRICA

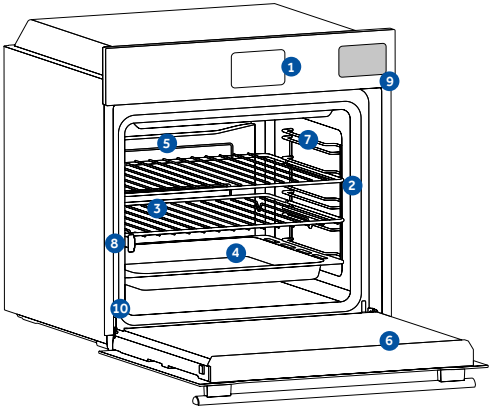
- Este producto es exclusivo para hornos. Solo debe utilizarse como se describe en este Manual del usuario.
- NO TOQUE Preci Probe CON LAS MANOS DESNUDAS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE COCINAR. Utilice siempre manoplas para horno para sacar Preci Probe de la comida después de cocinar.




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

# 2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

## 2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

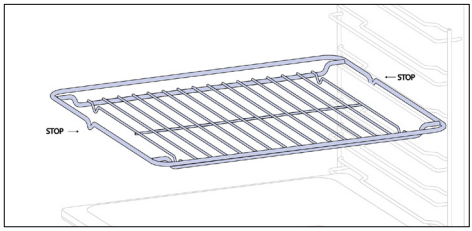



1. **Panel de control**
2. **Números de posiciones de estantería**
3. **Rejillas metálicas**
4. **Bandejas**
5. **Ventilador de tapa**
6. **Puerta del horno**
7. **Rejillas laterales** (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. **Guías telescópicas**
9. **Depósito de agua**
10. **Número de serie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

Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

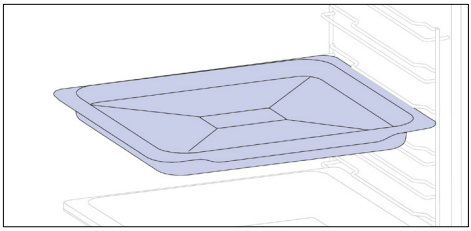
## 2.2. ACCESORIOS

### Rejilla metálica



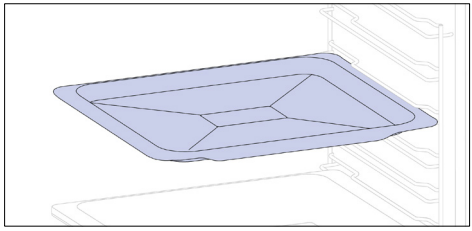

Una rejilla de alambre en un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve como soporte para los utensilios de cocina y se puede ajustar a diferentes alturas para diferentes necesidades de cocción. No coloque los alimentos directamente sobre ella; en su lugar, utilice papel vegetal o bandejas de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

### Bandeja profunda



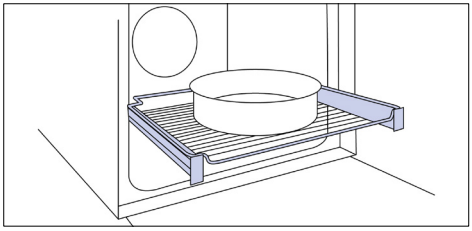
La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

### **Bandeja de horneado** (solo si está presente*)



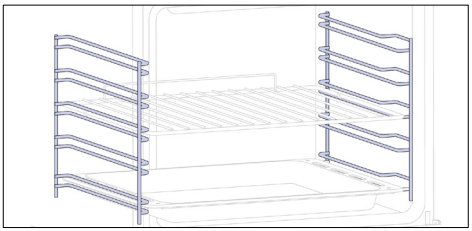
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

### **Guías telescópicas** (solo si está presente*)



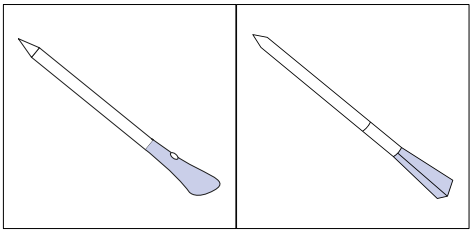
Los raíles telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

**Rejillas laterales** (solo si está presente*)



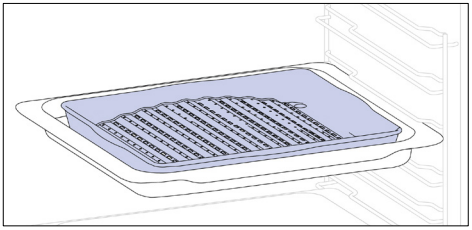
Situadas a ambos lados de la cavidad del horno, las rejillas laterales están diseñadas para colocar la bandeja de horno y las rejillas durante la cocción.

**Preci Probe** (solo si está presente*)



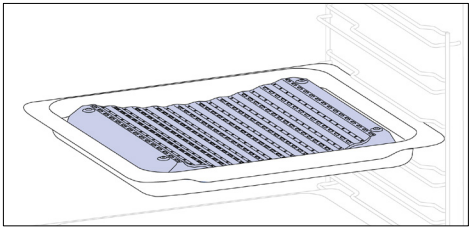
Este termómetro para carne es un sensor de temperatura que, introducido en el alimento y conectado al horno mediante cable, permite controlar la temperatura interior del alimento durante la cocción. Se utiliza principalmente para el pescado y la carne.

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



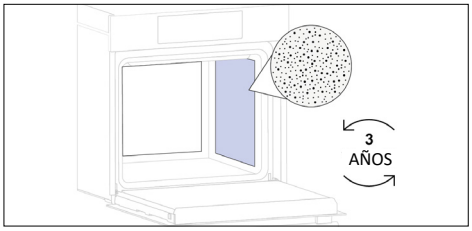
La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

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

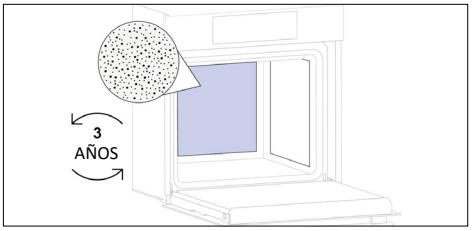


Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más “húmeda”.

**Paneles catalíticos** (solo si está presente*)




**Paneles catalíticos** (solo si está presente*)



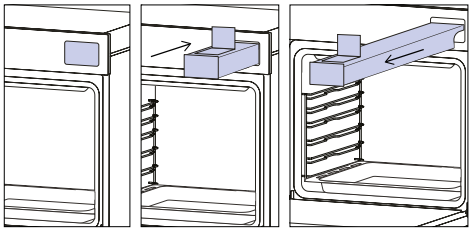

Paneles especiales revestidos con esmalte, fabricados con una estructura microporosa para convertir la grasa en elementos gaseosos fáciles de eliminar. Sustitúyalos después de 3 años de uso (a 2/3 ciclos de cocción por semana).

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



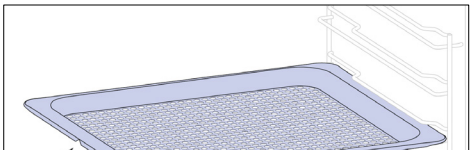
Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

**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.

**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.

**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: 0,5 W
Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición de modo de espera: 20 min.

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

1. Encendido/Apagado
2. Bloqueo para niños
3. Luz
4. Control remoto
5. Favoritos
6. Inicio/Pausa

### FUNCIONES PRINCIPALES

| Símbolo | Función | Descripción |
|---|---|---|
| | **Encendido/Apagado** | Pulse para encender/apagar el horno. |
| | **Bloqueo para niños** | Mantén pulsado durante 3 segundos para bloquear la pantalla y evitar el uso no deseado por parte de menores. |
| | **Luz** | Pulse para encender/apagar la luz de la cavidad del horno. |
| | **Control remoto** | Mantén pulsado el botón durante 3 segundos para activar el control remoto después de emparejar el horno con la app hOn (a través de la aplicación). |
| | **Favoritos** | Pulse aquí para acceder al menú Favoritos. |
| | **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 o cuando éste está abierto. |
|  | **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. |
|  | **Se necesita descalcificar** | El icono aparece cuando es necesario un ciclo de descalcificación. |

## 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.

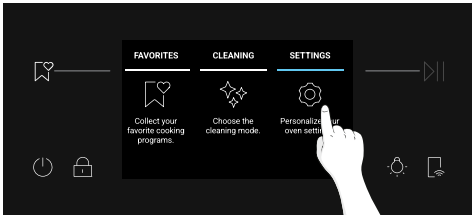
* Según el modelo de horno.

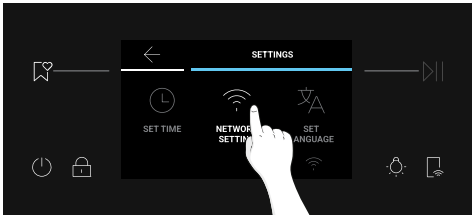
### Información del producto para equipos en red

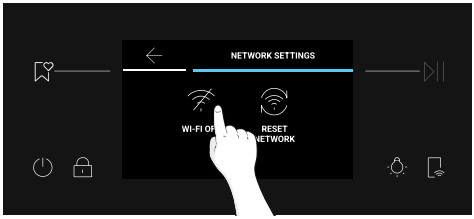
Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados: 2,0 W.
Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición de espera en red: 20 min

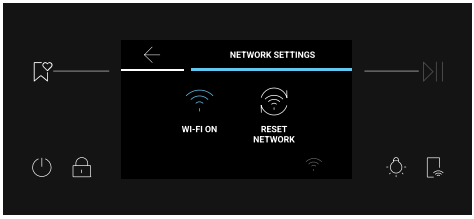
### Cómo activar el puerto de red inalámbrica:

Pulse “Configuraciones” en el carrusel de inicio y, a continuación, “Ajustes de red”. Cambie WiFi APAGADO para encender el Wi-Fi.



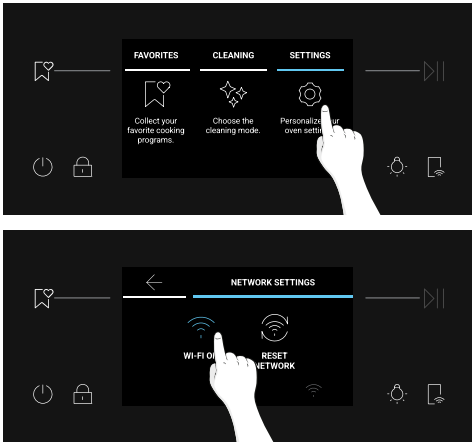



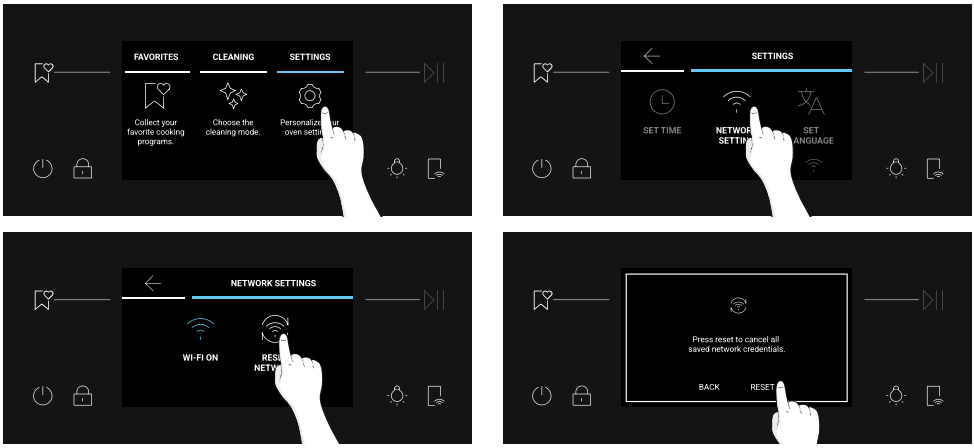
### Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

Pulse “Configuraciones” en el carrusel de inicio y, a continuación, “Ajustes de red”. Cambie WiFi ENCENDIDO para apagar el Wi-Fi.




### Cómo restablecer la red

1. Pulse Configuraciones en el carrusel de inicio y, a continuación, Ajustes de red.
2. Pulse “Restablecer la red” (sólo se activa si el aparato ya se ha emparejado).
3. Confirme el mensaje emergente pulsando “Restablecer”.




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.

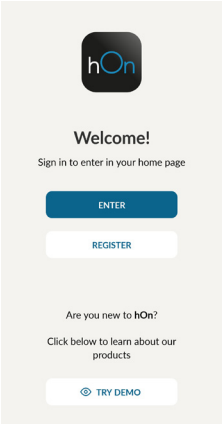
Available on the App Store

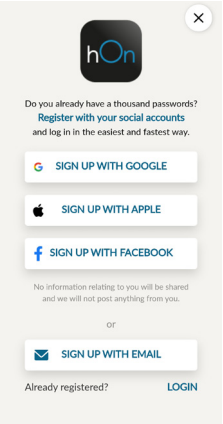
GET IT ON Google Play

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.

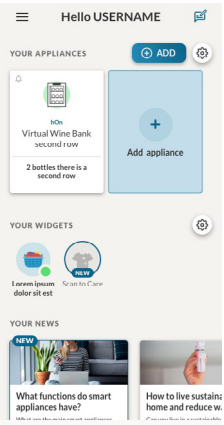



## REGISTRO RÁPIDO PARA EMPAREJAMIENTO

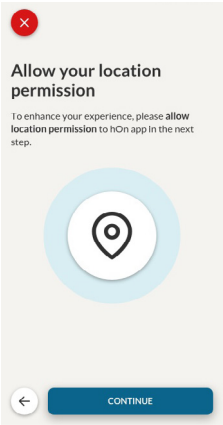
**Paso 1**

- Seleccione "Añadir electrodoméstico".



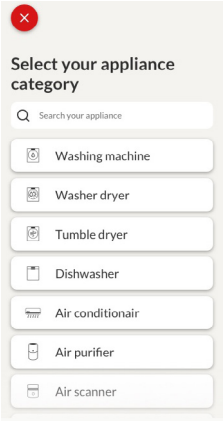
**Paso 2**

- Permita su localización.



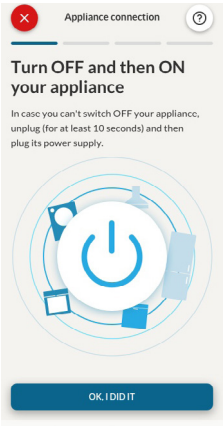

**Paso 3**

- Seleccione el horno en la categoría de electrodomésticos.



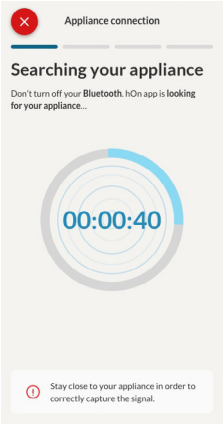

**Paso 4**

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



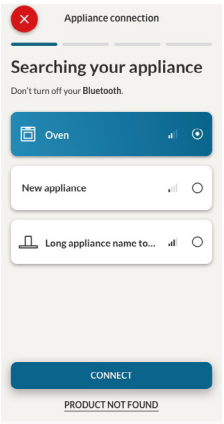
**Paso 5**

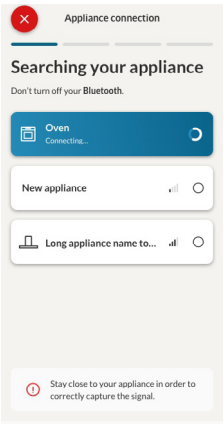
- Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.




**Paso 6.1-6.2**

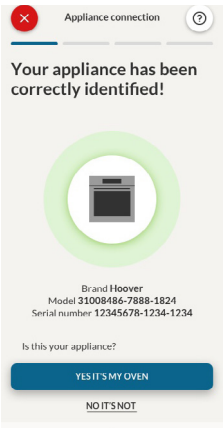
- Seleccione su electrodoméstico, pulse "conectar" y espere unos segundos.




**Paso 7**

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



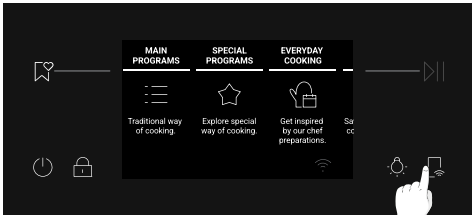
## CONTROL REMOTO

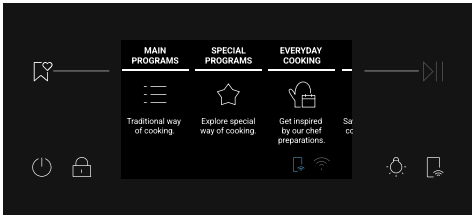
El control remoto ofrece numerosas ventajas a los usuarios, mejorando la comodidad, la eficiencia y la experiencia culinaria en general, ya que permite controlar el producto directamente desde el aparato y la aplicación hOn.
Esta función le permite, a través de su dispositivo, disfrutar de diversas funcionalidades, como: inicio instantáneo o programado de recetas o programas de cocción ya disponibles en la app, tanto con la sonda térmica como sin ella; seguimiento en tiempo real del progreso de sus recetas; ajuste de los parámetros de cocción en uso; gestión y seguimiento del proceso de cocción a través de la sonda térmica Preci Probe; creación de recetas personalizadas a través de la función U-Create; y guardado de las recetas creadas directamente en el producto a través de la "función Jolly."
El control remoto solo puede activarse cuando el producto está registrado.
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.
Cuando el control remoto está activado, puede iniciar/detener y controlar los programas de cocción y las recetas directamente desde la aplicación y desde el aparato. Si el control remoto se apaga después de que se haya iniciado un programa de cocción, el programa sólo podrá detenerse desde el horno.

**NOTA:** El control remoto está disponible para todas las funciones de cocción del producto, excepto para los programas Gratinadoado y Supergrill

### Cómo activar el control remoto:

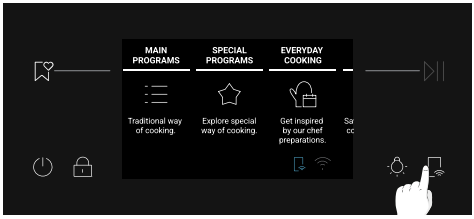
1. En el carrusel de inicio, pulse en la esquina inferior derecha.
2. El icono de "Control remoto encendido" se mostrará en la parte inferior de la pantalla.
3. Acceda a la app, seleccione un programa y deje que empiece la cocción. Durante el proceso es posible controlar y cambiar los parámetros del programa tanto desde el producto como desde la app.

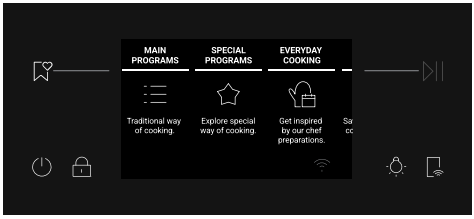


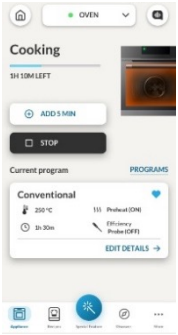




### Cómo desactivar el control remoto:

1. Cuando el control remoto está activo, pulse para apagarlo.
2. El icono de "Control remoto encendido" desaparecerá.






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

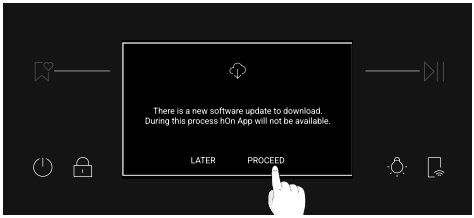
## ACTUALIZACIÓN OVER THE AIR (OTA)

El horno está provisto de una función de actualización «over the air» que asegurará el mantenimiento del software del producto; esta se recomienda cada vez para garantizar la funcionalidad del horno actualizado, que se activa tan pronto como el producto está registrado en la aplicación. Cuando haya una actualización disponible y el horno esté conectado, se le notificará mediante un mensaje emergente en la pantalla.

El proceso OTA se realizará en 2 pasos.

**1. DESCARGA DEL SOFTWARE:** Durante este proceso, que puede durar unas 2 horas, es posible utilizar el horno para cocinar, pero la aplicación hOn no estará disponible.

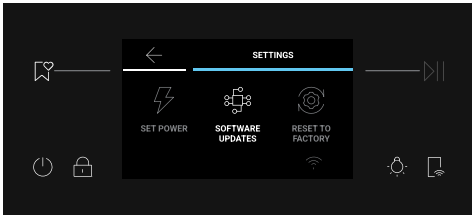
- Al seleccionar “Proceder”, la actualización comenzará a descargarse y el icono de Wi-Fi con una flecha azul permanecerá visible hasta el final de la descarga. Para apagar la pantalla durante este tiempo, deberá activarse el control remoto antes de pulsar el botón de encendido/apagado, de lo contrario se interrumpirá el proceso de descarga.





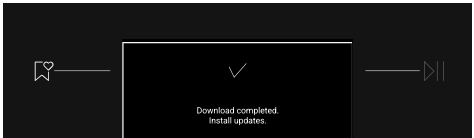


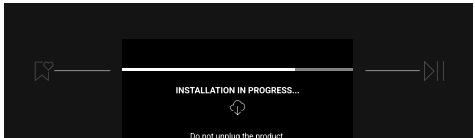
- Seleccionando “Más tarde”, es posible iniciar el proceso entrando en “Actualizaciones de software” en el menú Configuraciones.



**2. INSTALACIÓN:** durante este proceso, que puede durar unas 2 horas, es posible utilizar el horno para cocinar, pero la aplicación hOn no estará disponible.

- Al pulsar “Proceder”, se instalará la actualización.

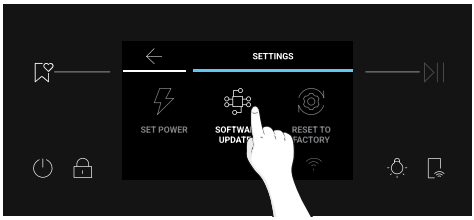


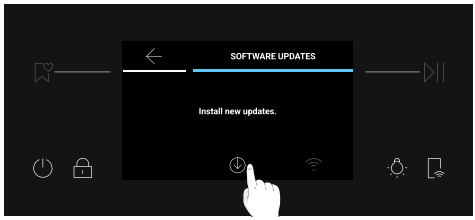







- Seleccionando “Más tarde”, es posible iniciar el proceso entrando en “Actualizaciones de software” en el menú Configuraciones.



# 3. ANTES DE EMPEZAR

## 3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR

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

### Cómo funciona la puerta

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

### Cómo funciona la iluminación

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

### Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

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

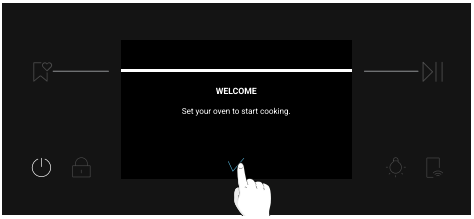
### Cómo funciona la barra de estado

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

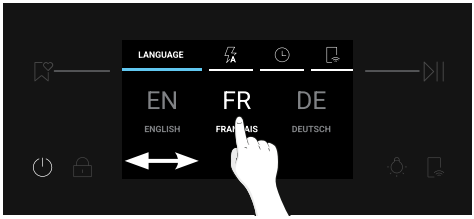
## 3.2. PRIMER USO

Cuando el aparato se enciende por primera vez, el paso inicial es seleccionar el idioma, fijar la hora del día, elegir entre 13 amperios o 16 amperios.

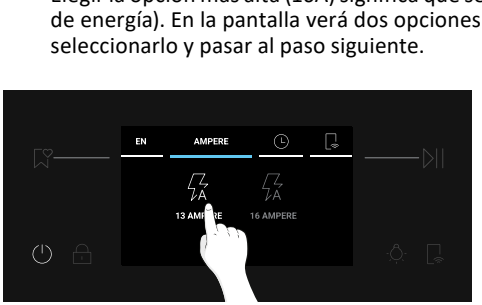
En primer lugar, aparecerá un mensaje de bienvenida en la pantalla. Para continuar, pulse ✓



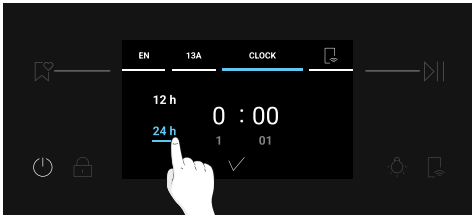
- **SELECCIÓN DEL IDIOMA:** Aparecerá un menú de carrusel. Desplace el carrusel horizontalmente para seleccionar el idioma deseado. Pulse sobre el idioma elegido para pasar a la fase iguiente.

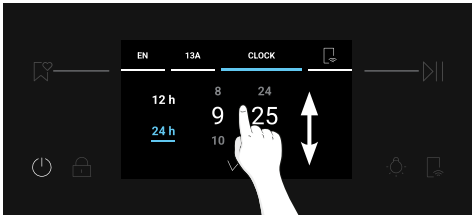


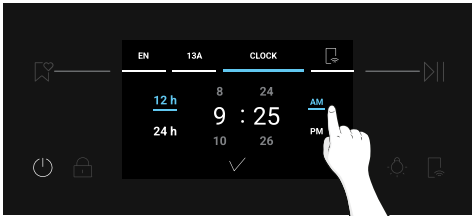

- **AJUSTAR EL AMPERAJE:** Por defecto, el horno está configurado para funcionar con una potencia superior adecuada para hogares con más de 3 kW (16 A). Si su casa tiene una potencia inferior, puede cambiar este ajuste a 13 A. Este ajuste afecta a la rapidez con la que se calienta el horno. Elegir la opción más alta (16A) significa que se calienta más rápido (porque aumenta la absorción de energía). En la pantalla verá dos opciones: 13A y 16A. Pulse sobre el amperaje deseado para seleccionarlo y pasar al paso siguiente.

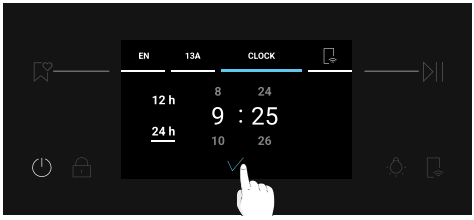



- **AJUSTE DE LA HORA:** La pantalla mostrará la hora preestablecida, '0:00', en el formato de 24 horas preestablecido. Para cambiar el formato de la hora, pulse 12h / 24h en la parte izquierda de la pantalla. Para ajustar la hora, desplace los números verticalmente.
Si ha seleccionado el formato de hora 12h, pulse también en AM / PM para seleccionar la hora del día. Para confirmar su elección, pulse ✓ .

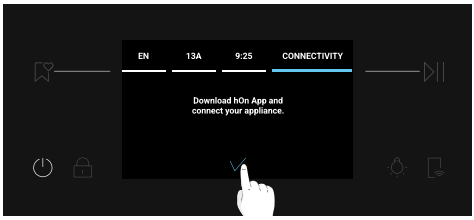


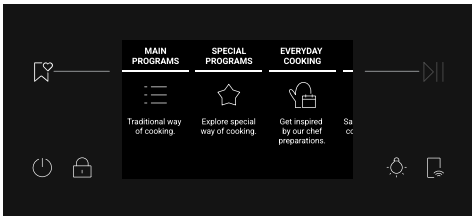



Después de ajustar la configuración inicial, aparecerá un mensaje emergente sobre la información de emparejamiento. Pulse ✓ para confirmar y pasar al menú de inicio del carrusel.



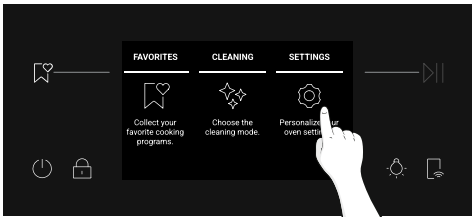



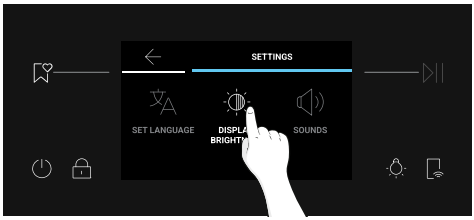


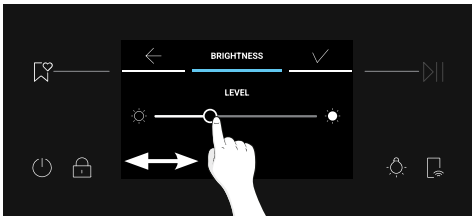

- **INSTRUCCIONES POSTERIORES A LA INSTALACIÓN**
  Para editar la configuración inicial después del primer uso, puede acceder al menú Configuración desde el carrusel de Inicio en cualquier momento.

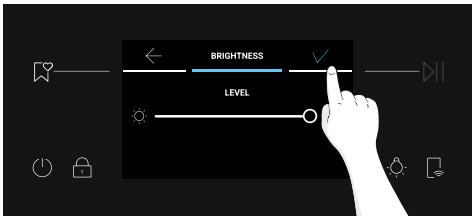
**CONFIGURACIONES ADICIONALES**
El usuario puede ajustar los niveles de Luminosidad y Sonido en la sección Configuraciones.

- **LUMINOSIDAD:** En el carrusel de inicio, pulse "Configuraciones". Desplácese horizontalmente por el menú Configuraciones y pulse "Brillo de la pantalla". Desplace el control deslizante horizontalmente para ajustar el brillo. Pulse ✓ para confirmar.

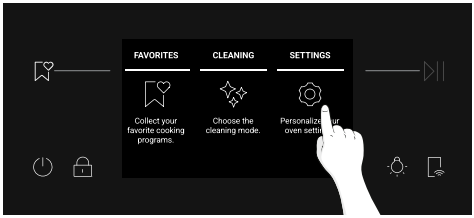


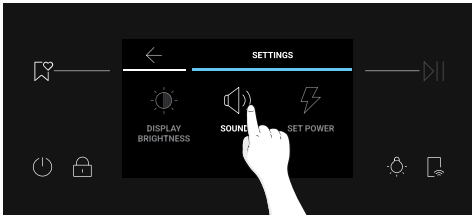



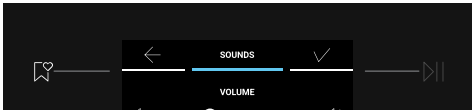



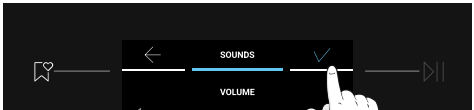



- **SONIDO:** En el carrusel de inicio, pulse "Configuraciones". Desplácese horizontalmente por el menú Configuraciones y pulse "Sonidos". Desplace el control deslizante a izquierda y derecha para ajustar el volumen del sonido. Pulse ✓ para confirmar.



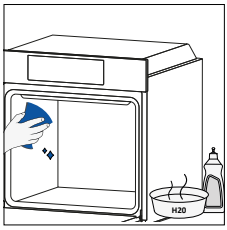



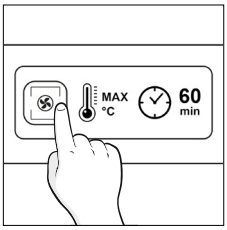



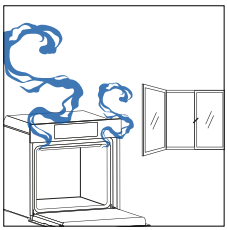




### 3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

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

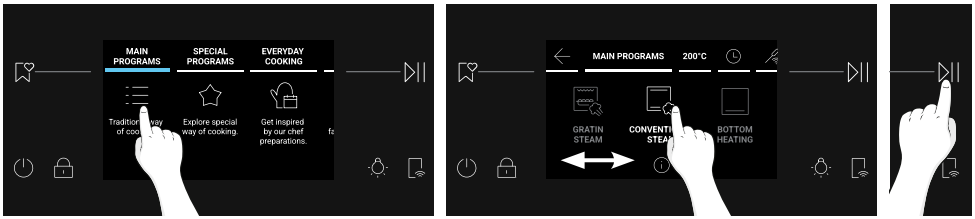
### ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Para encender y apagar el horno, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado.



### ESTABLECER LA FUNCIÓN DE COCCIÓN

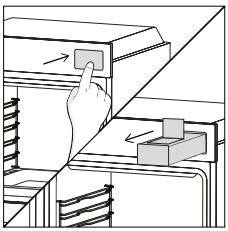
Para seleccionar una función de cocción, pulse “Programas principales” en el menú del carrusel de inicio. Desplace el carrusel horizontalmente hasta llegar a la función deseada. Pulse ▷|| para iniciar la cocción a la temperatura predeterminada para la función de cocción seleccionada.




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

Después de seleccionar el programa de cocción al vapor, si falta el depósito de agua o éste está abierto, aparecerá un mensaje emergente para pedirle que lo inserte o lo cierre. Si el depósito de agua está vacío, aparecerá un mensaje emergente en la pantalla para avisarle de que debe llenarlo de agua.
Proceda como se indica a continuación:

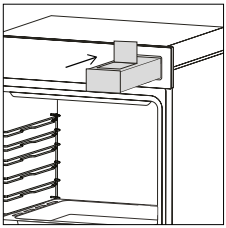
1. Presione ligeramente el depósito de agua para abrirlo.



2. Si es necesario, 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.

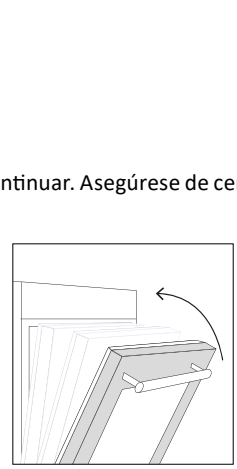



3. Empuje el depósito de agua para cerrarlo.



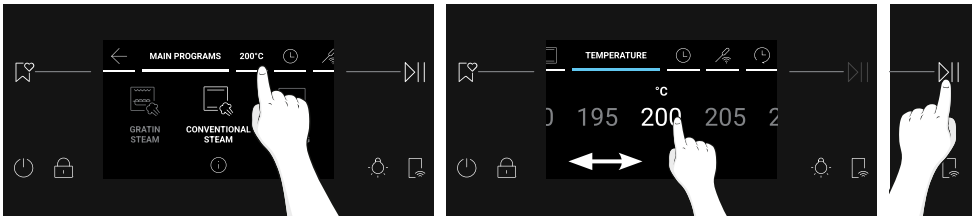
4. Coloque los alimentos en el horno y pulse ✓ para continuar. Asegúrese de cerrar la puerta del horno.



## AJUSTAR TEMPERATURA

Pulse la temperatura indicada junto a “Programas principales” en el carrusel. Desplácese horizontalmente para seleccionar la temperatura deseada. Pulse ▷|| para confirmar su elección.



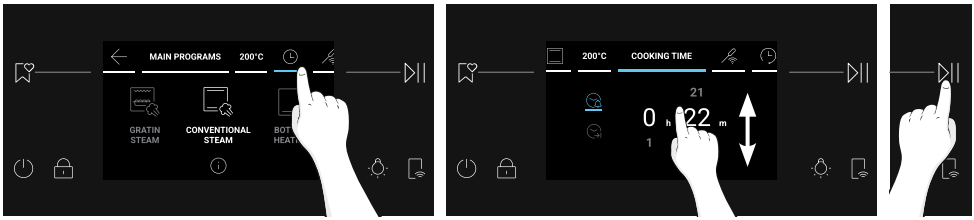
## MENÚ DE TIEMPO

### VERSIÓN 1 - ( según el modelo del horno)

Acceda al menú Tiempo pulsando Tiempo de cocción en el carrusel.
El usuario puede introducir las siguientes configuraciones:

#### a. Avisador por minutos

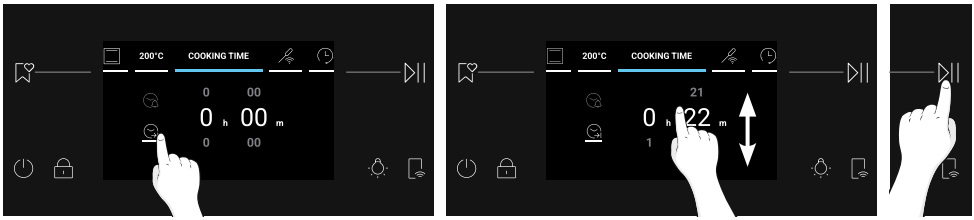
Esta función permite al usuario establecer un recordatorio del tiempo de cocción. Después de pulsar Tiempo de cocción en el carrusel, el icono Avisador por minutos se enciende por defecto. Desplácese verticalmente por los números para ajustar la hora y pulse para confirmar.




#### b. Apagado automático

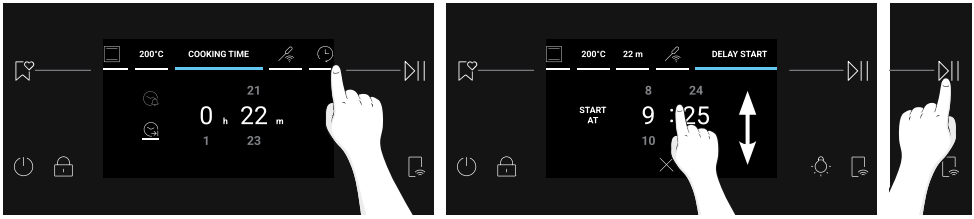
El Apagado automático hace que el horno se apague automáticamente después del recordatorio establecido. Esta función está desactivada por defecto y debe ser activada a petición del usuario.

Pulse para activar el apagado automático. Ajuste la hora desplazándose verticalmente y pulse para proceder.




#### c. Inicio diferido

Pulse para ajustar el inicio diferido. Desplácese verticalmente para ajustar la hora deseada y pulse para confirmar.



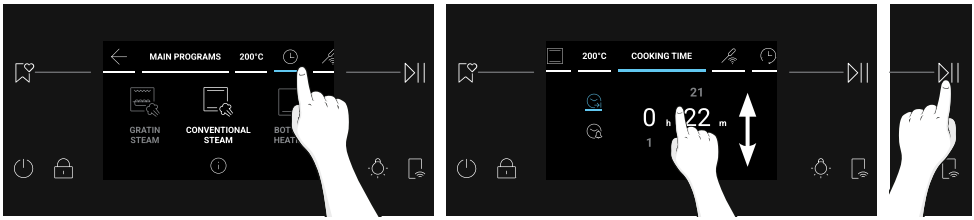

**NOTA**: El inicio diferido sólo se activa después de ajustar la Duración de la cocción y no está disponible cuando se ajusta la sonda térmica Preci Probe. Si se utiliza el inicio diferido, la duración de cocción se convertirá automáticamente en Apagado automático.

**VERSIÓN 2 -** ( según el modelo del horno)

Acceda al menú Tiempo pulsando Tiempo de cocción en el carrusel.
El usuario puede introducir las siguientes configuraciones:

### a. Apagado automático

El apagado automático hace que el horno se apague automáticamente una vez transcurrido el recordatorio configurado. Después de pulsar Tiempo de cocción en el carrusel, el icono Apagado automático se activa de forma predeterminada. Desplace los números verticalmente para ajustar el tiempo y, a continuación, pulse para confirmar.



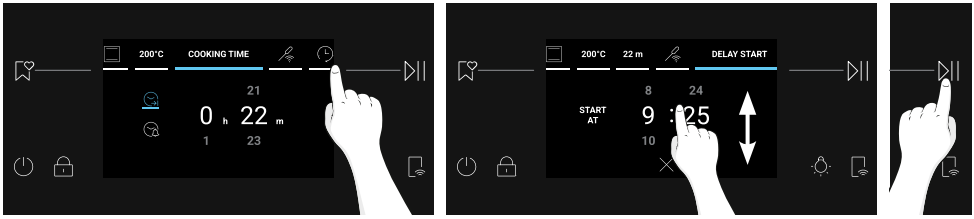

### b. Avisador por minutos

Esta función permite al usuario configurar un recordatorio para el tiempo de cocción. Esta función está desactivada de forma predeterminada y debe activarse manualmente cuando sea necesario.
Pulse para activar el Avisador por minutos. Ajuste el tiempo desplazando los números verticalmente y, a continuación, pulse para continuar.




### c. Inicio diferido

Pulse para ajustar el inicio diferido. Desplácese verticalmente para ajustar la hora deseada y pulse para confirmar.




**NOTA**: El inicio diferido sólo se activa después de ajustar la Duración de la cocción y no está disponible cuando se ajusta la sonda térmica Preci Probe. Si se utiliza el inicio diferido, la duración de cocción se convertirá automáticamente en Apagado automático.

## FUNCIONES ADICIONALES

### LUZ

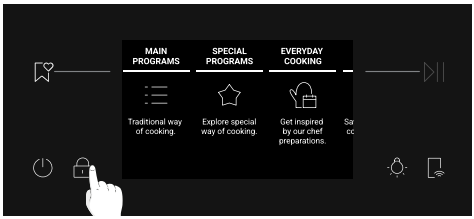
Para encender o apagar la luz de la cavidad, pulse

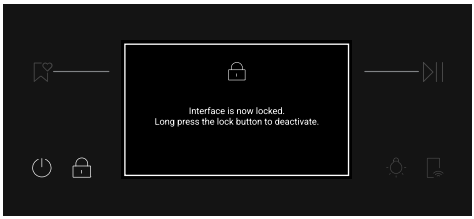


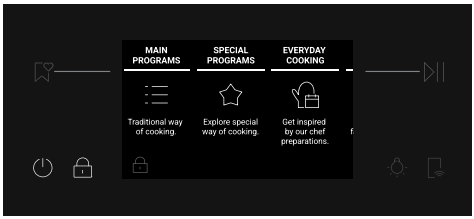

**NOTA:** La luz de la cavidad está apagada por defecto durante los procesos generales de navegación.
Mientras se esté realizando un proceso como cocinar o limpiar, la luz se encenderá por defecto.

### BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores. Para activar el bloqueo de pantalla, mantenga pulsado . Aparecerá un mensaje emergente durante unos segundos. Cuando el Bloqueo para niños está activado, todos los botones estarán desactivados excepto el de encendido/apagado y el de bloqueo para niños.

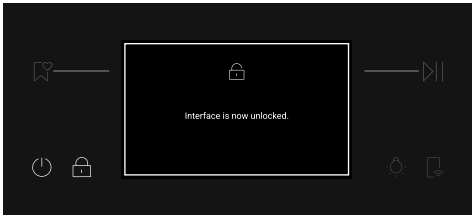


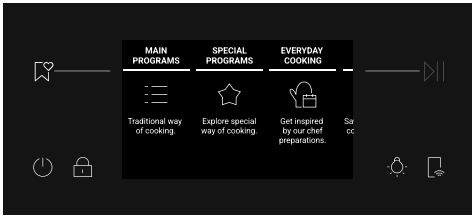




Para desbloquear la pantalla, vuelva a pulsar prolongadamente . Aparecerá un mensaje emergente durante unos segundos, o puede tocar en cualquier lugar de la pantalla para ocultarlo. La pantalla se desbloqueará y volverá a la pantalla anterior.



## 4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

### OPCIÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

El precalentamiento rápido se recomienda siempre mediante un mensaje en la pantalla y se inicia automáticamente. Cuando se inicia el precalentamiento rápido aparece la opción “saltar”. Si se selecciona “saltar”, se inicia la función de cocción deseada y los alimentos pueden introducirse con el horno frío. El precalentamiento rápido activará una combinación de ventilador y elementos calefactores independientemente de la función de cocción elegida; la lámpara se apagará hasta que el horno alcance la temperatura deseada para ahorrar energía.

### 4.2.1. PROGRAMAS PRINCIPALES

**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” significa que el precalentamiento rápido se activa automáticamente y puede omitirse; “NO” significa que el precalentamiento no está disponible y que los alimentos deben introducirse con el horno frío.

Cuando termina un programa de cocción, puede añadir 5 minutos más de tiempo de cocción o guardarlo en el menú de favoritos o volver a la pantalla de inicio.

| Símbolo | Función | T°C por defecto Rango T°C | Posición sugerida en el estante | Pre-calentar | Preci Probe disponible | Sugerencias |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NO | NO | IDEAL PARA: cocinar carne, pescado o verduras.<br>Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos. La lámpara de la cavidad está apagada. |
|  | *Convección | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | SÍ | SÍ | IDEAL PARA: pasteles, panes, galletas, en un nivel. |
|  | Multinivel | 160°C<br>50-250/300°C*** | 3<br>(una bandeja)<br>L3+L6<br>(dos bandejas)<br>L2+L4+L6<br>(tres bandejas) | SÍ | SÍ | IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos. |
|  | Convección + Ventilador | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | SÍ | SÍ | IDEAL PARA: asados, guisos, verduras o tartas con rellenos húmedos. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NO | SÍ | IDEAL PARA: pequeñas cantidades de salchichas o filetes. Uso con la puerta cerrada |

| Símbolo | Función | T°C por defecto Rango T°C | Posición sugerida en el estante | Pre-calentar | Preci Probe disponible | Sugerencias |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 para alimentos delgados, L5 para alimentos gruesos. | NO | SÍ | IDEAL PARA: grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado. Toda la zona debajo del grill se calienta. Usar con la puerta cerrada. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario). |
|  | **Gratinado | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | SÍ | SÍ | IDEAL PARA: piezas enteras de carne (asados) o alimentos gratinados.<br>Usar con la puerta cerrada.<br>Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos.<br>Voltee la comida a media cocción, si es necesario. |
|  | Calentamiento inferior + ventilador | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | SÍ | SÍ | IDEAL PARA: tartas saladas o alimentos con coberturas líquidas en un nivel. |
|  | Calentamiento inferior | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | SÍ | SÍ | IDEAL PARA: guisos y cocción suave en un solo nivel |
|  | Convección + Vapor | 180°C<br>130-220°C | L3 | NO | SÍ | IDEAL PARA: cocinar cualquier tipo de comida en un solo nivel.<br>El ventilador de la cavidad se activa durante la inyección de vapor |
|  | Gratinado + Vapor | 200°C<br>150-220°C | L4 | NO | SÍ | IDEAL PARA: gratinar o asar en un solo nivel. El vapor permite un dorado brillante y un resultado jugoso. |
|  | Multinivel + Vapor | 160°C<br>130-220°C | L3 | NO | SÍ | IDEAL PARA: cocinar y asar en uno o varios niveles.<br>El vapor permite una distribución equitativa del calor en diferentes niveles. |

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

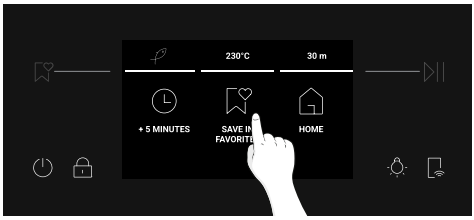
### 4.2.2. FUNCIONES ESPECIALES

| Símbolo | Función | T°C por defecto Rango T°C | Posición sugerida en el estante | Precalentar | PRECIPROBE disponible | Sugerencias |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C 200-300 °C | L2/L3 | NO | - | IDEAL PARA: cocinar todo tipo de pizzas, sin necesidad de precalentamiento. Utilice un calentamiento más bajo para la pizza congelada y 300° para la pizza fresca redonda. |
|  | Deshidratación | 55°C 45-65°C | L4 | NO | - | IDEAL PARA: deshidratar porciones de verduras y frutas. Para obtener un mejor resultado, corte las rodajas finas y colóquelas en una sola capa sin superponerlas. |
|  | Mantener caliente (Vapor) | 65°C | L3 | NO | - | IDEAL PARA: mantener la comida caliente |
|  | Yogurt | 40°C | L4 | NO | - | IDEAL PARA: preparar yogures permitiendo un correcto proceso de fermentación |
|  | Fermentación (Vapor) | 40°C | L3 | NO | - | IDEAL PARA: leudar masas de pizza y pan, colocar comidas en el tercer nivel |
|  | MULTICOCCIÓN | 200 °C 150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | SÍ | - | IDEAL PARA: cocinar simultáneamente diferentes platos de una comida completa en diferentes niveles sin mezclar olores. Coloque los alimentos en todos los niveles disponibles después del precalentamiento. Saque cada plato por separado, según se haya alcanzado la temperatura de cocción. |
|  | Freidora de aire | 200 °C 150-250 °C | L3/L4 | NO | - | IDEAL PARA: preparar platos congelados, prefritos y empanados. Gracias al accesorio específico, el aire caliente cubre los alimentos de manera uniforme. |

### Guardar recetas como favoritas:

Puede guardar una receta en el menú Favoritos directamente desde el horno, al final de cualquier programa de cocción, pulsando “Guardar en Favoritos” en la pantalla. Este botón aparecerá después del mensaje “Disfrute de su plato”.

Se puede acceder posteriormente a las recetas favoritas desde el menú Favoritos.



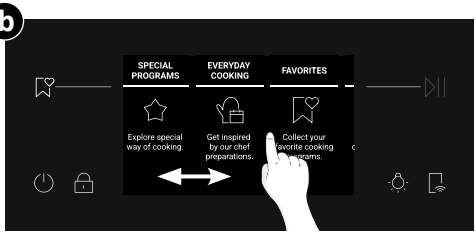

### Cómo acceder al menú Favoritos desde el horno:

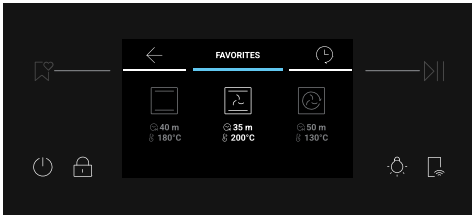
Pulse ♡ en la pantalla. Alternativamente, desplácese por el carrusel de inicio hasta llegar a Favoritos y pulse sobre él. Aparecerá el menú Favoritos y podrá desplazarse por las recetas guardadas anteriormente. Las recetas guardadas directamente desde el horno se mostrarán en primer lugar; las recetas guardadas a través de la función Jolly se mostrarán al final del carrusel. Una vez alcanzada la receta deseada, pulse ▷|| para que comience la cocción.

a



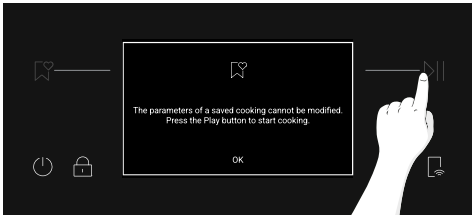

b



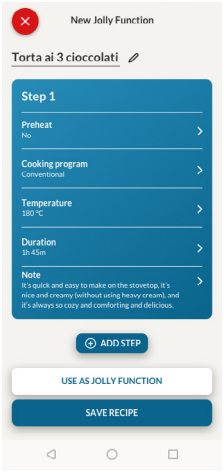



**NOTA:** Configuraciones como Duración de la cocción y Temperatura no pueden cambiarse para las recetas guardadas como Favoritos. Si pulsa sobre la receta en el menú Favoritos, aparecerá un mensaje emergente. Pulse “Aceptar” para volver al carrusel, o pulse ▷|| para confirmar su elección y dejar que comience la cocción.



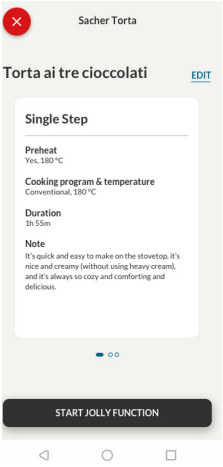
## Función Jolly (Máximo 5 recetas)

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



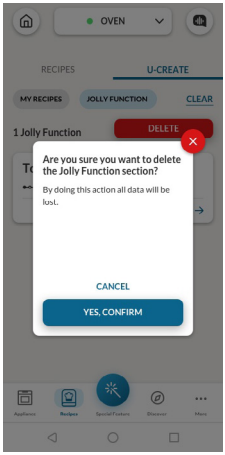

### Cómo configurar la función Jolly:

Para configurar la función Jolly en su horno, abra la sección de recetas de la aplicación, seleccione la receta que desea utilizar y haga clic en “Usar como función Jolly”. A partir de este momento, puede lanzarla desde el producto incluso sin interactuar con la app.




### Cómo editar la función Jolly:

Para editar una función Jolly, vaya a la sección de recetas de la aplicación y seleccione la tarjeta de la receta designada como función Jolly. Pulse el botón “editar” para personalizar la receta y modificar los ajustes establecidos previamente.
Un mensaje emergente le informará de que, para guardar la función Jolly recién modificada, debe eliminar la anterior. Si confirma, la función Jolly anterior se eliminará y los nuevos parámetros se guardarán en el producto y serán visibles en la aplicación.




### Cómo eliminar la función Jolly:

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

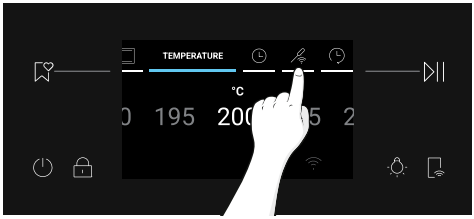
Las recetas guardadas a través de la función Jolly pueden verse en el menú Favoritos del horno.

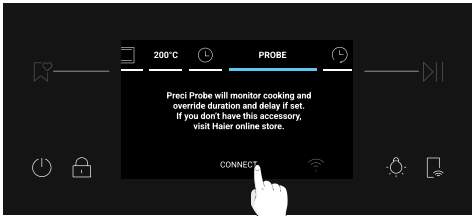
## **PRECI PROBE** (disponible según el modelo)

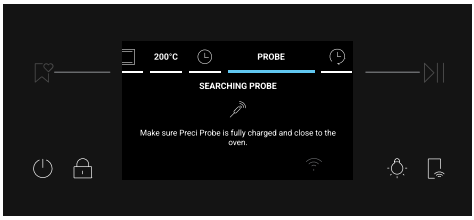
### Cómo usar la sonda:

1. En el carrusel de inicio, pulse .
2. Pulse “Conexión” para emparejar la sonda térmica Preci Probe con el horno.
3. El horno empezará a buscar la sonda térmica Preci Probe. En este momento, asegúrese de que la sonda térmica Preci Probe está completamente cargada y cerca del horno.
4. Una vez detectada la sonda térmica Preci Probe, selecciónela pulsando sobre su icono en la pantalla. aparecerá en la parte inferior izquierda de la pantalla.
5. Seleccione la temperatura deseada desplazándose hacia la izquierda y hacia la derecha y, a continuación, pulse para confirmar su elección. Comienza el precalentamiento rápido.
6. Aparecerá un mensaje emergente: introduzca la sonda térmica Preci Probe en el alimento e introdúzcalo en el horno, después pulse para que comience la cocción.
   Cuando se detenga la cocción, aparecerá durante unos segundos el mensaje “Disfrute de su plato”. Antes de sacar la comida del horno, asegúrese de retirar la sonda térmica Preci Probe de la comida con cuidado.

**NOTA**: Cuando se utiliza la sonda, no es necesario programar un temporizador de cocción; se detendrá automáticamente una vez alcanzada la temperatura deseada.

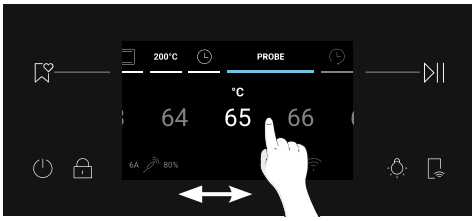


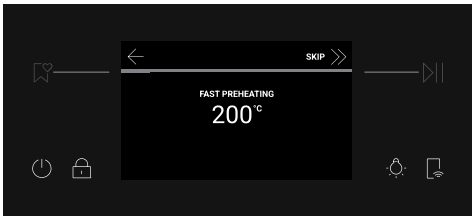



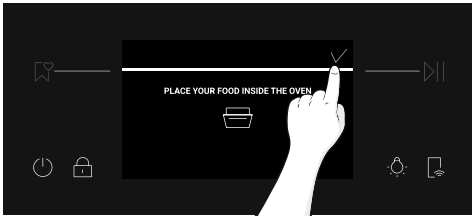









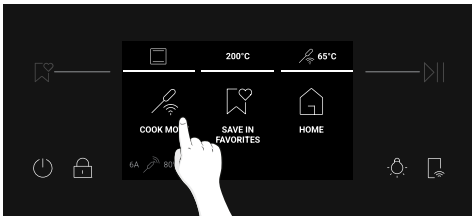









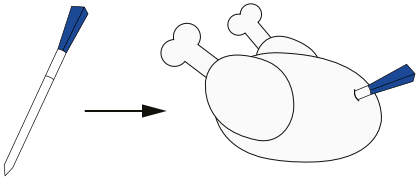
Si desea cocinar más sus alimentos, pulse “ Cocinar más” en la pantalla y fije una nueva temperatura deseada para la sonda térmica Preci Probe.






### Consejos de cocción

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



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

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

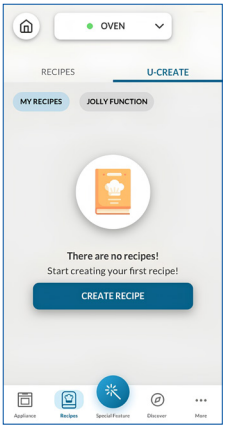
### 4.2.3. Función Multi Step

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

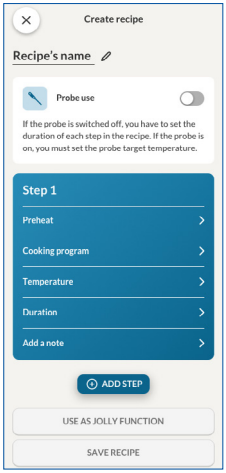
Se pueden crear recetas Multi Step en la app hOn a través de la función U-Create y guardarlas en el horno. El usuario puede iniciar la receta Multi Step desde el menú Favoritos.

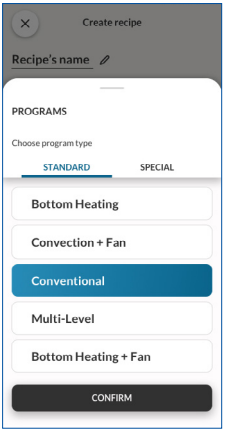
El usuario puede guardar la receta como una Función Jolly para almacenarla en el menú Favoritos del horno, o guardarla en hOn para iniciarla remotamente desde la app.

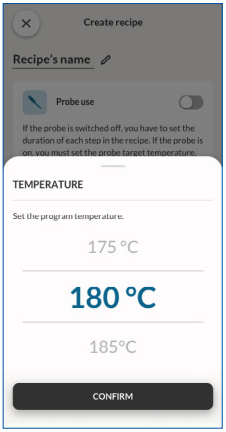
**Paso 1.** En la sección U-Create de la aplicación, pulse “Crear receta”.

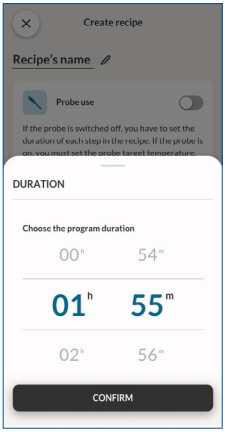



**Paso 2.** Edite el nombre de la receta y elija los parámetros para el primer paso de la receta.

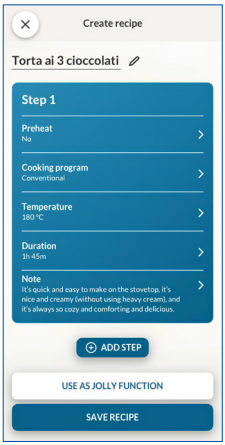


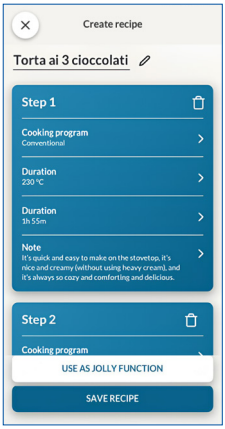



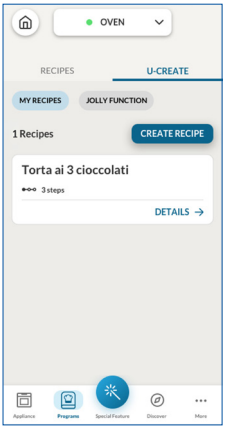



**Paso 3.** Después de personalizar el primer paso, pulse “Añadir paso” para añadir otra función de cocción a la receta y personalizar sus parámetros.




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



# 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 | 20-30 |
| | | 2 | Multinivel | 150°C | | Profunda + Bandeja de horneados | L3+L6 | 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 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multinivel | 150°C | | Rejilla metálicas + Molde | L3+L6 | 50-60 |
| | Galletas | 1 | Convección Multinivel | 150°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Multinivel | 140°C | | Bandeja de horneados | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Multinivel | 140°C | | Bandeja de horneados | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Multinivel | 190°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Multinivel | 170°C | | Bandeja de horneado | L3+L6 | 25-35 |
| | Budín de Yorkshire | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 20-30 |
| | Merengues | 1 | Multinivel | 90°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 90-160 |
| | Macarons | 1 | Convección | 150°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 15-20 |
| | Tarta de manzana | 1 | Convección | 185°C | S | Rejilla metálica + Molde | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multinivel | 170°C | S | Rejilla metálica + Molde | L3 | 65-75 |
| | Tarta tatin | 1 | Convección | 170°C | S | Rejilla metálica + Molde | L2 | 40-60 |
| | Suflé de chocolate | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado + moldes | L3 | 10-15 |
| | Tarta de queso | 1 | Convección | 150°C | S | Rejilla metálica + Molde | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Convección + Ventilador | 180°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | | Profunda + Bandeja de horneados | L3+L6 | 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 pan sin levadura | Pan tostado | 1 | Supergrill | 05 | N | Rejilla metálica | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado | 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<br>200°C | S<br>N | Rejilla metálica + Molde para quiche | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | S | Rejilla metálica + Molde para quiche | L2+L5 | 50-70 |
| | Suflé de queso | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado | L3 | 20-35 |
| | Lasaña fresca | 1 | Convección + Ventilador | 180°C | S | Rejilla metálica + fuente de horno | L3 | 40-60 |
| | Lasaña congelada | 1 | Convección | 200°C | S | Rejilla metálica + fuente de horno | L3 | 50-60 |
| | Canelones congelados | 1 | Convección | 180°C | S | Rejilla metálica + fuente de horno | L3 | 45-55 |
| | Pasta al horno | 1 | Convección + Ventilador | 200°C | S | Rejilla metálica + fuente de horno | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza fresca (Bandeja) | 1 | Convección Pizza | 250°C<br>300°C | S<br>N | Bandeja de horneado | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | S | Profunda + Bandeja de horneados | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza fresca (Redonda) | 1 | Convección-Pizza | 250°C<br>300°C | S<br>N | Bandeja de horneado | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | S | Profunda + Bandeja de horneados | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza congelada (masa fina) | 1 | Pizza | 200°C | N | Rejilla metálica | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multinivel | 200°C | S | Rejilla metálica | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Multinivel | 180°C | S | Rejilla metálica | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Carne y aves de corral | Pollo entero asado (1-1,2 kg) | 1 | Multinivel | 220°C | S | Rejilla metálica Coloque la bandeja de horno en L1 con 150ml de agua | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Muslos de pollo | 1 | Multinivel | 200°C | S | Rejilla metálica + Fuente de horno | L3 | 30-50 |
| | Pato asado | 1 | Multinivel | 200°C | S | Rejilla metálica + Fuente de horno | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Gallo | 1 | Multinivel | 220°C | S | Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1 | L3<br>L4 | 20-40 |

| Categoría | Receta | N.° de niveles | Programa de cocción | T°C | Precalentar | Accesorio de cocina | Posición en el estante | Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Carne y aves de corral | Pavo asado | 1 | Multinivel | 200°C | S | Rejilla metálica + Fuente de horno | L3 | 50-60 |
| | 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 |
| | 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 | Multinivel | 200°C | S | Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1 | 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 | S | Bandeja Airfry** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratinado | 1 | Multinivel | 200°C | S | Rejilla metálica + Fuente de horno | L4 | 15-25 |
| | Patatas asadas | 1 | Convección | 200°C | S | Bandeja de horneado | L4 | 30-50 |

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

## 5.2. TABLA EVERYDAY COOKING

El menú de categorías de alimentos permite cocinar una gran variedad de recetas gracias a los programas de cocción específicos adaptados a las necesidades de cada categoría.
Después de seleccionar la categoría de alimentos y la receta, podrá seleccionar la cantidad de bandejas a cocinar simultáneamente o el rango de peso de los alimentos (según la categoría seleccionada).
Se muestran la hora y la temperatura por defecto, que pueden modificarse pulsando los iconos correspondientes de la pantalla. La temperatura de cocción puede ajustarse dentro de un rango limitado.
La opción de precalentamiento rápido se recomienda y se activa por defecto, pero puede omitirse.
Cuando termina un programa de cocción, puede añadir 5 minutos más de tiempo de cocción o guardarlo en el menú de favoritos o volver a la pantalla de inicio.

| Símbolo | Categoría de alimentos | Receta | Rango de servicio | Preci Probe disponible |
|---|---|---|---|---|
|  | Pasta, pan y pizza | Pizza redonda | De 1 a 3 bandejas | No |
| | | Focaccia | De 1 a 2 bandejas | No |
| | | Pizza congelada | De 1 a 3 bandejas | No |
| | | Lasaña fresca | De 1 a 2 bandejas | Sí |
| | | Canelones | De 1 a 2 bandejas | Sí |
| | | Lasaña y canelones congelados | De 1 a 2 bandejas | No |
| | | Pan | De 1 a 2 bandejas | Sí |
| | | Pan (al vapor) | 1 bandeja | Sí |
|  | Carne y aves de corral | Cerdo asado (al vapor) | 500-1500g | Sí |
| | | Ternera asada (al vapor) | | |
| | | Estofado | | |
| | | Muslo de cordero deshuesado (al vapor) | | |
| | | Costillas de cerdo (al vapor) | | |
| | | Pollo asado (al vapor) | | |
| | | Pollo relleno (al vapor) | | |
| | | Pastel de carne (al vapor) | | |
|  | Pescado | Filete de pescado (al vapor) | 200-1200g | Sí |
| | | Pieza entera al horno (al vapor) | | Sí |
| | | Pescado asado | | No |
| | | Pescado a la sal | | No |
| | | Pescado congelado | | No |
|  | Tartas y pasteles salados | Hojaldres salados | De 1 a 3 bandejas | No |
| | | Suflé (al vapor) | De 1 a 2 bandejas | |
| | | Tarta salada | De 1 a 2 bandejas | |
| | | Flan de verduras (al vapor) | De 1 a 2 bandejas | |

| Símbolo | Categoría de alimentos | Receta | Rango de servicio | Preci Probe disponible |
|---|---|---|---|---|
|  | Verdura | Patatas asadas (al vapor) | 500-1200g | No |
| | | Verduras gratinadas (al vapor) | | |
| | | Verduras en papillote | | |
| | | Verduras asadas | | |
| | | Verduras rellenas (al vapor) | | |
|  | Pastelería dulce | Galletas de mantequilla (al vapor) | 1 bandeja | No |
| | | Cruasanes congelados (al vapor) | 1 bandeja | |
| | | Pastel de fruta (al vapor) | De 1 a 2 bandejas | |
| | | Milhojas (al vapor) | De 1 a 2 bandejas | |
| | | Muffins (al vapor) | 1 bandeja | |
| | | Bizcochos (al vapor) | De 1 a 2 bandejas | |
| | | Strudel (al vapor) | De 1 a 3 bandejas | |
| | | Pastel con levadura (al vapor) | De 1 a 2 bandejas | |
| | | Bizcocho con fruta troceada (al vapor) | De 1 a 2 bandejas | |

# 6. CUIDADO Y LIMPIEZA

## 6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

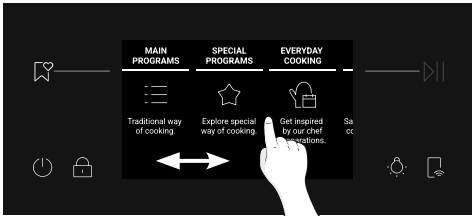
La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo la limpieza manual.

- 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

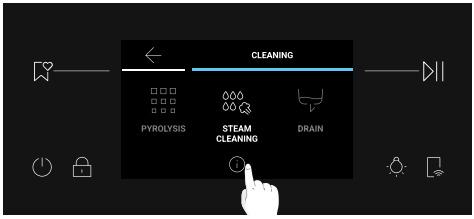
Desplace horizontalmente el carrusel de inicio y pulse Limpieza para acceder al menú Limpieza.







Desplácese por el carrusel de Limpieza para ver las distintas funciones. Para cualquier función, pulse (i) para leer su descripción y el uso sugerido.



Puede elegir entre las siguientes opciones de limpieza:

**Pirólisis** (según el modelo)

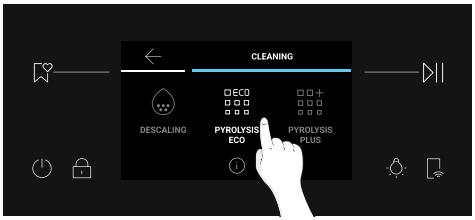
Este proceso se basa en el proceso químico homónimo, que implica la descomposición de sustancias complejas mediante la aplicación de un tratamiento térmico.
Una vez activado, bloquea automáticamente la puerta del horno y eleva rápidamente la temperatura a 410°C.
Al final del ciclo de limpieza, lo único que queda dentro de la cavidad es un mínimo depósito de polvo, que se limpia fácilmente con un paño húmedo.
During Pyrolytic cleaning, the Steam Tank must be removed. If not, a pop-up message will appear on screen every 5 minutes to notify you to remove the tank.

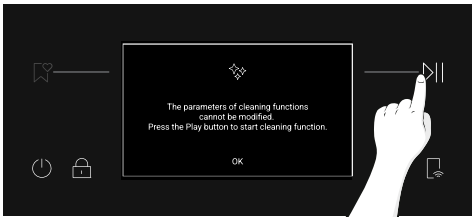


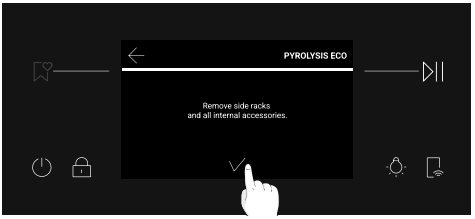

Se puede elegir entre dos funciones de limpieza por pirólisis:

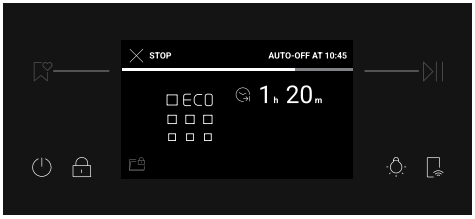
**Pirólisis Eco**
Limpia un horno moderadamente sucio. Dura 90 minutos.

**Cómo funciona:**
1. Desde el carrusel de Limpieza, desplácese hasta llegar a Pirólisis Eco.
   Aparecerá un mensaje emergente. Pulse ▷|| para proceder, o pulse “Aceptar” para volver atrás.
2. Pulse ▷|| para proceder.
3. Aparecerá un mensaje emergente. Retire todos los accesorios internos y las rejillas laterales del horno. Pulse ✓ cuando haya terminado.
4. Comienza el proceso de limpieza. Durante este tiempo y durante la siguiente fase de enfriamiento, la puerta se bloqueará y en la pantalla aparecerá 🔒 .
5. Cuando el aparato se haya enfriado, la puerta se desbloqueará y aparecerá un mensaje emergente. En este momento, puede abrir la puerta y limpiar las superficies interiores del horno con un paño.



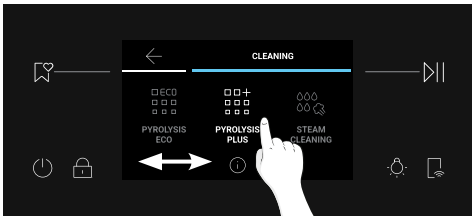



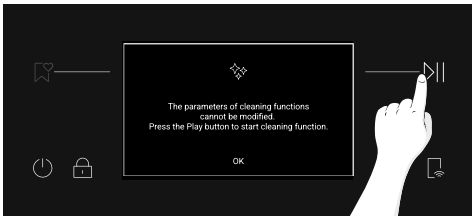
## Pirólisis Plus

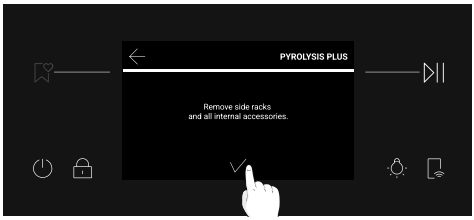
Limpia un horno muy sucio. Funciona durante un periodo de 120 minutos.

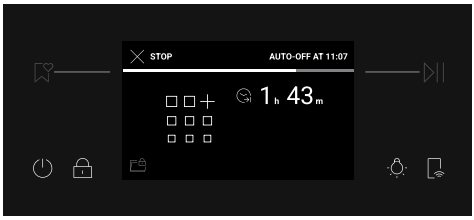
### Cómo funciona:

1. Desde el carrusel de Limpieza, desplácese hasta llegar a Pirólisis Plus.
   Aparecerá un mensaje emergente. Pulse ▷|| para proceder, o pulse “Aceptar” para volver atrás.
2. Pulse ▷|| para proceder.
3. Aparecerá un mensaje emergente. Retire todos los accesorios internos y las rejillas laterales del horno. Pulse ✓ cuando haya terminado.
4. Comienza el proceso de limpieza. Durante este tiempo y durante la siguiente fase de enfriamiento, la puerta se bloqueará y en la pantalla aparecerá 🔒 .
5. Cuando el aparato se haya enfriado, la puerta se desbloqueará y aparecerá un mensaje emergente. En este momento, puede abrir la puerta y limpiar las superficies interiores del horno con un paño.



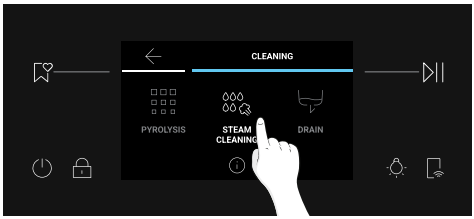



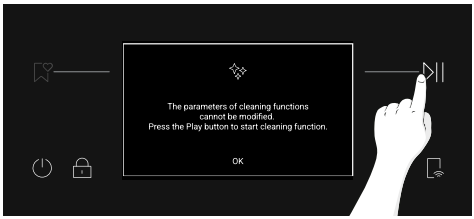
## Limpieza a Vapor

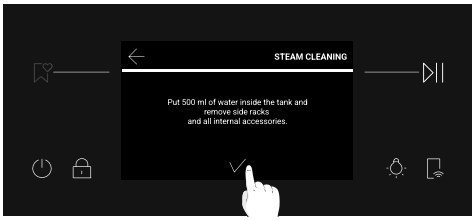
La función Limpieza a Vapor está diseñada para eliminar sin esfuerzo la suciedad ligera y proporcionar una solución rápida y ecológica para limpiar la cavidad de su horno utilizando el poder del vapor.

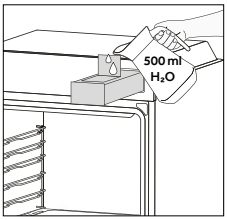
### Cómo funciona:

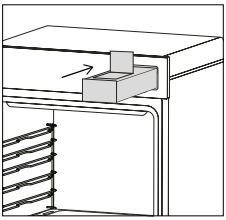
1. En el carrusel de Limpieza, desplácese hasta Limpieza a Vapor.
   Si pulsa sobre la función, aparecerá un mensaje emergente. Pulse ⏯ para proceder, o pulse "Aceptar" para volver atrás.
2. Pulse ⏯ para proceder.
3. Un mensaje emergente le pedirá que añada 500 ml de agua en la parte inferior de la cavidad. Cuando haya terminado, pulse ✓
4. Comienza el proceso de limpieza. No abra la puerta durante este tiempo.
5. Cuando finalice el proceso de limpieza, aparecerá un mensaje emergente y podrá abrir la puerta del horno. Seque el interior de la cavidad con un paño suave.
6. La pantalla volverá al carrusel de inicio.

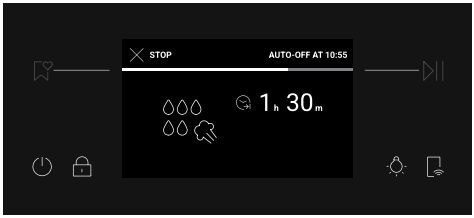


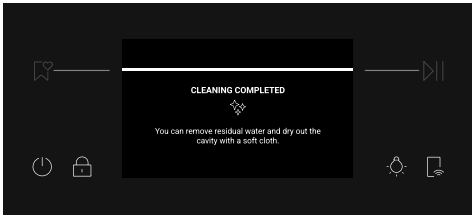



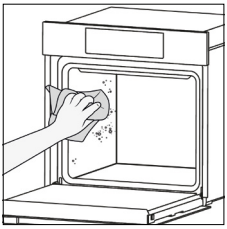





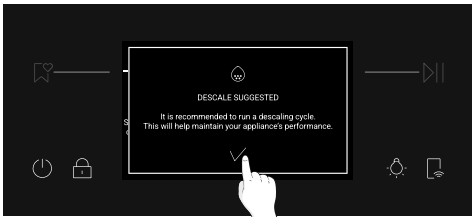



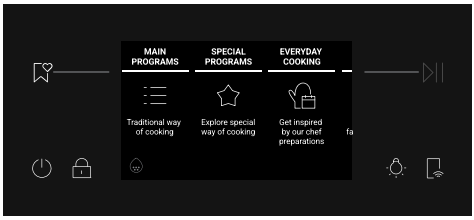
**NOTA**: Todas las funciones de limpieza pueden interrumpirse en cualquier momento pulsando el botón Detener situado en la esquina superior izquierda. Después de interrumpir las funciones Pirólisis Eco y Pirólisis Plus, la puerta permanecerá bloqueada hasta que el aparato se haya enfriado. Aparecerá un mensaje emergente cuando se desbloquee la puerta.

## LIMPIEZA DEL SISTEMA DE VAPOR

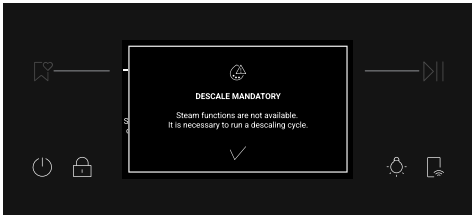
### Descalcificar

Esta función se sugiere después de 25 ciclos de vapor, y será obligatoria después de 40 ciclos de vapor. El horno mostrará un mensaje emergente para sugerir la descalcificación al final de cada ciclo de vapor (a partir del 25.º) si los usuarios no han realizado la función todavía. aparecerá en la esquina inferior izquierda de la pantalla hasta que se realice la descalcificación.



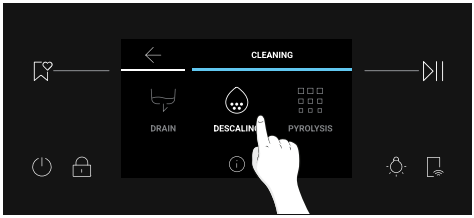

Después de 40 ciclos, ninguno de los programas de cocción a vapor se iniciará antes de que los usuarios ejecuten el programa de descalcificación. Al intentar iniciar un ciclo de cocción al vapor, aparecerá en pantalla la advertencia Descalcificación obligatoria.

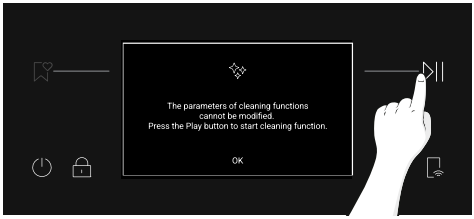


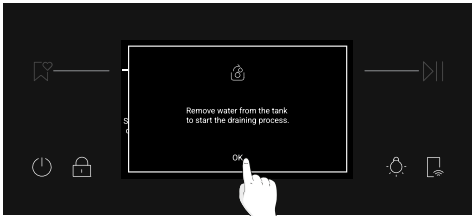
La función Descalcificación se divide en tres pasos:

**Paso 1 (eliminar el agua residual del vaporizador):**

i. En el carrusel de Limpieza, desplácese hasta Descalcificación. Si pulsa sobre la función, aparecerá un mensaje emergente. Pulse ⏯ para proceder, o pulse "Aceptar" para volver atrás.
ii. Si falta el depósito de agua o éste está abierto, se le pedirá que lo inserte/cierre. Si está lleno, tendrá que vaciarlo primero y luego volver a introducirlo.
iii. Comienza el proceso de drenaje. Cuando suene el zumbador, vacíe el depósito para proceder con el paso 2.

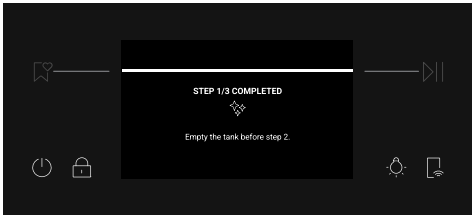


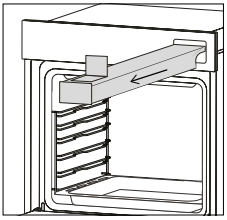







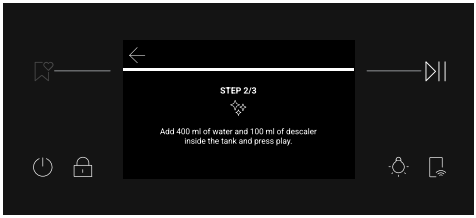


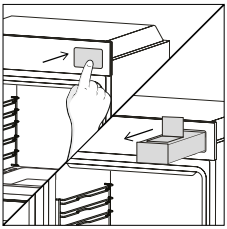



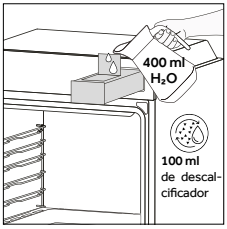
**Paso 2 (descalcificación):**

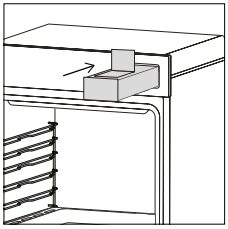
i. Un mensaje emergente le pedirá que añada 400 ml de agua del grifo y 100 ml de descalcificador en el depósito de agua. Pulse ⏯ para proceder.

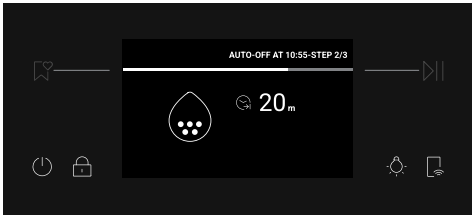
ii. Este paso tardará 20 minutos, después de los cuales, para proceder con el tercer paso, el depósito de agua debe ser extraído y vaciado de nuevo.

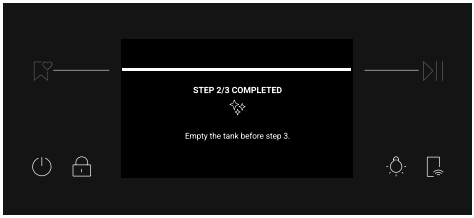




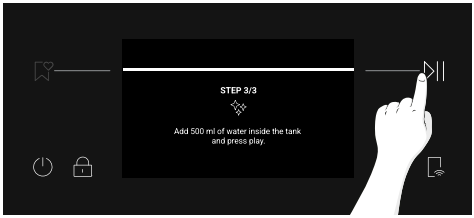



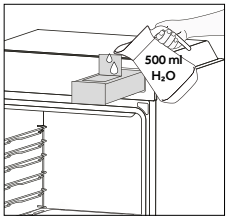


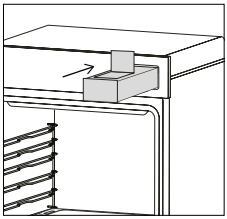



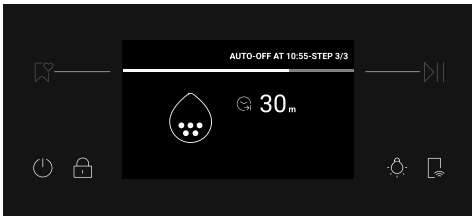
**Paso 3 (enjuague):**

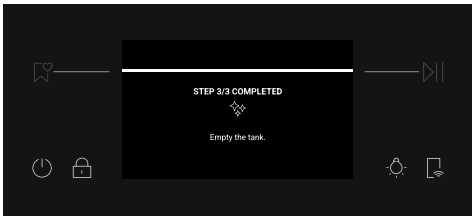
i. Un mensaje emergente le pedirá que añada 500 ml de agua del grifo en el depósito de agua. Pulse ⏯ para proceder.
ii. Este paso durará 30 minutos; al final del proceso, se le pedirá que vacíe el depósito.

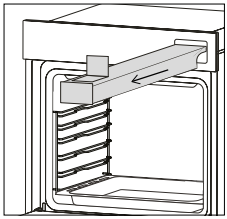


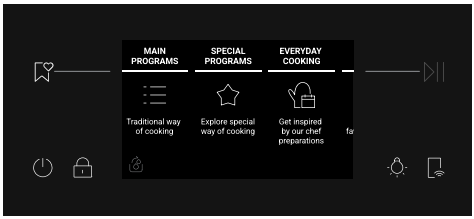





**NOTA:** Si el depósito de agua no se vacía, permanecerá en la esquina inferior izquierda de la pantalla.

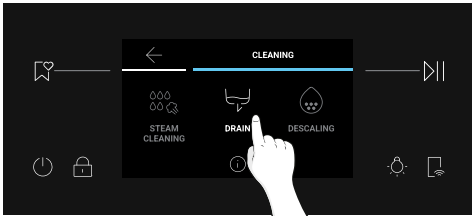


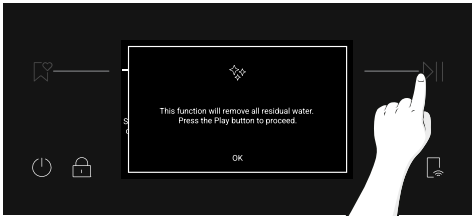

**NOTA:** Si el programa de descalcificación se interrumpe o no se completa, aparecerá en la pantalla, solicitando repetir y completar el procedimiento.

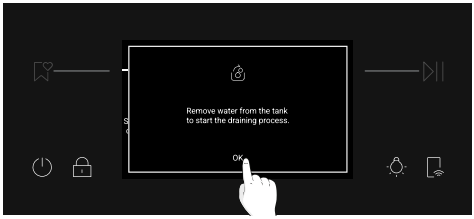
## Drenaje

Esta función drena fácilmente los líquidos sobrantes del sistema de vapor. Proceda como se indica a continuación:

1. En el carrusel de Limpieza, desplácese hasta Drenaje. Si pulsa sobre la función, aparecerá un mensaje emergente. Pulse ⏯ para proceder, o pulse "Aceptar" para volver atrás.
2. Si falta el depósito de agua o éste está abierto, se le pedirá que lo inserte/cierre. Si está lleno, tendrá que vaciarlo primero y luego volver a introducirlo.
3. Comienza el proceso de drenaje. Cuando finalice el proceso, se le pedirá que vacíe el depósito.

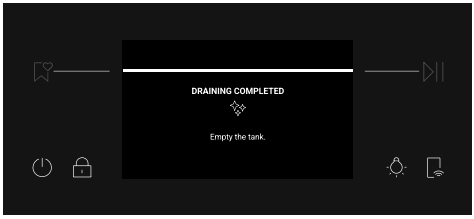


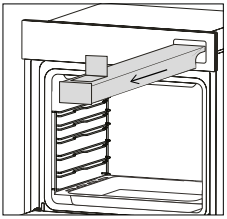









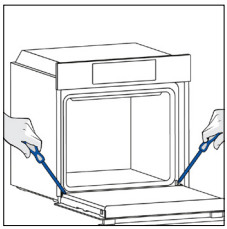



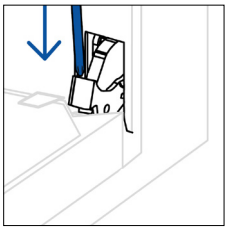
**NOTA:** Si el depósito de agua no se vacía, permanecerá en la esquina inferior izquierda de la pantalla.



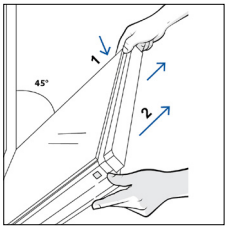
### 6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

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

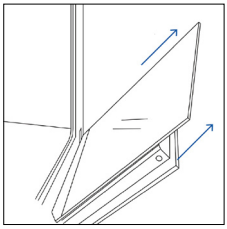




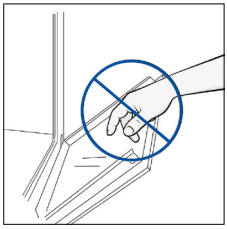
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.




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).



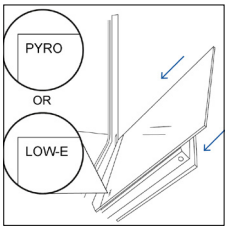
4. ⚠ **ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.



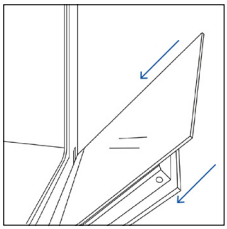
5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.



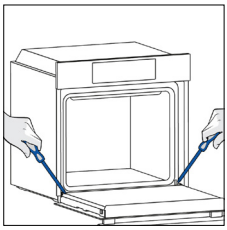
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta “Low-E/PYRO” sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.

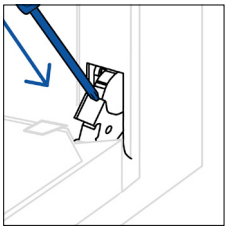



7. Vuelva a colocar la tapa superior de la puerta de cristal empujándola hacia dentro hasta que oiga un clic de los dos botones laterales.



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





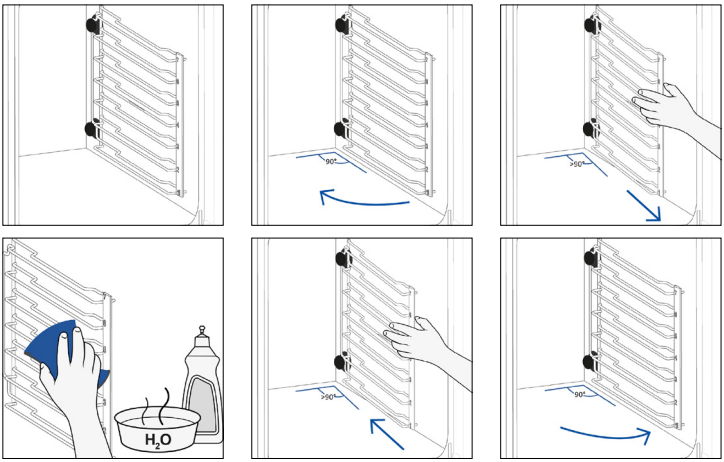
### 6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

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 primero de la parte delantera en la dirección de la flecha y soltando la parte trasera de los tornillos.
2. Para limpiar los estantes laterales, métalos en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de secarlos después.
3. Tras el proceso de limpieza, instale los estantes laterales en orden inverso: coloque la parte trasera entre los tornillos y empuje la parte delantera en la dirección de la flecha.



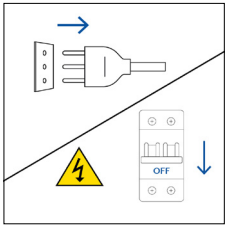
## 6.4. MANTENIMIENTO

### SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

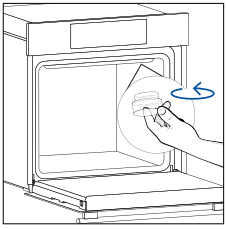
**Cambiar la bombilla de arriba:**

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

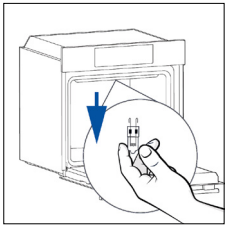
**Paso 1**



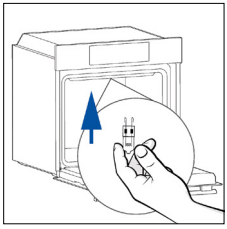

**Paso 2**



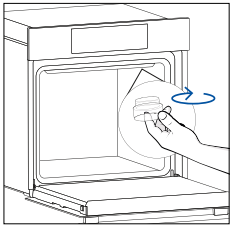
**Paso 3**



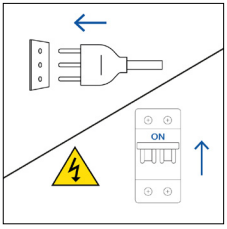
**Paso 4**

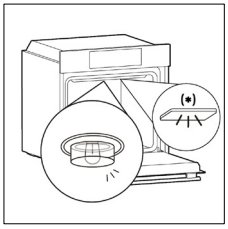


**Paso 5**



**Paso 6**



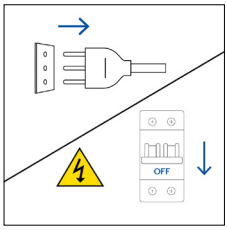




Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).
* En caso de problemas con esta lámpara, contacte con el servicio de atención al cliente.

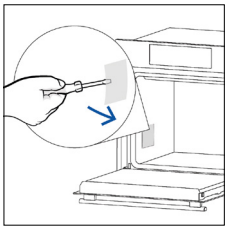
### Cambiar la bombilla lateral:

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.

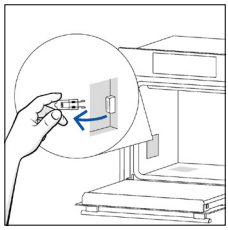
**Paso 1**



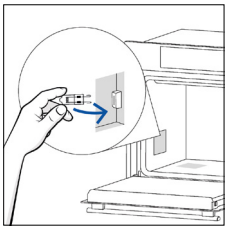

**Paso 2**



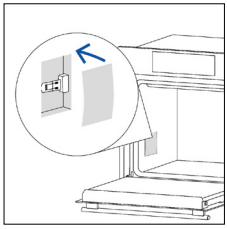
**Paso 3**



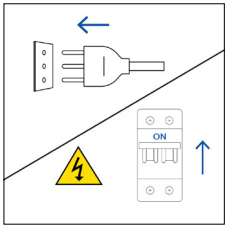
**Paso 4**



**Paso 5**



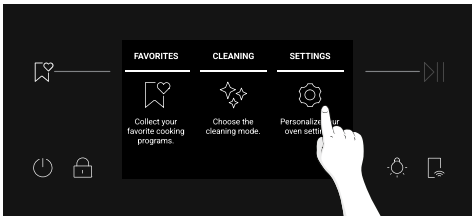
**Paso 6**

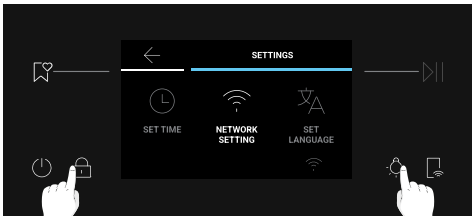


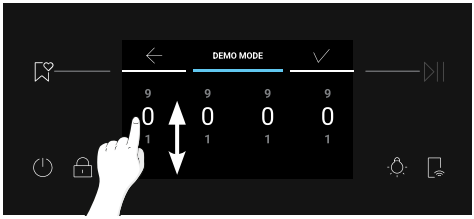

Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

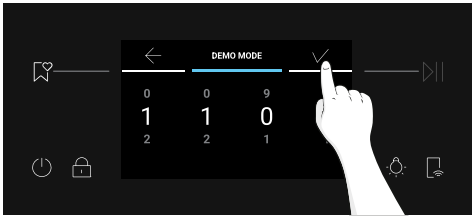
## 6.5. Modo Demostración

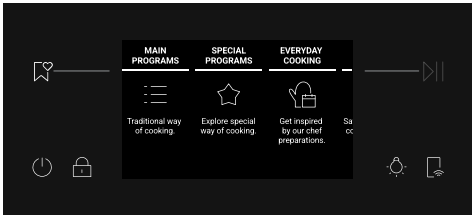
1. En el carrusel de inicio, seleccione Configuraciones.
2. Una vez en el menú Configuraciones, pulse prolongadamente y al mismo tiempo.
3. Desplace los números verticalmente para introducir la contraseña 1100 y pulse para confirmar.
4. La pantalla volverá al carrusel de inicio en modo Demostración.
5. Para salir del modo Demostración, repita los mismos pasos.



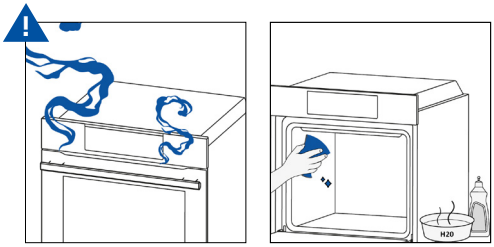
# 7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

**Error**




**Humo**



# 8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

## 8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS



Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables.

Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

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

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

## 8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

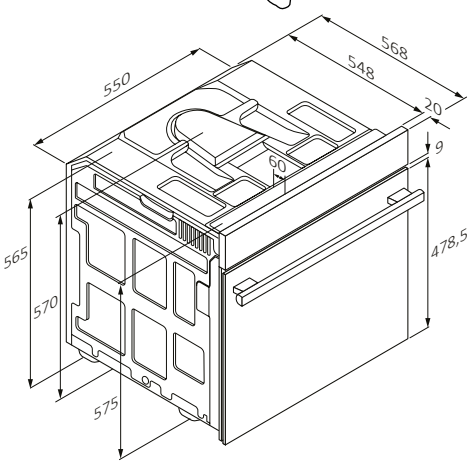
Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.

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

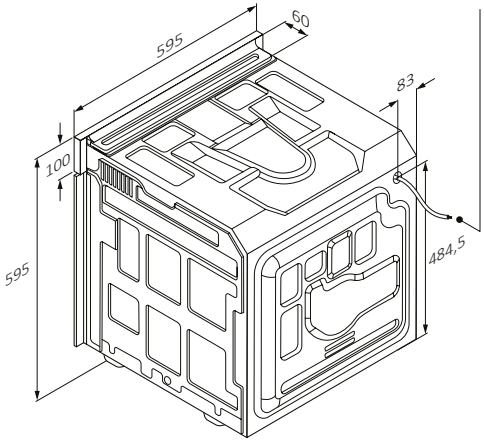
# 9. INSTALACIÓN

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

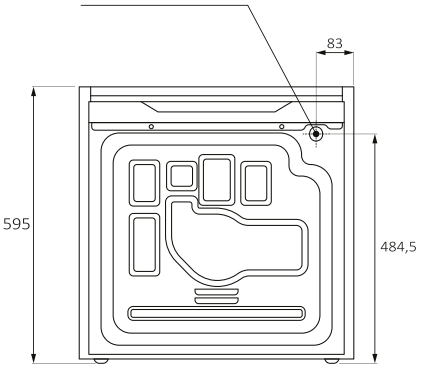
o haciendo clic aquí link



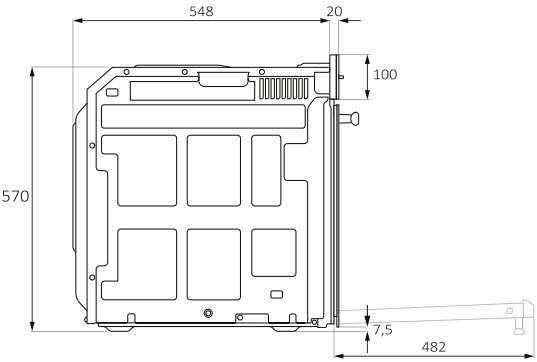

Cable de 1100




Cable de 1100

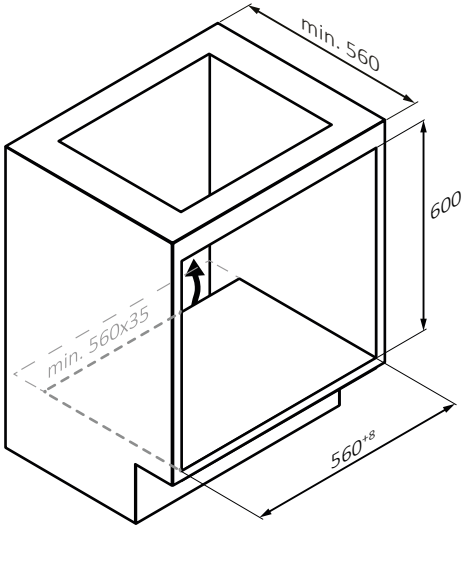


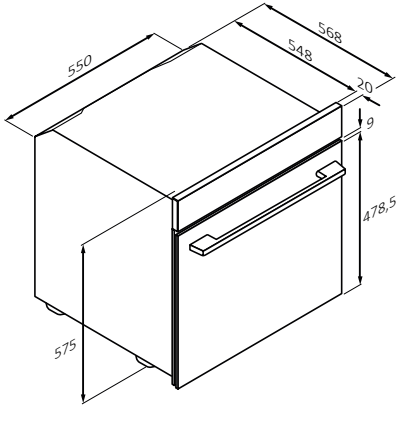

Vista posterior

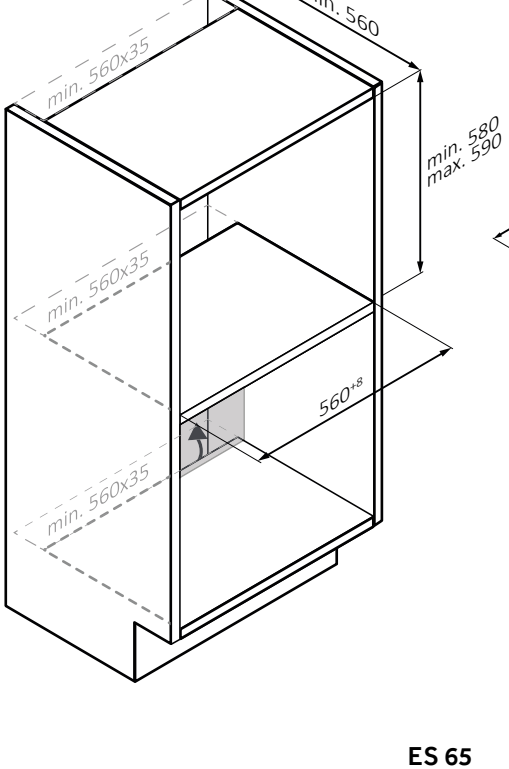


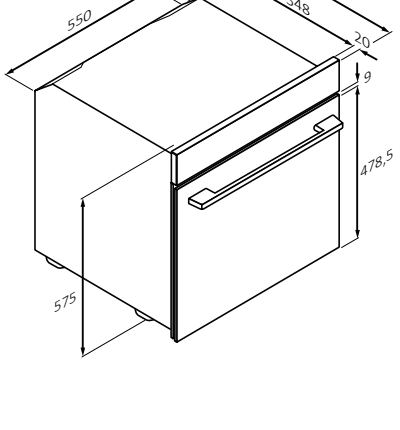

Vista lateral

mm

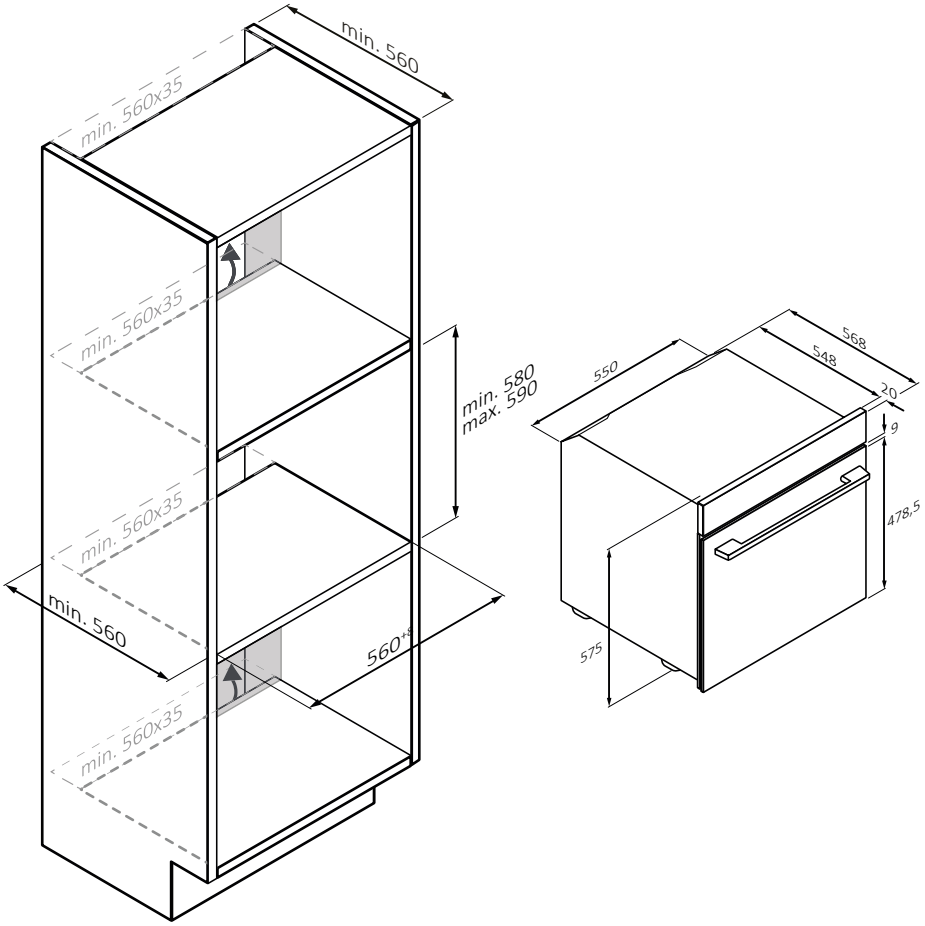

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

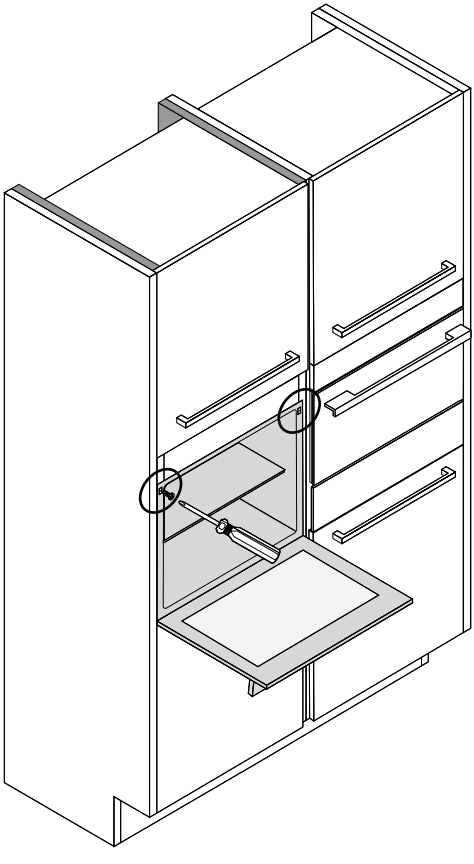

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

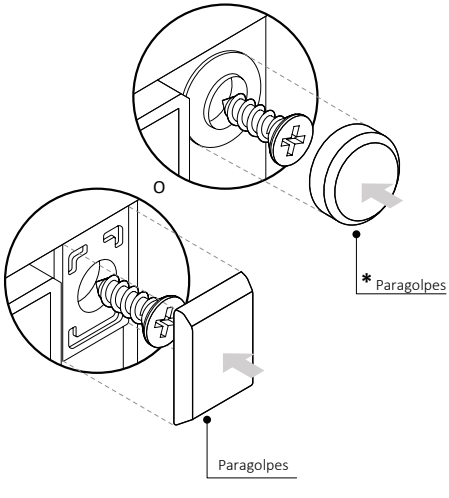

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm






(solo si está presente*)

mm

## ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

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

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

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

**ΣΥΝΟΨΗ**


**1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

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

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

**4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**
4.1. Πώς λειτουργεί το προϊόν
4.2. Λειτουργίες μαγειρέματος
4.2.1. Τυπικές λειτουργίες
4.2.2. Ειδικές λειτουργίες
4.2.3. Multi Step Feature

**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
6.5. Λειτουργία επίδειξης

**7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**

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

**9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**

# 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

## ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

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

## Χρήση σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

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

## Περιορισμοί χρήσης

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

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

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

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

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

**ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ**

- Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται

στην ετικέτα και πρέπει να έχει την επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός γείωσης έχει κίτρινο- πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία τεχνικό.

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

καλό είναι να έχετε διαθέσιμη άλλη πρίζα, ώστε να μπορεί να συνδεθεί ο φούρνος σε αυτήν, εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι εγκατεστημένος.

- Οποιαδήποτε επισκευή, εγκατάσταση και συντήρηση που δεν πραγματοποιείται σωστά μπορεί να θέσει σε σοβαρό κίνδυνο τον χρήστη.
- Η κατασκευάστρια εταιρεία δηλώνει ότι δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για άμεσες ή έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από εσφαλμένη εγκατάσταση, συντήρηση ή επισκευή. Επιπλέον, δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από την απουσία ή τη διακοπή του συστήματος γείωσης (π.χ. ηλεκτροπληξία).
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διακοπής, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από το βοηθητικό πρόγραμμα.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ενεργοποιείται από εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

## ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

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

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ (*ΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ)**

- Πριν από τον καθαρισμό πρέπει να απομακρυνθούν τα επιπλέον υγρά που έχουν χυθεί.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** πριν ξεκινήσετε τον αυτόματο κύκλο καθαρισμού:
  - Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου.
  - Απομακρύνετε τυχόν μεγάλα ή χοντρά υπολείμματα φαγητού από το εσωτερικό του φούρνου, με ένα νωπό σφουγγάρι. Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά.
  - Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και το κιτ ράγας ολίσθησης (εάν υπάρχει).
  - Μην τοποθετείτε πετσέτες κουζίνας.
- Στους φούρνους που διαθέτουν αισθητήρα κρέατος, πριν από την εκτέλεση του κύκλου καθαρισμού, απαιτείται κλείσιμο της οπής με το παρεχόμενο παξιμάδι. Κλείνετε πάντα την οπή με το παξιμάδι όταν δεν χρησιμοποιείται ο αισθητήρας κρέατος.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού (εάν διατίθεται), οι επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν περισσότερο από το συνηθισμένο και τα παιδιά θα πρέπει να κρατούνται μακριά.
- Εάν έχει τοποθετηθεί εστία πάνω από τον φούρνο, μην χρησιμοποιείτε ποτέ την εστία ενώ ταυτόχρονα λειτουργεί το Pyrolizer, αυτό θα αποτρέψει την υπερθέρμανση της εστίας.

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

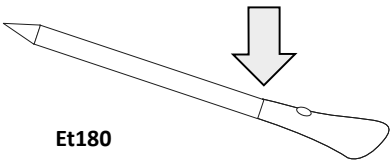
## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ (ΓΙΑ STEAM PLUS)

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

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ για ΑΣΥΡΜΑΤΟ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για συσκευές φούρνου. Θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ τον αισθητήρα Preci Probe ΜΕ ΓΥΜΝΑ ΧΕΡΙΑ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ. Να φοράτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε το αισθητήριο Preci Probe από το φαγητό μετά το μαγείρεμα.

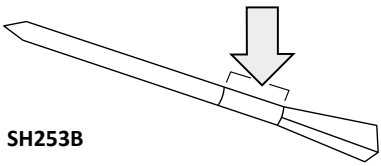
εισαγάγετε τη wireless probe στο τρόφιμο μέχρι εδώ



**Et180**

**Ή**

εισαγάγετε τη wireless probe στο τρόφιμο μέχρι την περιοχή μεταξύ της γραμμής και του καλύμματος

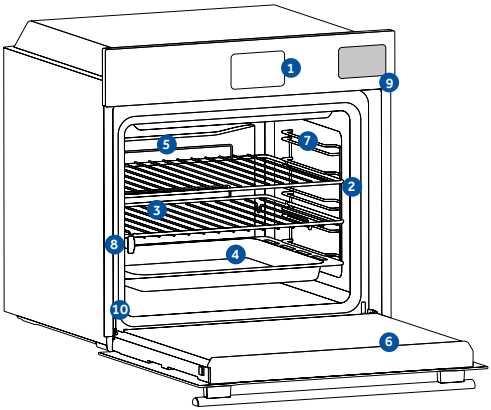


**SH253B**

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

# 2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

## 2.1. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

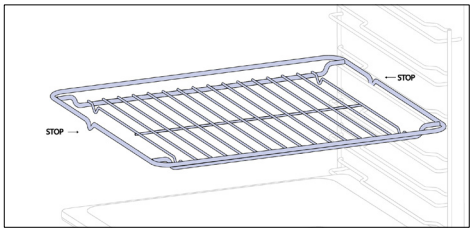



1. **Πίνακας ελέγχου**
2. **Αριθμοί θέσεωνραφιών**
3. **Πλέγματα**
4. **Δίσκοι**
5. **Ανεμιστήρας εξώφυλλο**
6. **Πόρτα φούρνου**
7. **Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα** (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
8. **Τηλεσκοπικοί Οδηγοί**
9. **Δοχείο ατμού**
10. **Αριθμός σειράς & Κωδικός QR**

Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.

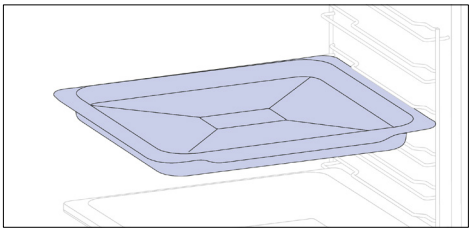
## 2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

### Μεταλλική σχάρα



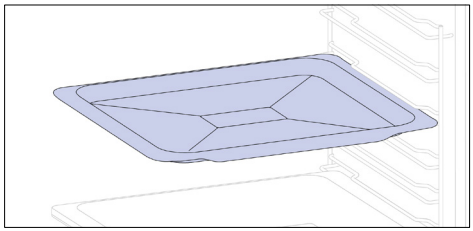

Μια μεταλλική σχάρα σε ένα φούρνο είναι ένα αφαιρούμενο, ρυθμιζόμενο ράφι που υποστηρίζει μαγειρικά σκεύη, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο μαγείρεμα και διευκολύνοντας τον καθαρισμό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την τοποθέτηση πιάτων και σκευών σε διαφορετικό ύψος για διάφορες ανάγκες μαγειρέματος.

### Ταψί βαθύ



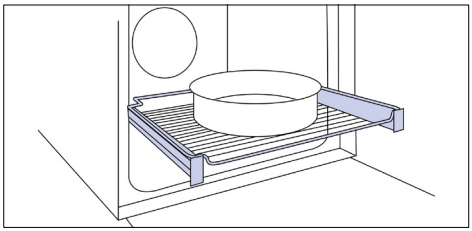
Το βαθύ ταψί είναι ιδανικό για συνταγές με πρόσθετα υγρά ή στρώσεις, όπως της γάστρας ή τα ψητά φούρνου. Το βάθος του είναι ειδικά σχεδιασμένο για να εξασφαλίζει την επιθυμητή συνοχή των τροφίμων που ετοιμάζονται σε αυτό.

### Ταψί ψησίματος (μόνο αν υπάρχει*)



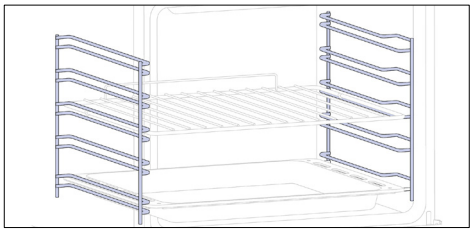
Ένα ταψί ψησίματος είναι ιδανικό για την επίτευξη ομοιόμορφου ροδίσματος στο κάτω μέρος, καθιστώντας το ιδανικό για μπισκότα και αρτοσκευάσματα λόγω του ρηχού, επίπεδου σχεδιασμού του. Επιπροσθέτως, η τοποθέτησή του κάτω από μια σχάρα μαγειρέματος μπορεί να βοηθήσει στη συλλογή σταγόνων και αποτρέπει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

### Τηλεσκοπικοί οδηγοί (μόνο αν υπάρχει*)



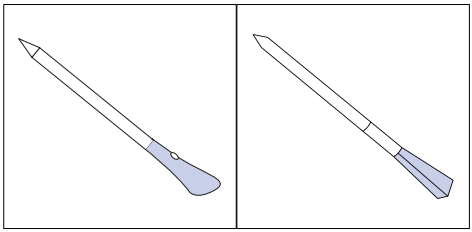
Οι τηλεσκοπικές ράγες φούρνου είναι ράφια που μπορούν να επεκταθούν, διευκολύνοντας την τοπο- θέτηση ή την αφαίρεση αντικειμένων, χωρίς να χρειάζεται να βάλετε τα χέρια σας βαθιά μέσα σε έναν καυτό φούρνο. Βελτιώνουν την ασφάλεια, τη σταθε-ρότητα και μπορούν να ρυθμίζονται σε διαφορετικά επίπεδα.

**Πλευρικές συρμάτινες σχάρες** (μόνο αν υπάρχει*)



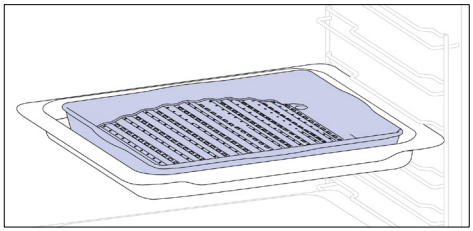
Τα πλαϊνά ράφια βρίσκονται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου και είναι σχεδιασμένα για την τοποθέτηση ταψιών και σχαρών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

**Αισθητήρας κρέατος** (μόνο αν υπάρχει*)



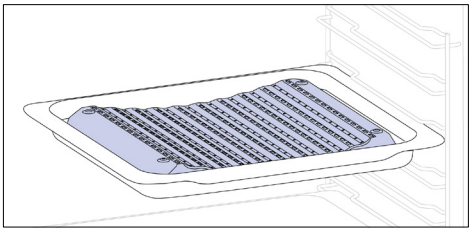
Αυτός ο αισθητήρας κρέατος είναι ένας αισθητήρας θερμοκρασίας που, τοποθετείται μέσα στο φαγητό και συνδέεται με το φούρνο μέσω καλωδίου, επιτρέπει τον έλεγχο της εσωτερικής θερμοκρασίας του φαγητού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Χρησιμοποιείται κυρίως για ψάρια και κρέας.

**Διπλό ταψί - λειτουργία BBQ**
(μόνο αν υπάρχει*)



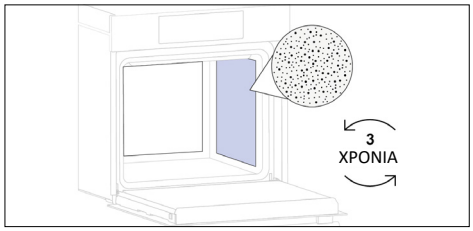
Το κυρτό σχήμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα, μέσα στον φούρνο σε υψηλή θερμοκρασία (220°) επιτρέποντας ένα αποτέλεσμα BBQ ακόμη και στο σπίτι, με λίγο καπνό, χάρη στην αποστραγγιστική δράση των λιπών στον πάτο του ταψιού.

**Διπλό ταψί - λειτουργία ΑΤΜΟΥ**
(μόνο αν υπάρχει*)

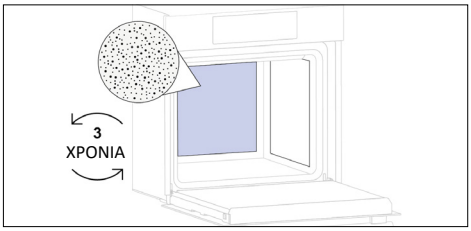


Το κοίλο σχήμα επιτρέπει τη σωστή κυκλοφορία της υγρασίας που παράγεται κατά το μαγείρεμα, διατηρώντας υψηλό τον βαθμό υγρασίας των τροφίμων. Ανάλογα με την ποσότητα του νερού που τοποθετείται στο ταψί, θα επιτευχθεί ένα πιο «στεγνό» ή πιο «υγρό» μαγείρεμα.

**Καταλυτικά πάνελ**
(μόνο αν υπάρχει*)

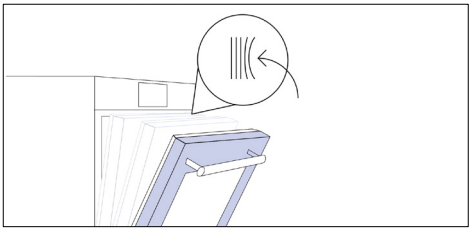



**Καταλυτικά Ανεμιστήρας εξώφυλλο**
(μόνο αν υπάρχει*)



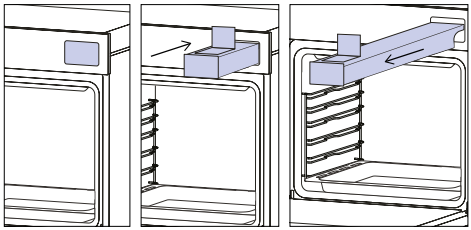

Ειδικά πάνελ επικαλυμμένα με σμάλτο, κατασκευασμένα με μικροπορώδη δομή για να μετατρέπουν το λίπος σε αέρια στοιχεία που αφαιρούνται εύκολα. Αντικαταστήστε μετά α πό 3 χ ρόνια χ ρήσης ( με 2 /3 κ ύκλουςμαγειρέματος την εβδομάδα).

**Μεντεσέδες Softclose/Softopen**
(μόνο αν υπάρχει*)



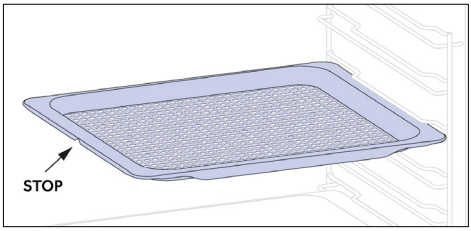
Οι μεντεσέδες απαλού κλεισίματος και ανοίγματος ελέγχουν την κίνηση της πόρτας, εξασφαλίζοντας ομαλή κίνηση και αποτρέποντας το χτύπημά της.

**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.

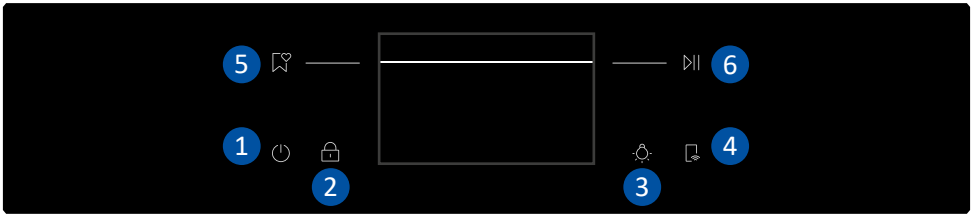
**Ταψί Airfry** (μόνο αν υπάρχει*)




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.

**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: 0,5 W
Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα στην κατάσταση αναμονής: 20 λεπ.

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

1. Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση
2. Παιδική ασφάλεια
3. Λάμπα
4. Τηλεχειρισμός
5. Αγαπημένα
6. Έναρξη/Παύση

### ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

| Σύμβολο | Λειτουργία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| | **Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση** | Πατήστε για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση του φούρνου. |
| | **Παιδική ασφάλεια** | Κρατήστε πατημένο 3 δευτερόλεπτα για να κλειδώσει η οθόνη και να μην μπορεί να χρησιμοποιηθεί από ανηλίκους. |
| | **Φωτισμός** | Πατήστε για άναμμα/σβήσιμο του φωτός κοιλότητας φούρνου. |
| | **Τηλεχειρισμός** | Κρατήστε πατημένο το κουμπί 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε το τηλεχειριστήριο, αφού συζεύξετε τον φούρνο με την εφαρμογή hOn (μέσω της εφαρμογής). |
| | **Αγαπημένα** | Πατήστε για πρόσβαση στο μενού Αγαπημένα. |
| | **Έναρξη/Παύση** | Πατήστε για Έναρξη/Παύση ψησίματος ή επιβεβαίωση των λειτουργιών. |

**ΑΝΑΔΡΑΣΗ ΟΘΟΝΗΣ** (ορατή μόνο όταν είναι ενεργή)

| Σύμβολο | Ανάδραση | Περιγραφή |
|---|---|---|
|  | **Το δοχείο λείπει** | Το εικονίδιο εμφανίζεται όταν λείπει ή είναι ανοιχτό 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. |
|  | **Χρειάζεται αφαλάτωση** | Το εικονίδιο εμφανίζεται όταν είναι απαραίτητος ένας κύκλος αφαλάτωσης. |

## 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.

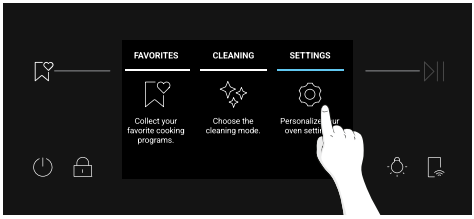
* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

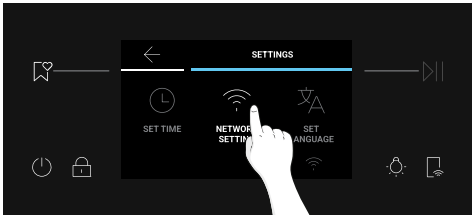
### Πληροφορίες προϊόντος για δικτυωμένο εξοπλισμό

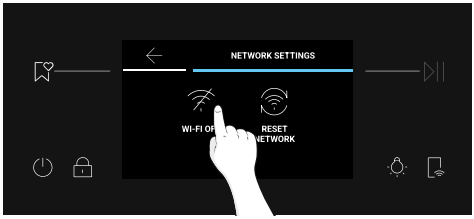
Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση αναμονής μέσω δικτύου εάν είναι συνδεδεμένες όλες οι θύρες ενσύρματου δικτύου και όλες οι θύρες ασύρματου δικτύου είναι ενεργοποιημένες: 2,0 W.
Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα στην κατάσταση αναμονής μέσω δικτύου: 20 λεπ.

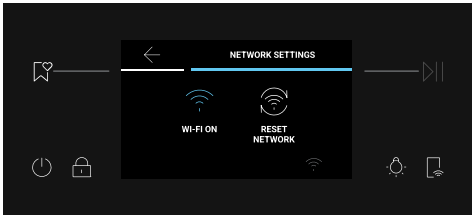
### Πώς ενεργοποιείται η θύρα ασύρματου δικτύου

Πατήστε «Ρυθμίσεις» στο αρχικό κυλιόμενο μενού και μετά πατήστε «Ρυθμίσεις δικτύου». Πατήστε την ένδειξη Wi-Fi ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ για να ενεργοποιήσετε το Wi-Fi.



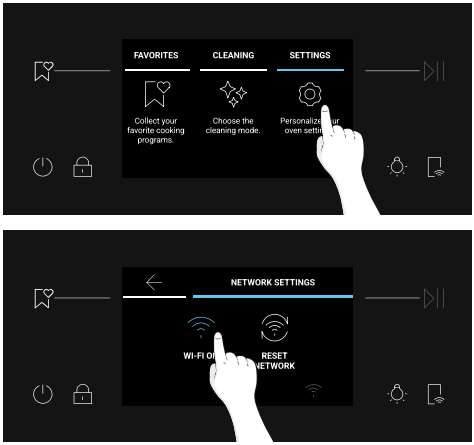



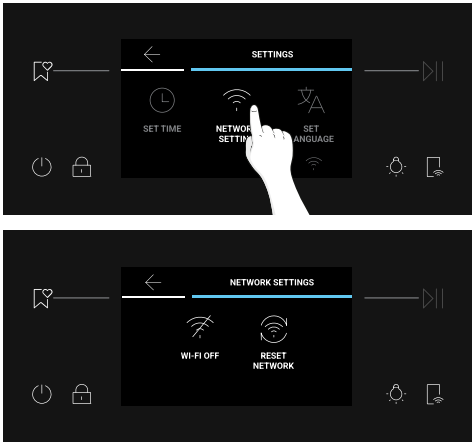



## Πώς απενεργοποιείται η θύρα ασύρματου δικτύου

Πατήστε «Ρυθμίσεις» στο αρχικό κυλιόμενο μενού και μετά πατήστε «Ρυθμίσεις δικτύου». Πατήστε την ένδειξη Wi-Fi ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ για να απενεργοποιήσετε το Wi-Fi.



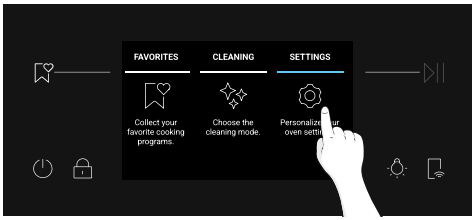


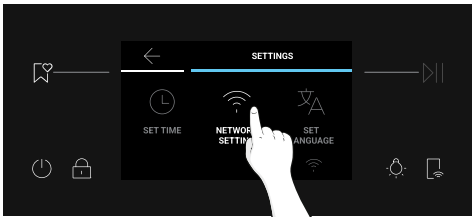


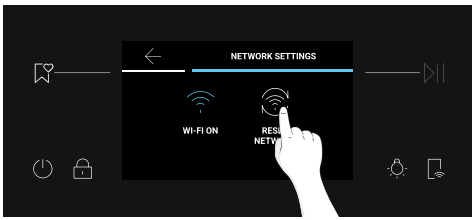


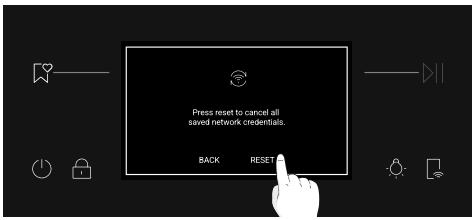

## Πώς να επαναφέρετε το δίκτυο

1. Πατήστε «Ρυθμίσεις» στο αρχικό κυλιόμενο μενού και μετά πατήστε «Ρυθμίσεις δικτύου».
2. Πατήστε «Επαναφορά δικτύου» - ενεργό μόνο εάν έχει ήδη συζευχθεί η συσκευή.
3. Επιβεβαιώστε το αναδυόμενο μήνυμα, πατώντας «Επαναφορά».




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

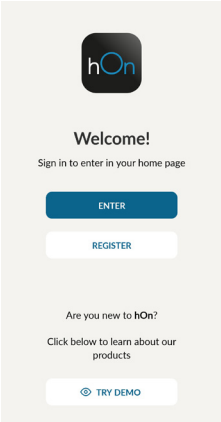
GET IT ON Google Play

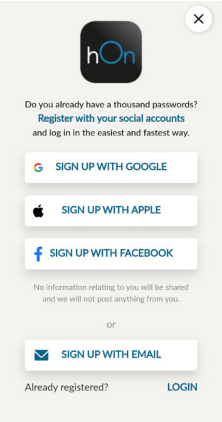
Οι παρακάτω εικόνες είναι μόνο για εικονογραφικούς σκοπούς

---

## ΕΓΓΡΑΦΗ ΝΕΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

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



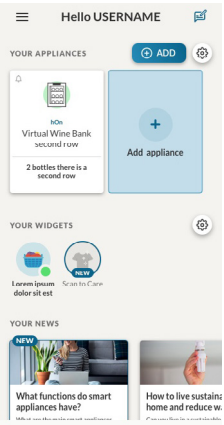




## ΕΓΓΡΑΦΗ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΣΗΣ

---

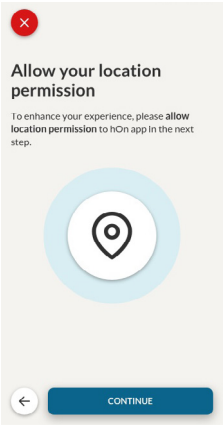
**Βήμα 1**

- Επιλέξτε "Προσθήκη συσκευής".



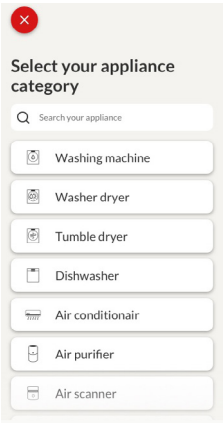
**Βήμα 2**

- Επιτρέψτε το δικαίωμα χρήσης της τοποθεσίας σας.



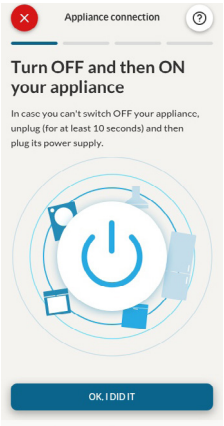

**Βήμα 3**

- Επιλέξτε φούρνο από την κατηγορία συσκευών.



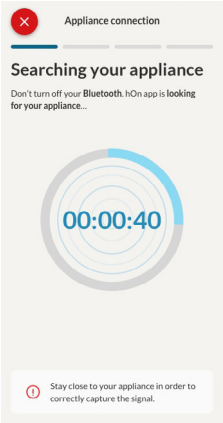

**Βήμα 4**

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



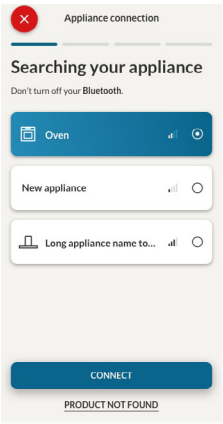
**Βήμα 5**

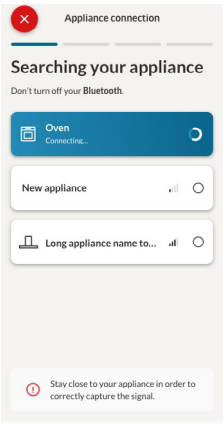
- Μετά το άναμμα, η εφαρμογή hOn θα αρχίσει να αναζητά την οικιακή σας συσκευή.




**Βήμα 6.1-6.2**

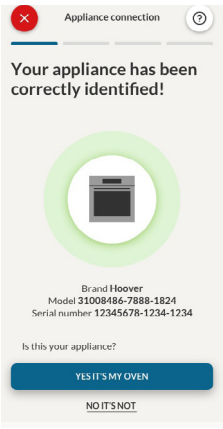
- Επιλέξτε την οικιακή σας συσκευή, πατήστε "σύνδεση" και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα.




**Βήμα 7**

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



## 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.

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να αξιοποιήσετε διάφορες δυνατότητες της συσκευής, όπως: άμεση ή προγραμματισμένη έναρξη συνταγών ή προγραμμάτων ψησίματος που υπάρχουν ήδη στην εφαρμογή, με ή χωρίς τον αισθητήρα, παρακολούθηση της πορείας των συνταγών σε πραγματικό χρόνο, ρύθμιση των παραμέτρων ψησίματος που χρησιμοποιούνται, διαχείριση και παρακολούθηση της διαδικασίας ψησίματος με τον αισθητήρα Preci Probe, δημιουργία προσαρμοσμένων συνταγών με τη λειτουργία U-Create και αποθήκευση των συνταγών που δημιουργήσατε απευθείας στη συσκευή με τη «λειτουργία Jolly».
Ο τηλεχειρισμός μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο όταν η συσκευή είναι εγγεγραμμένη.

Μπορείτε επίσης να σταματήσετε το πρόγραμμα ψησίματος από απόσταση μέσω της εφαρμογής, κάνοντας κλικ στο κουμπί «ΔΙΑΚΟΠΗ» στην οθόνη της συσκευής. Ο φούρνος θα σταματήσει αυτόματα το ψήσιμο.

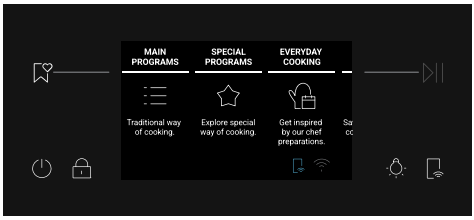
Όταν είναι ενεργό το τηλεχειριστήριο, μπορείτε να ξεκινάτε/σταματάτε και να παρακολουθείτε προγράμματα ψησίματος και συνταγές τόσο απευθείας από την εφαρμογή όσο και από τη συσκευή. Αν απενεργοποιηθεί το τηλεχειριστήριο αφού έχει ήδη ξεκινήσει ένα πρόγραμμα ψησίματος, το πρόγραμμα μπορεί να σταματήσει μόνο από τον φούρνο.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το τηλεχειριστήριο είναι διαθέσιμο σε όλες τις λειτουργίες ψησίματος της συσκευής, εκτός από τα προγράμματα Γκριλ + Ανεμιστήρας και Super Grill.

### Πώς ενεργοποιείται ο τηλεχειρισμός:

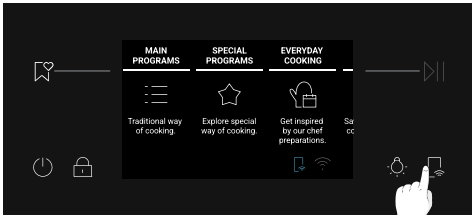
1. Στο αρχικό κυλιόμενο μενού, πατήστε το κάτω δεξιά.
2. Θα εμφανιστεί το εικονίδιο «ενεργού τηλεχειρισμού» στη βάση της οθόνης.
3. Περάστε στην εφαρμογή, επιλέξτε ένα πρόγραμμα και ξεκινήστε το ψήσιμο. Στη διάρκεια της διαδικασίας, μπορείτε να ελέγχετε και να αλλάζετε τις παραμέτρους του προγράμματος και από τη συσκευή και από την εφαρμογή.

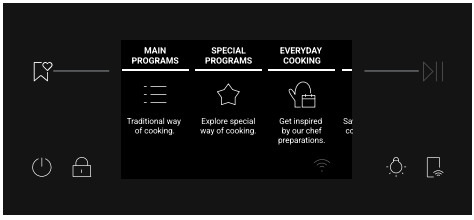


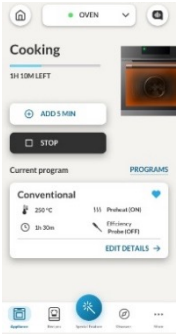




### Πώς απενεργοποιείται ο τηλεχειρισμός:

1. Όταν είναι ενεργό το τηλεχειριστήριο, πατήστε το για να το απενεργοποιήσετε.
2. Το εικονίδιο «ενεργού τηλεχειρισμού» θα σβήσει.






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

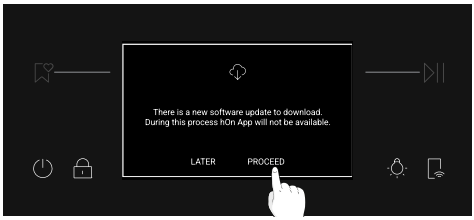
## ΑΣΥΡΜΑΤΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ (OTA)

Ο φούρνος έχει δυνατότητα ασύρματης ενημέρωσης, ώστε να εξασφαλίζεται η συντήρηση του λογισμικού του προϊόντος. Συνιστάται για να είναι η λειτουργία του φούρνου ενημερωμένη. Η δυνατότητα ενεργοποιείται μόλις εγγραφεί η συσκευή στην εφαρμογή. Όταν υπάρχει διαθέσιμη ενημέρωση και είναι συνδεδεμένος ο φούρνος, θα ειδοποιείστε με αναδυόμενο μήνυμα στην οθόνη.

Η διαδικασία ασύρματης ενημέρωσης γίνεται σε 2 στάδια.

**1. ΛΗΨΗ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟΥ -** Στη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, που μπορεί να κρατήσει περίπου 2 ώρες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για ψήσιμο, αλλά η εφαρμογή hOn δεν θα είναι διαθέσιμη.

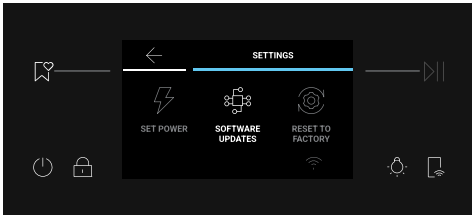
- Επιλέξτε «Συνέχεια» για να ξεκινήσει η λήψη του λογισμικού ενημέρωσης. Το εικονίδιο Wi-Fi με το μπλε βέλος θα παραμείνει στην οθόνη μέχρι να ολοκληρωθεί η λήψη. Για να σβήσετε την οθόνη σε αυτό το διάστημα, θα πρέπει να ενεργοποιήσετε το τηλεχειριστήριο πριν πατήσετε το κουμπί ON/OFF, αλλιώς η λήψη του λογισμικού θα διακοπεί.





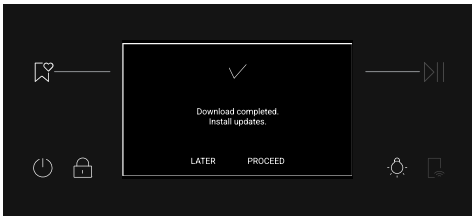


- Αν επιλέξετε «Αργότερα», μπορείτε να ξεκινήσετε άλλη στιγμή τη διαδικασία, περνώντας στην επιλογή «Ενημερώσεις λογισμικού» στο μενού «Ρυθμίσεις».



**2. INSTALLATION** Στη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, που μπορεί να κρατήσει περίπου 2 ώρες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για ψήσιμο, αλλά η εφαρμογή hOn App δεν θα είναι διαθέσιμη.

- αν πατήσετε «Συνέχεια», θα εγκατασταθεί η ενημέρωση.

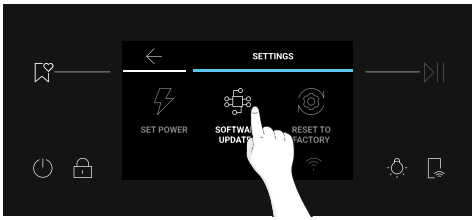


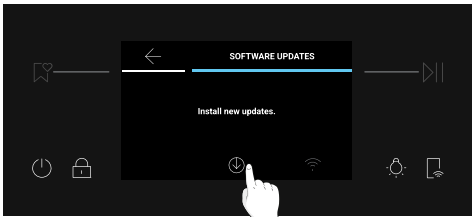







- Αν επιλέξετε «Αργότερα», μπορείτε να ξεκινήσετε άλλη στιγμή τη διαδικασία, περνώντας στην επιλογή «Ενημερώσεις λογισμικού» στο μενού «Ρυθμίσεις».



# 3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ

## 3.1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ

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

**Πώς λειτουργεί η πόρτα**

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

**Πώς λειτουργεί ο φωτισμός**

Η κοιλότητα του φούρνου φωτίζεται από έναν ή περισσότερους λαμπτήρες, οι οποίοι συνήθως ενεργοποιούνται κάθε φορά που ξεκινά μια λειτουργία μαγειρέματος.

Για τους φούρνους που διαθέτουν διακόπτη πόρτας (βλ. παρακάτω), το φως ανάβει αυτόματα όταν ανοίγει η πόρτα.

Για τους φούρνους που είναι εξοπλισμένοι με κουμπί λαμπτήρα, αυτό μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την ενεργοποίηση του φωτισμού.

Εάν η πόρτα του φούρνου παραμείνει ανοιχτή για περισσότερο από 10 λεπτά, τα φώτα θα σβήσουν αυτόματα.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού το φως παραμένει σβηστό. *

**Πώς λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης**

Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι υπεύθυνος για την απαγωγή της θερμότητας, εμποδίζοντας τον φούρνο και τον χώρο γύρο του να ζεσταθεί υπερβολικά, καθώς και για την προστασία των συσκευών κουζίνας από τις επιπτώσεις των υψηλών θερμοκρασιών. Για τον λόγο αυτό, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να ακούγεται για κάποιο χρονικό διάστημα ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

Λειτουργεί κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο μαγειρέματος σε σχέση με την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου.

Όταν ο ανεμιστήρας ψύξης είναι σε λειτουργία, παράγει συνήθως έναν ήπιο θόρυβο βουητού ή βόμβου. Μπορεί επίσης να παρατηρήσετε μια ζεστή ροή αέρα που προέρχεται από το κενό μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του πίνακα ελέγχου. Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού και όταν η πόρτα είναι κλειδωμένη, ο ανεμιστήρας ψύξης είναι ενεργοποιημένος. *

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ECO το φως θα παραμείνει σβηστό.

(*μόνο για φούρνους με πυρόλυση)

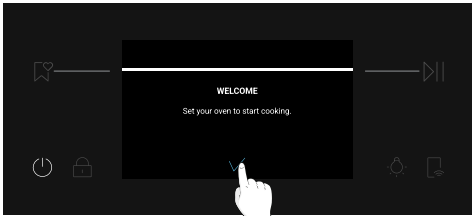
**Πώς λειτουργεί η γραμμή κατάστασης**

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

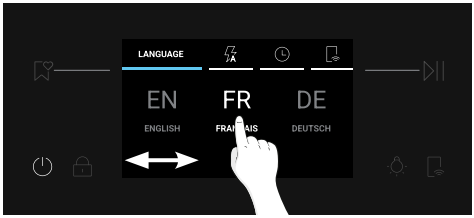
## 3.2. ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν ενεργοποιείται για πρώτη φορά η συσκευή, αρχικά πρέπει να επιλέξετε τη γλώσσα, να ρυθμίσετε την ώρα και να επιλέξετε μεταξύ 13 Αμπέρ και 16 Αμπέρ.

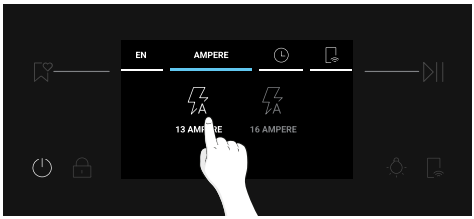
Στην αρχή, εμφανίζεται ένα μήνυμα καλωσορίσματος στην οθόνη. Για να συνεχίσετε, πατήστε ✓



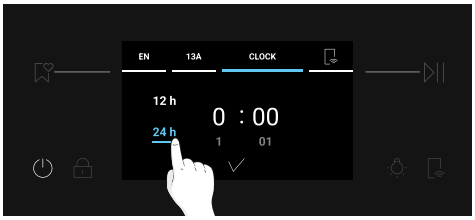
- **ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΛΩΣΣΑΣ:** Θα εμφανιστεί ένα κυλιόμενο μενού. Διατρέξτε οριζόντια το κυλιόμενο μενού για να επιλέξετε την επιθυμητή γλώσσα. Πατήστε την επιθυμητή γλώσσα για να περάσετε στο επόμενο βήμα.

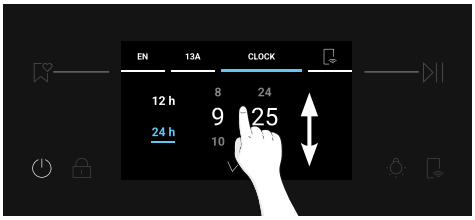


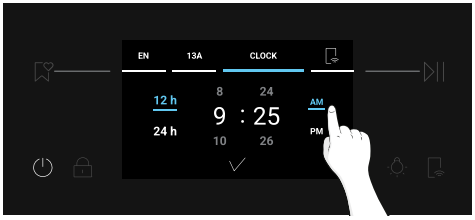

- **ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΝΤΑΣΗΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ:** Από προεπιλογή, ο φούρνος είναι ρυθμισμένος να λειτουργεί με υψηλότερη ισχύ, κατάλληλη για νοικοκυριά με ισχύ δικτύου άνω των 3 kW (16 A). Εάν το σπίτι σας έχει χαμηλότερη ισχύ, μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση σε 13 A. Αυτή η ρύθμιση επηρεάζει πόσο γρήγορα ζεσταίνεται ο φούρνος. Η επιλογή της υψηλότερης επιλογής (16a) σημαίνει ότι θερμαίνεται γρηγορότερα (επειδή αυξάνεται η απορρόφηση ενέργειας). Στην οθόνη θα δείτε δύο επιλογές: 1 3A κ αι 1 6A. Π ατήστε τ ην ε πιθυμητή έ νταση ρ εύματος γ ια ν α τ ην ε πιλέξετε κ αι ν α περάσετε στο επόμενο βήμα.

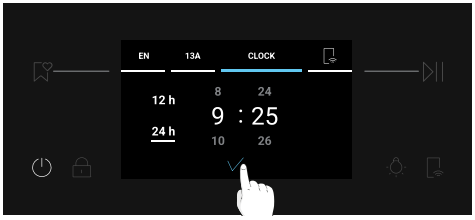



- **ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ:** Στην οθόνη θα εμφανίζεται η προκαθορισμένη ώρα «0:00» στην προκαθορισμένη 24ωρη μορφή. Για ν α α λλάξετε τη μορφή ώρας, πατήστε την ένδειξη 12h / 2 4h σ την α ριστερή πλευρά της οθόνης. Για να ρυθμίσετε την ώρα, διατρέξτε κατακόρυφα τους αριθμούς.
  Εάν επιλέξατε τη 12ωρη μορφή ώρας (12h), πατήστε επίσης AM / PM για να επιλέξετε την περίοδο της ημέρας. Για να επιβεβαιώσετε την επιλογή, πατήστε ✓ .

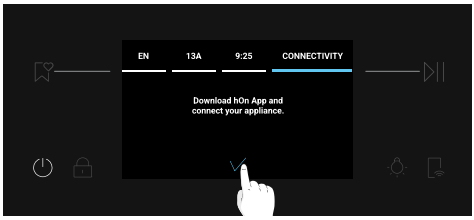


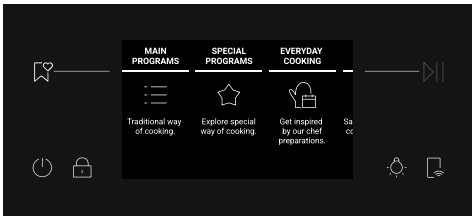



Αφού γίνουν οι αρχικές ρυθμίσεις, θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα με πληροφορίες για τη σύζευξη της συσκευής. Πατήστε ✓ για επιβεβαίωση και επιστροφή στο αρχικό κυλιόμενο μενού.

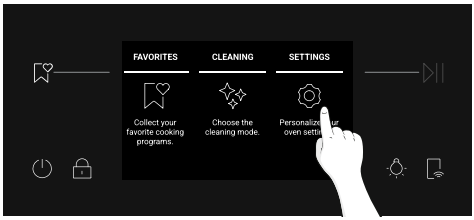


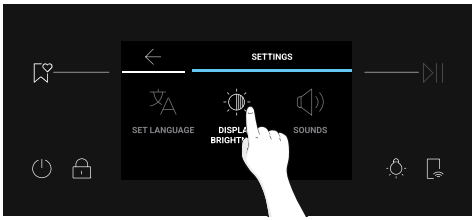



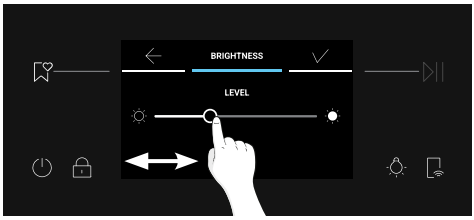

- **ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**
  Για να επεξεργαστείτε τις αρχικές ρυθμίσεις μετά την πρώτη χρήση, μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού Ρυθμίσεις από το καρουζέλ Αρχικής οθόνης ανά πάσα στιγμή.

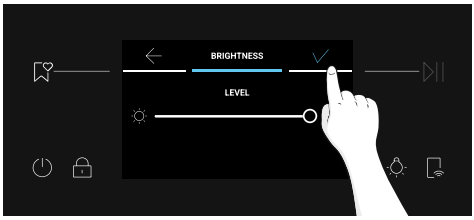
**ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ**
Μπορείτε να ρυθμίσετε τη φωτεινότητα και την ένταση του ήχου από τις ρυθμίσεις.

- **ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ:** Στο αρχικό κυλιόμενο μενού, πατήστε «Ρυθμίσεις». Διατρέξτε οριζόντια το μενού ρυθμίσεων και πατήστε «Φωτεινότητα οθόνης». Μετακινήστε το ρυθμιστικό οριζόντια για να ρυθμίσετε τη φωτεινότητα. Πατήστε ✓ για επιβεβαίωση.

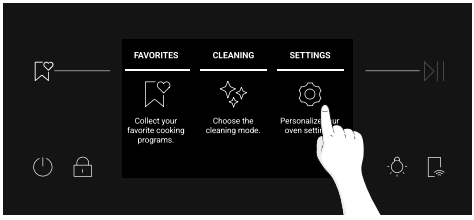


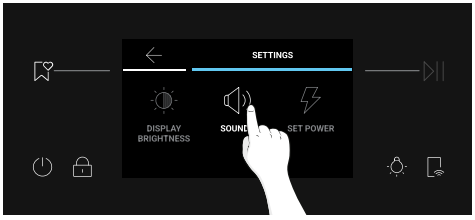



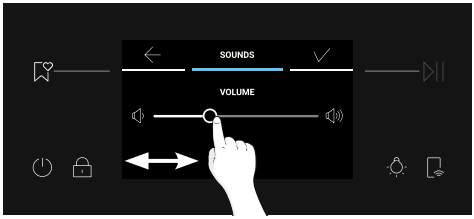



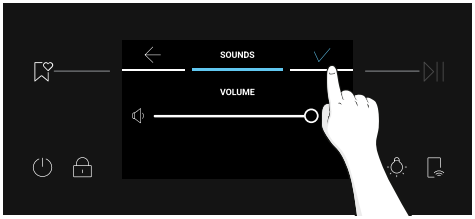



- **ΗΧΟΣ:** Στο αρχικό κυλιόμενο μενού, πατήστε «Ρυθμίσεις». Διατρέξτε οριζόντια το μενού ρυθμίσεων και πατήστε «Ήχοι». Μετακινήστε το ρυθμιστικό αριστερά και δεξιά για να ρυθμίσετε την ένταση του ήχου. Πατήστε ✓ για επιβεβαίωση.



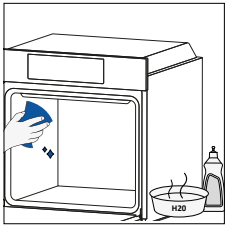



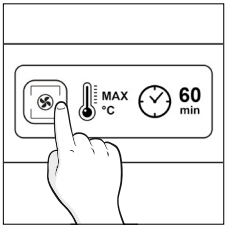



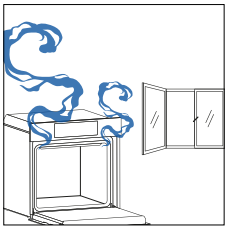




### 3.3. ΑΡΧΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε 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

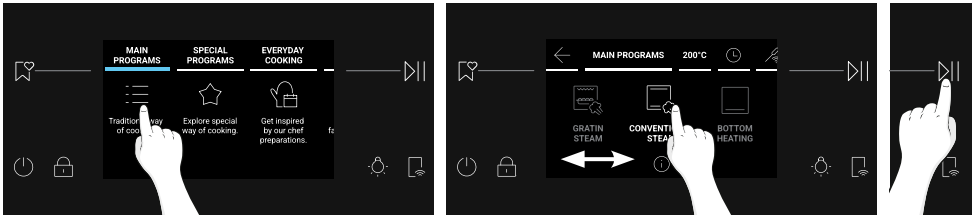
### ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε το φούρνο, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί ON/OFF.



### ΡΥΘΜΙΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

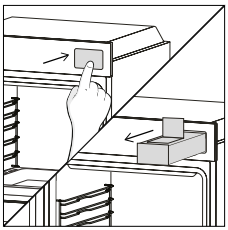
Για να επιλέξετε λειτουργία ψησίματος, πατήστε «Βασικά προγράμματα» στο αρχικό κυλιόμενο μενού. Διατρέξτε οριζόντια το κυλιόμενο μενού, μέχρι να φτάσετε στην επιθυμητή λειτουργία. Πατήστε ▷|| για να ξεκινήσει το ψήσιμο στην προεπιλεγμένη θερμοκρασία για την επιλεγμένη λειτουργία ψησίματος.




### Πώς χρησιμοποιείται το δοχείο ατμού για προγράμματα μαγειρέματος στον ατμό

Μετά την επιλογή του προγράμματος μαγειρέματος στον ατμό, εάν το δοχείο ατμού λείπει ή είναι ανοιχτό, θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα που θα σας προτρέψει να το τοποθετήσετε ή να το κλείσετε. Εάν το δοχείο ατμού είναι άδειο, στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα για να σας ειδοποιήσει να το γεμίσετε με νερό. Προχωρήστε ως εξής:

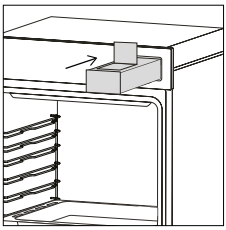
1. Πιέστε ελαφρά το δοχείο ατμού για να το ανοίξετε.



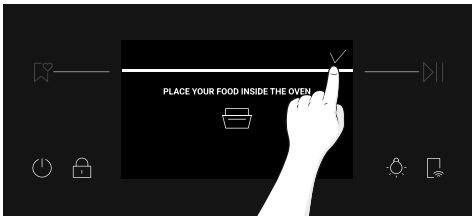
2. Αν χρειάζεται, προσθέστε πόσιμο νερό στο δοχείο ατμού με μια κανάτα ή απευθείας από τη βρύση. Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη νερού που υποδεικνύεται στο εσωτερικό του δοχείου.

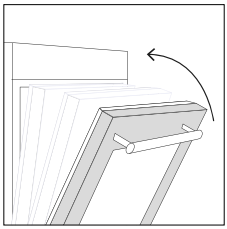



3. Σπρώξτε το δοχείο ατμού για να το κλείσετε.



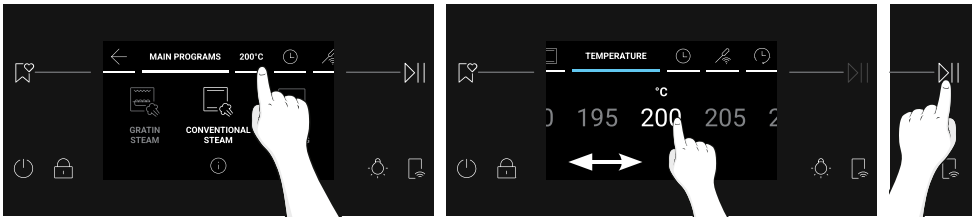
4. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο και πατήστε ✓ για να συνεχίσετε. Βεβαιωθείτε ότι έχετε κλείσει την πόρτα του φούρνου.



## ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Πατήστε τη θερμοκρασία που αναγράφεται δίπλα στην ένδειξη «Βασικά προγράμματα» στο κυλιόμενο μενού. Διατρέξτε οριζόντια το κυλιόμενο μενού για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Πατήστε ▷|| για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.



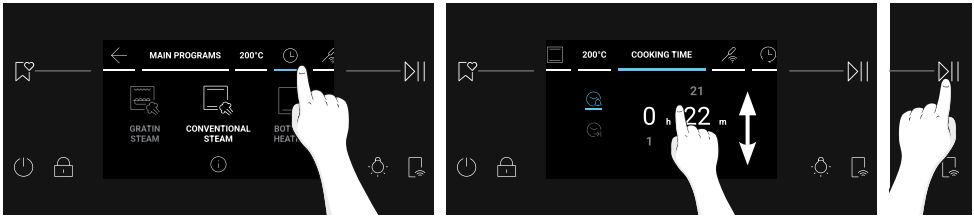
## ΜΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΥ

**ΕΚΔΟΣΗ 1 -** (ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου)

Για να περάσετε στο μενού χρόνου, πατήστε το εικονίδιο χρόνου μαγειρέματος στο κυλιόμενο μενού. Μπορείτε να καταχωρίσετε τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

### a. Χρονοδιακόπτης

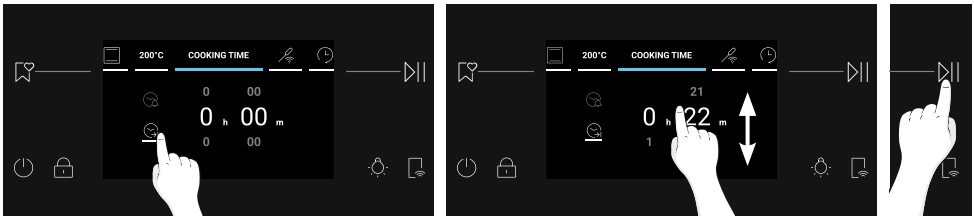
Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να ορίσετε μια υπενθύμιση για τον χρόνο μαγειρέματος. Μόλις πατήσετε το εικονίδιο χρόνου μαγειρέματος στο κυλιόμενο μενού, το εικονίδιο του χρονοδιακόπτη ενεργοποιείται από προεπιλογή. Διατρέξτε κατακόρυφα τους αριθμούς για να ρυθμίσετε τον χρόνο και μετά πατήστε για επιβεβαίωση.




### b. Αυτόματο σβήσιμο

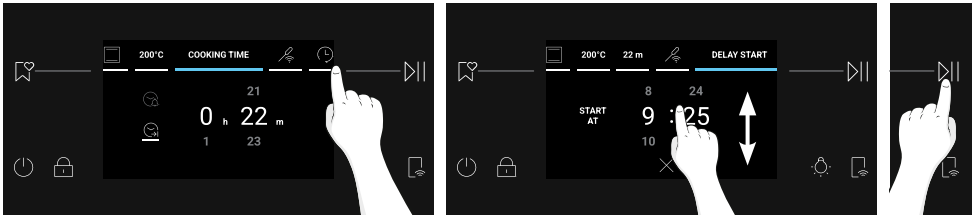
Αυτή η λειτουργία σβήνει αυτόματα τον φούρνο μετά την προγραμματισμένη υπενθύμιση. Η συγκεκριμένη λειτουργία είναι απενεργοποιημένη από προεπιλογή και πρέπει να ενεργοποιηθεί από τον χρήστη.

Πατήστε για να ενεργοποιήσετε το αυτόματο σβήσιμο. Ρυθμίστε τον χρόνο αυξομειώνοντας τις τιμές κατακόρυφα και μετά πατήστε για να συνεχίσετε.




### c. Καθυστέρηση έναρξης

Πατήστε για να ρυθμίσετε την καθυστέρηση έναρξης. Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα αυξομειώνοντας τις τιμές κατακόρυφα και μετά πατήστε για επιβεβαίωση.



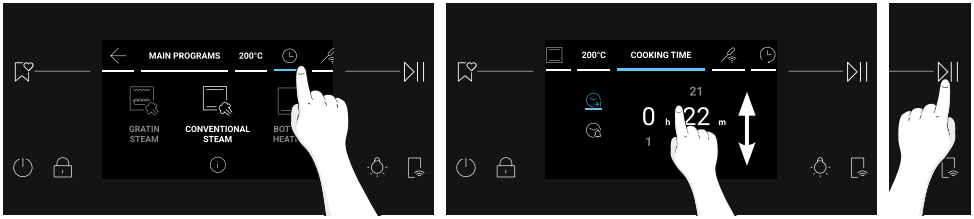

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η καθυστέρηση έναρξης μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνον αφού ρυθμιστεί η διάρκεια ψη- σίματος και δεν είναι διαθέσιμη όταν έχει ενεργοποιηθεί ο αισθητήρας Preci Probe. Όταν χρησιμοποιείται η καθυστέρηση έναρξης, θα ενεργοποιείται αυτόματα το αυτόματο σβήσιμο του φούρνου.

**ΕΚΔΟΣΗ 2 -** (ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου)

Για να περάσετε στο μενού χρόνου, πατήστε το εικονίδιο χρόνου μαγειρέματος στο κυλιόμενο μενού. Μπορείτε να καταχωρίσετε τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

### a. Αυτόματο σβήσιμο

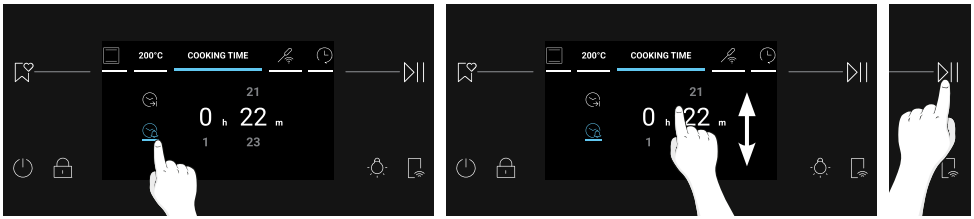
Το Αυτόματο σβήσιμο κάνει τον φούρνο να απενεργοποιείται αυτόματα μετά το προκαθορισμένο χρονικό σημείο υπενθύμισης. Αφού πατήσετε Χρόνος μαγειρέματος στο καρουζέλ, το εικονίδιο Αυτόματο σβήσιμο είναι ενεργοποιημένο από προεπιλογή. Μετακινήστε τους αριθμούς κάθετα για να ρυθμίσετε τον χρόνο και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση.




### b. Χρονοδιακόπτης

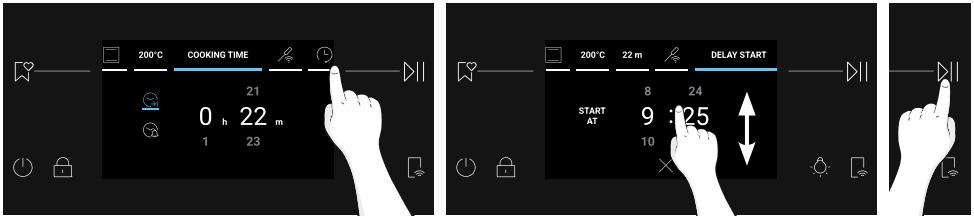
Αυτή η λειτουργία επιτρέπει στον χρήστη να ορίσει μια υπενθύμιση για τον χρόνο μαγειρέματος. Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη από προεπιλογή και πρέπει να ενεργοποιηθεί από τον χρήστη όταν απαιτείται.

Πατήστε για να ενεργοποιήσετε τον Χρονοδιακόπτη. Ρυθμίστε τον χρόνο μετακινώντας τους αριθμούς κάθετα και, στη συνέχεια, πατήστε για να προχωρήσετε.




### c. Καθυστέρηση έναρξης

Πατήστε για να ρυθμίσετε την καθυστέρηση έναρξης. Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα αυξομειώνοντας τις τιμές κατακόρυφα και μετά πατήστε για επιβεβαίωση.

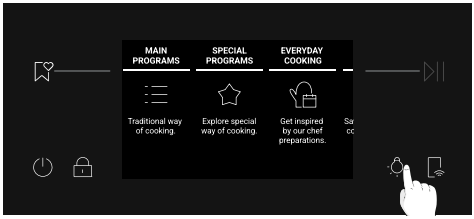



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η καθυστέρηση έναρξης μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνον αφού ρυθμιστεί η διάρκεια ψη- σίματος και δεν είναι διαθέσιμη όταν έχει ενεργοποιηθεί ο αισθητήρας Preci Probe. Όταν χρησιμοποιείται η καθυστέρηση έναρξης, θα ενεργοποιείται αυτόματα το αυτόματο σβήσιμο του φούρνου.

## ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### ΦΩΤΙΣΜΟΣ

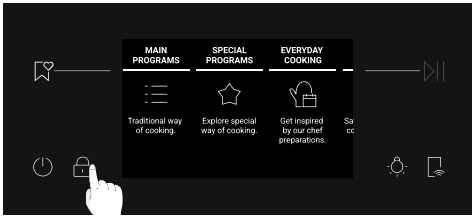
Για να ανάψετε/σβήσετε το φως του θαλάμου, πατήστε

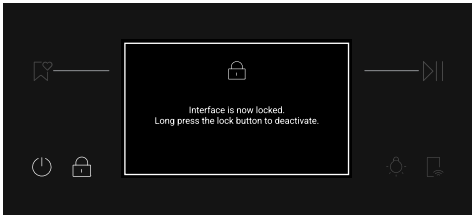


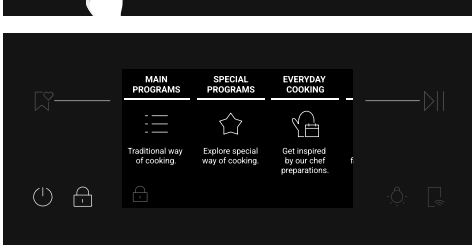

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το φως του θαλάμου είναι σβηστό από προεπιλογή όταν εκτελούνται γενικές διαδι-κασίες πλοήγησης. Όταν εκτελούνται διαδικασίες όπως ψήσιμο ή καθαρισμός, το φως θα είναι α-ναμμένο από προεπιλογή.

### ΠΑΙΔΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει το κλείδωμα της οθόνης προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε ανεπιθύμητη χρήση από ανηλίκους. Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα της οθόνης, πατήστε παρατεταμένα το . Θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα για μερικά δευτερόλεπτα. Όταν είναι ενεργή η παιδική ασφάλεια, όλα τα κουμπιά θα είναι απενεργοποιημένα εκτός από το κουμπί ON/OFF και το κουμπί της παιδικής ασφάλειας.

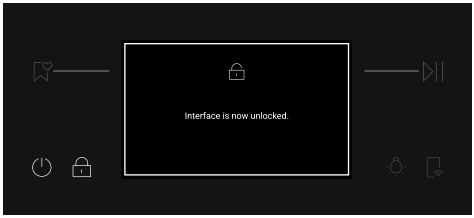


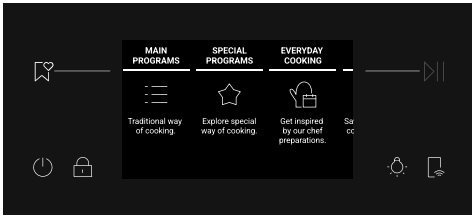




Για να ξεκλειδώσετε την οθόνη, πατήστε ξανά παρατεταμένα το . Θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα για μερικά δευτερόλεπτα. Μπορείτε να πατήσετε οπουδήποτε στην οθόνη για να σβήσει. Ο πίνακας ελέγχου θα ξεκλειδώσει και θα επανέλθει στην προηγούμενη οθόνη.



## 4.2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

### ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Η γρήγορη προθέρμανση προτείνεται πάντα με μήνυμα στην οθόνη, και ξεκινά αυτόματα. Μόλις ξεκινήσει η γρήγορη προθέρμανση, εμφανίζεται η επιλογή «παράλειψη». Αν επιλέξετε παράλειψη, θα ξεκινήσει η επιθυμητή λειτουργία ψησίματος και μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό σε κρύο φούρνο. Η γρήγορη προθέρμανση ενεργοποιεί έναν συνδυασμό ανεμιστήρα και θερμαντικών στοιχείων ανεξάρτητα από την επιλεγμένη λειτουργία ψησίματος. Το φως θα είναι σβηστό μέχρι να φτάσει ο φούρνος στην επιθυμητή θερμοκρασία, για εξοικονόμηση ενέργειας.

### 4.2.1. ΒΑΣΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

**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.

Το «ΝΑΙ» σημαίνει ότι η γρήγορη προθέρμανση ενεργοποιείται αυτόματα και μπορεί να παραληφθεί. Το «ΟΧΙ» σημαίνει ότι δεν υπάρχει δυνατότητα γρήγορης προθέρμανσης και το φαγητό πρέπει να τοποθετηθεί σε κρύο φούρνο.

Αφού τελειώσει ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, μπορείτε να προσθέσετε 5 επιπλέον λεπτά ψησίματος, ή να αποθηκεύσετε το πρόγραμμα στο μενού αγαπημένων, ή να επιστρέψετε στην αρχική οθόνη.

| Σύμβολο | Λειτουργία | Προεπιλογή T°C Εύρος T°C | Προτεινόμενη θέση ραφιού | Προθέρ-μανση | Preci Probe διαθέσιμο | Συστάσεις |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ECO | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | ΟΧΙ | ΟΧΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγείρεμα κρέατος, ψαριών ή λαχανικών Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα διατηρώντας το φαγητό υγρό και μαλακό. Ο λαμπτήρας κοιλότητας είναι σβηστός |
| | *Πάνω-Κάτω θέρμανση | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | ΝΑΙ | ΝΑΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, ψωμί, μπισκότα, σε ένα επίπεδο. |
| | Πολλαπλών επιπέδων | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3 (ένα ταψί)<br>L3+L6<br>(δύο ταψιά)<br>L2+L4+L6<br>(τρία ταψιά) | ΝΑΙ | ΝΑΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, μπισκότα και πίτσες σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ιδανικό για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών. |
| | Αερόθερμο + Ανεμιστήρας | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | ΝΑΙ | ΝΑΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ψητά, γάστρα, λαχανικά ή πίτες με υδαρή γέμιση. |
| | ** γκριλ | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | ΟΧΙ | ΝΑΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα ή μπριζόλες σε μικρές ποσότητες. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα |

| Σύμβολο | Λειτουργία | Προεπιλογή T°C Εύρος T°C | Προτεινόμενη θέση ραφιού | Προθέρ-μανση | Preci Probe διαθέσιμο | Συστάσεις |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 για λεπτοκομμένα τρόφιμα, L5 για πιο χοντροκομμένα τρόφιμα. | ΟΧΙ | ΝΑΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα, μπριζόλες και φρυγανισμένο ψωμί σε μεγάλες ποσότητες. Θερμαίνεται ολόκληρη η περιοχή κάτω από το στοιχείο του γκριλ. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος (εάν χρειάζεται). |
|  | **Γκρατέν | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | ΝΑΙ | 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. |
|  | Κάτω θέρμανση + ανεμιστ. | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | ΝΑΙ | ΝΑΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: αλμυρά κέικ ή φαγητά με ρευστή επικάλυψη, σε ένα επίπεδο |
|  | Κάτω θέρμανση | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | ΝΑΙ | ΝΑΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγειρευτά και ργό ψήσιμο σε ένα επίπεδο |
|  | Πάνω - κάτω θέρμανση + Ατμός | 180°C<br>130-220°C | L3 | ΟΧΙ | ΝΑΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγείρεμα κάθε είδους γεύματος σε ένα επίπεδο. Ο ανεμιστήρας του θαλάμου ενεργοποιείται κατά την έγχυση ατμού |
|  | Ογκρατέν + Ατμός | 200°C<br>150-220°C | L4 | ΟΧΙ | ΝΑΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: γκρατινάρισμα ή ψήσιμο σε ένα επίπεδο. Ο ατμός επιτρέπει το λαμπερό ρόδισμα και ζουμερό αποτέλεσμα |
|  | Πολλαπλών επιπέδων + Ατμός | 160°C<br>130-220°C | L3 | ΟΧΙ | ΝΑΙ | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγείρεμα και ψήσιμο σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ο ατμός επιτρέπει την ίση κατανομή της θερμότητας σε διαφορετικά επίπεδα |

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

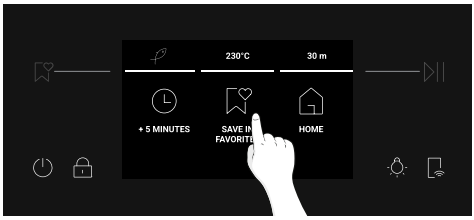
**Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα.

## 4.2.2. ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

| Σύμβολο | Λειτουργία | Προεπιλογή T°C Εύρος T°C | Προτεινόμενη θέση ραφιού | Προθέρ-μανση | PRECI PROBE διαθέσιμο | Συστάσεις |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Πίτσα 300 | 300 °C<br>200-300 °C | L2/L3 | ΟΧΙ | - | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: όλα τα είδη πίτσας, χωρίς ανάγκη προθέρμανσης. Χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία για κατεψυγμένη πίτσα και 300° για στρογγυλή νωπή πίτσα. |
|  | Αφυδάτωση | 55°C<br>45-65°C | L4 | ΟΧΙ | - | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: αφυδάτωση μερίδων λαχανικών και φρούτων. Για καλύτερο αποτέλεσμα, κόψτε λεπτές φέτες και τοποθετήστε σε μία στρώση χωρίς αλληλοεπικάλυψη. |
|  | Διατήρηση θερμοκρασίας (Ατμός) | 65°C | L3 | ΟΧΙ | - | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: να διατηρείτε ζεστό το φαγητό |
|  | Γιαούρτι | 40°C | L4 | ΟΧΙ | - | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: προετοιμασία γιαουρτιών για σωστή ζύμωση |
|  | Φουσκώμα (Ατμός) | 40°C | L3 | ΝΑΙ | - | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: φούσκωμα ζύμης για πίτσα και ψωμί, τοποθέτηση στο τρίτο επίπεδο |
|  | ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ | 200 °C<br>150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | YES | - | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ταυτόχρονο ψήσιμο διαφόρων πιάτων ενός πλήρους γεύματος σε διαφορετικά επίπεδα χωρίς ανάμειξη οσμών. Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε όλα τα διαθέσιμα επίπεδα μετά την προθέρμανση. Αφαιρέστε κάθε πιάτο ξεχωριστά, μόλις επιτευχθεί η αντίστοιχη θερμοκρασία ψησίματος. |
|  | Τηγάνισμα με αέρα | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4 | ΟΧΙ | - | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: προετοιμασία κατεψυγμένων, προτηγανισμένων και παναρισμένων γευμάτων. Χάρη στο ειδικό εξάρτημα, ο θερμός αέρας καλύπτει ομοιόμορφα το φαγητό. |

**Αποθήκευση συνταγών στα «Αγαπημένα»:**
Μπορείτε να αποθηκεύσετε μια συνταγή στα «Αγαπημένα» απευθείας από τον φούρνο στο τέλος οποιουδήποτε προγράμματος ψησίματος, πατώντας «Αποθήκευση στα Αγαπημένα» στην οθόνη. Αυτό το κουμπί θα εμφανιστεί μετά το μήνυμα «Καλή όρεξη».

Αργότερα, θα μπορείτε να βρείτε ξανά τις αγαπημένες σας συνταγές στο μενού «Αγαπημένα».

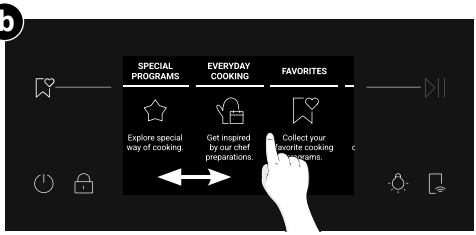


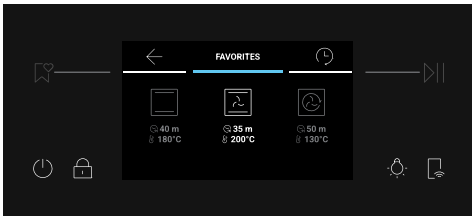

**Πώς να περάσετε στο μενού «Αγαπημένα» από τον φούρνο:**
Πατήστε στην οθόνη. Εναλλακτικά, διατρέξτε το αρχικό κυλιόμενο μενού, μέχρι να φτάσετε στην επιλογή» Αγαπημένα» και πατήστε τη. Θα εμφανιστεί το μενού «Αγαπημένα» όπου μπορείτε να διατρέξετε τις ήδη αποθηκευμένες συνταγές. Οι συνταγές που έχουν αποθηκευτεί απευθείας από τον φούρνο θα εμφανίζονται πρώτες. Οι συνταγές που έχουν αποθηκευτεί μέσω της λειτουργίας Jolly θα εμφανίζονται στο τέλος του κυλιόμενου μενού. Μόλις φτάσετε στην επιθυμητή συνταγή, πατήστε για να ξεκινήσει το ψήσιμο.

a



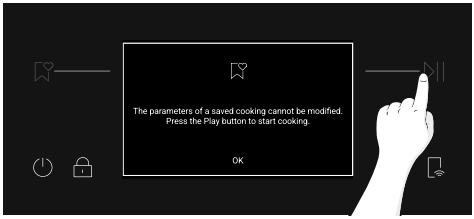

b



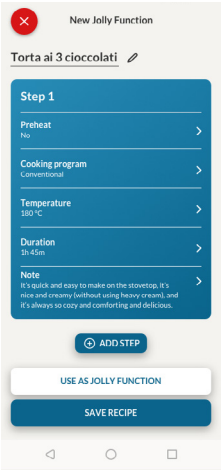



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Δεν μπορείτε να αλλάξετε ρυθμίσεις όπως είναι η διάρκεια ψησίματος και η θερμοκρασία για τις συνταγές που έχουν αποθηκευτεί στα «Αγαπημένα». Αν κάνετε κλικ στη συνταγή στο μενού «Αγαπημένα», θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Πατήστε «OK» για να επιστρέψετε στο κυλιόμενο μενού ή πατήστε για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να ξεκινήσει το ψήσιμο.



## Λειτουργία Jolly (Μέγιστο 5 συνταγές)

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

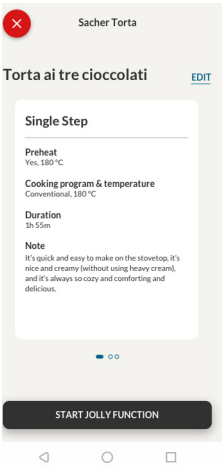


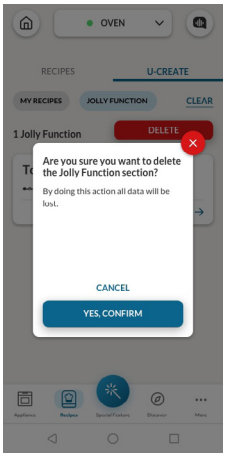

### Πώς ρυθμίζεται η λειτουργία Jolly:

Για να ρυθμίσετε τη λειτουργία Jolly στον φούρνο σας, ανοίξτε την ενότητα συνταγών της εφαρμογής, επιλέξτε τη συνταγή που θέλετε να χρησιμοποιήσετε και κάντε κλικ στο "Χρήση ως λειτουργία Jolly". Από αυτό το σημείο και έπειτα, μπορείτε να την εκκινήσετε από το προϊόν ακόμη και χωρίς αλληλεπίδραση με την εφαρμογή.

### Πώς επεξεργάζεται η λειτουργία Jolly:

Για να επεξεργαστείτε μια λειτουργία Jolly, μεταβείτε στην ενότητα συνταγών της εφαρμογής και επιλέξτε την κάρτα της συνταγής που έχει οριστεί ως λειτουργία Jolly. Πατήστε το κουμπί "επεξεργασία" για να προσαρμόσετε τη συνταγή και να τροποποιήσετε τις ρυθμίσεις που έχουν οριστεί προηγουμένως.
Ένα αναδυόμενο μήνυμα θα σας ενημερώσει ότι για να αποθηκεύσετε τη νέα τροποποιημένη λειτουργία Jolly, πρέπει να καταργήσετε την προηγούμενη. Εάν επιβεβαιώσετε, η προηγούμενη λειτουργία Jolly θα διαγραφεί και οι νέες παράμετροι θα αποθηκευτούν στο προϊόν και θα είναι ορατές στην εφαρμογή.




### Πώς διαγράφεται η λειτουργία Jolly:

Για να καταργήσετε τη λειτουργία Jolly από τη διεπαφή χρήστη του φούρνου, μεταβείτε στην ενότητα συνταγών της εφαρμογής.
Πατώντας στην κάρτα της συνταγής που έχει οριστεί ως λειτουργία Jolly, μπορείτε να τη διαγράψετε κάνοντας κλικ στο κόκκινο κουμπί "κουμπί διαγραφής".
Ένα αναδυόμενο παράθυρο θα επιβεβαιώσει την ενέργεια, ζητώντας την επιβεβαίωσή σας. Εάν προχωρήσετε, η λειτουργία Jolly που είναι αποθηκευμένη στον φούρνο θα καταργηθεί και δεν θα είναι πλέον διαθέσιμη στην εφαρμογή.

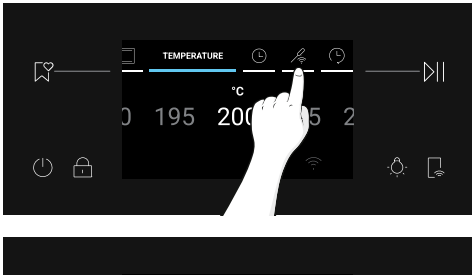
Οι συνταγές που έχουν αποθηκευτεί με τη λειτουργία Jolly εμφανίζονται στο μενού «Αγαπημένα» του φούρνου.

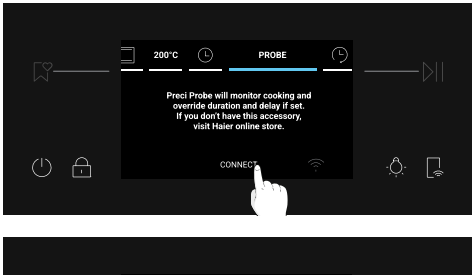
## **PRECI PROBE** (διαθέσιμος ανάλογα με το μοντέλο)

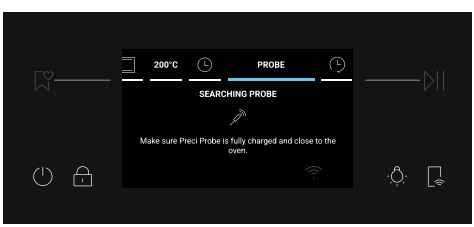
**Πώς χρησιμοποιείται ο αισθητήρας:**

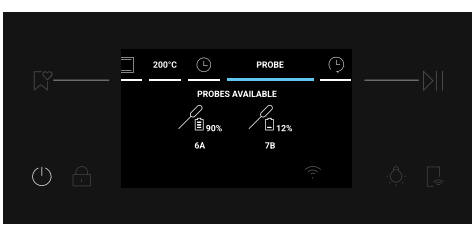
1. Στο αρχικό κυλιόμενο μενού, πατήστε .
2. Πατήστε «Σύνδεση» για να αντιστοιχίσετε το Preci Probe με τον φούρνο.
3. Ο φούρνος θα αρχίσει να αναζητά τον αισθητήρα Preci Probe. Σε αυτή τη φάση, βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας Preci Probe είναι πλήρως φορτισμένος και κοντά στον φούρνο.
4. Μόλις εντοπιστεί ο αισθητήρας Preci Probe, επιλέξτε τον, πατώντας το εικονίδιο στην οθόνη. Θα εμφανιστεί η ένδειξη κάτω αριστερά στην οθόνη.
5. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία-στόχο, διατρέχοντας τις τιμές αριστερά προς δεξιά και μετά πατήστε για να επιβεβαιώσετε την επιλογή. Θα ξεκινήσει η γρήγορη προθέρμανση.
6. Θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα: τοποθετήστε τον αισθητήρα Preci Probe μέσα στο φαγητό και τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο. Μετά πατήστε για να ξεκινήσει το ψήσιμο. Όταν σταματήσει το ψήσιμο, θα εμφανιστεί το μήνυμα «Καλή όρεξη» για λίγα δευτερόλεπτα. Πριν βγάλετε το φαγητό από τον φούρνο, μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε προσεκτικά τον αισθητήρα Preci Probe από το φαγητό.

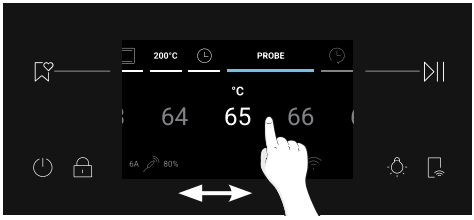
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα, δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε χρονοδιακόπτη ψησίματος. Το ψήσιμο θα σταματήσει αυτόματα μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

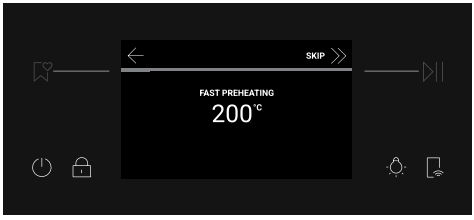


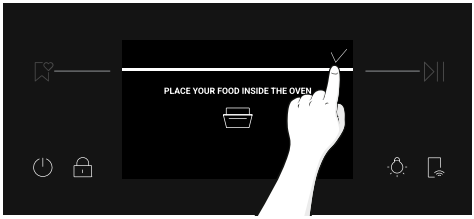



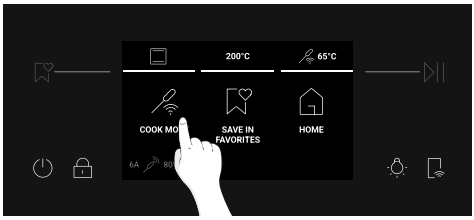









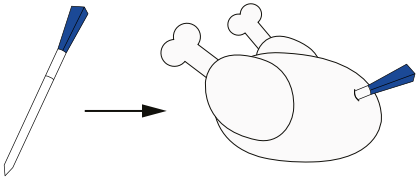
Αν θέλετε να ψήσετε περισσότερο το φαγητό, πατήστε « Μαγειρέψτε περισσότερο» στην οθόνη και ορίστε μια νέα θερμοκρασία-στόχο για τον αισθητήρα Preci Probe.






### Συμβουλές μαγειρικής

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



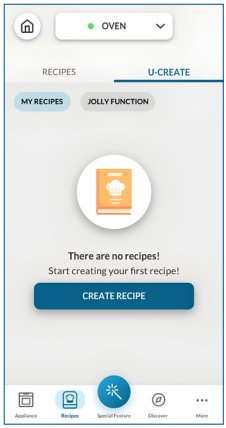
Ο αισθητήρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τις μη αυτόματες λειτουργίες (Πάνω-Κάτω θέρμανση, Αερόθερμο + Ανεμιστήρας, Γκριλ, Super Grill, Γκριλ + Ανεμιστήρας, και Πολλαπλών επιπέδων), με τις ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Κρέας, Ψάρι και Λαχανικά) και με το Gentle Cooking.

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

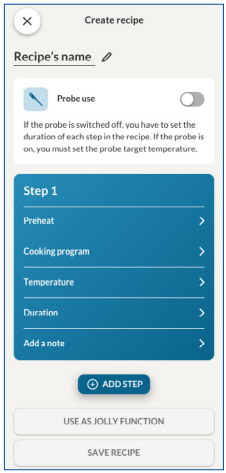
### 4.2.3. Συνταγες Πολλαπλων Βηματων (Multi Step)

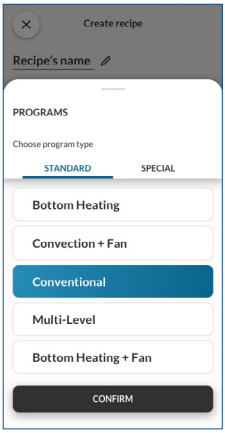
Η δυνατότητα δημιουργίας συνταγών πολλαπλών βημάτων επιτρέπει να κρατήσετε παραμέτρους ψησίματος που είχαν οριστεί προηγουμένως (θερμοκρασία και χρόνο), ενώ αλλάζετε τη λειτουργία στη διάρκεια του ψησίματος.
Μπορείτε να δημιουργήσετε συνταγές πολλαπλών βημάτων στην εφαρμογή hOn με τη λειτουργία U-Create, και να τις αποθηκεύσετε στον φούρνο. Μπορείτε να ξεκινήσετε τη συνταγή Multi-step από το μενού «Αγαπημένα».
Μπορείτε να αποθηκεύσετε τη συνταγή Multi-step ως λειτουργία Jolly για αποθήκευση στο μενού «Αγαπημένα» του φούρνου, ή να την αποθηκεύσετε στην εφαρμογή hOn και να την ενεργοποιήσετε από απόσταση μέσω της εφαρμογής.

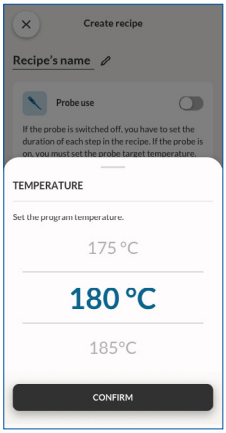
**Βήμα 1.** Στην ενότητα U-Create της εφαρμογής, πατήστε «Δημιουργία συνταγής».

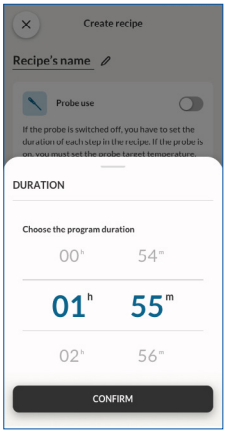



**Βήμα 2.** Καταχωρίστε το όνομα της συνταγής και επιλέξτε τις παραμέτρους για το πρώτο βήμα της συνταγής.

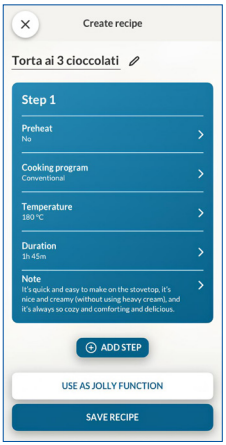


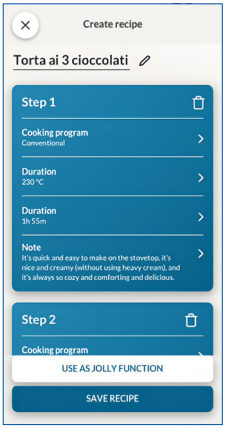



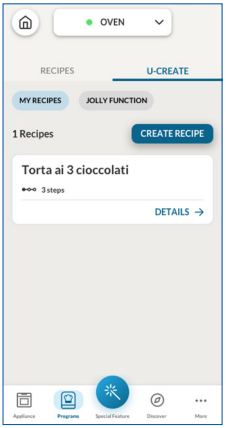



**Βήμα 3.** Αφού ρυθμίσετε τις παραμέτρους του πρώτου βήματος, πατήστε «Προσθήκη βήματος» για να προσθέσετε άλλη μία λειτουργία ψησίματος στη συνταγή και να ρυθμίσετε τις παραμέτρους της.




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



# 5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

## 5.1. ΓΕΝΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για μαγείρεμα τουρτών, κις και άλλων συνταγών που απαιτούν φόρμα ή δοχείο σε 2 επίπεδα, τοποθετήστε κλιμακωτά: το επάνω ταψί στην αριστερή πλευρά και το κάτω ταψί στη δεξιά πλευρά.

| Κατηγορία | Συνταγή | Αριθ. επιπέδων | Πρόγραμμα μαγειρέματος | T°C | Προθέρμανση | Εξάρτημα μαγειρέματος | Θέση ραφιού | Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Γλυκά αρτοσκευάσματα | Μικρά κέικ /Μάφιν | 1 | Συμβατική λειτουργία Πολυεπίπεδο | 175°C 160°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 150°C | | Βαθιά +Ταψί ψησίματος | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Πολυεπίπεδο | 140°C | | Ταψί ψησίματος | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Παντεσπάνια (26 cm Ø) | 1 | Συμβατική λειτουργία Πολυεπίπεδο | 170°C 150°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 150°C | | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L3+L6 | 50-60 |
| | Μπισκότα | 1 | Συμβατική λειτουργία Πολυεπίπεδο | 150°C | O | Ταψί ψησίματος | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 140°C | N | Ταψί ψησίματος | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Πολυεπίπεδο | 140°C | N | Ταψί ψησίματος | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Σου | 1 | Πολυεπίπεδο | 190°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 170°C | N | Ταψί ψησίματος | L3+L6 | 25-35 |
| | Πουτίγκα Yorkshire | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 20-30 |
| | Μαρέγκες | 1 | Πολυεπίπεδο | 90°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 90-160 |
| | Μακαρόν | 1 | Συμβατική λειτουργία | 150°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 15-20 |
| | Μηλόπιτα | 1 | Συμβατική λειτουργία | 185°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Πολυεπίπεδο | 170°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L3 | 65-75 |
| | Ταρτ τατέν | 1 | Συμβατική λειτουργία | 170°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L2 | 40-60 |
| | Σουφλέ σοκολάτας | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος + φόρμες | L3 | 10-15 |
| | Τσιζκέικ | 1 | Συμβατική λειτουργία | 150°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ | L2 | 50-65 |
| | Κατεψυγμένα κρουασάν | 1 | Συμβατική λειτουργία + Ανεμιστήρας | 175°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 180°C | | Βαθιά +Ταψί ψησίματος | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Πολυεπίπεδο | 160°C | | Ταψί ψησίματος | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Στρούντελ, κατεψυγμένο | 1 | Συμβατική λειτουργία | 210°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 30-45 |
| Ψωμιά και λαγάνες | Φρυγανιές | 1 | Supergrill | 05 | O | Μεταλλική σχάρα | L7 | 4-6 |
| | Φοκάτσια | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 25-35 |
| | Ψωμί, ολικής αλέσεως | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 35-50 |

| Κατηγορία | Συνταγή | Αριθ. επιπέδων | Πρόγραμμα μαγειρέματος | T°C | Προθέρ-μανση | Εξάρτημα μαγειρέματος | Θέση ραφιού | Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Αλμυρές πίτες και στη γάστρα | Αλμυρές τούρτες / Κις (26 cm Ø) | 1 | Συμβατική λειτουργία + Ανεμιστήρας Πίτσα | 180°C 200°C | N O | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 180°C | N | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις | L2+L5 | 50-70 |
| | Σουφλέ τυριού | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 20-35 |
| | Λαζάνια, φρέσκα | 1 | Συμβατική λειτουργία + Ανεμιστήρας | 180°C | N | Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος | L3 | 40-60 |
| | Λαζάνια, κατεψυγμένα | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος | L3 | 50-60 |
| | Κανελόνια, κατεψυγμένα | 1 | Συμβατική λειτουργία | 180°C | N | Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος | L3 | 45-55 |
| | Ψητά ζυμαρικά | 1 | Συμβατική λειτουργία + Ανεμιστήρας | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος | L4 | 20-30 |
| Πίτσα | Πίτσα, φρέσκια (Ταψί) | 1 | Συμβατική λειτουργία Πίτσα | 250°C 300°C | N O | Ταψί ψησίματος | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 180°C | N | Βαθιά +Ταψί ψησίματος | L2+L5 | 25-35 |
| | Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή) | 1 | Συμβατική λειτουργία 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 | Πίτσα | 200°C | O | Μεταλλική σχάρα | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Πολυεπίπεδο | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Πολυεπίπεδο | 180°C | N | Μεταλλική σχάρα | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Κρέατα και Πουλερικά | Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο (1-1,2kg) | 1 | Πολυεπίπεδο | 220°C | N | Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1 με 150 ml νερό | L3 L4 | 40-60 |
| | Μπούτια κοτόπουλου | 1 | Πολυεπίπεδο | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος | L3 | 30-50 |
| | Ψητή πάπια | 1 | Πολυεπίπεδο | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος | L3 L4 | 50-60 |
| | Κόκορας | 1 | Πολυεπίπεδο | 220°C | N | Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Κατηγορία | Συνταγή | Αριθ. επιπέδων | Πρόγραμμα μαγειρέματος | T°C | Προθέρ-μανση | Εξάρτημα μαγειρέματος | Θέση ραφιού | Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθ-έρμανση* (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Κρέατα και Πουλερικά | Ψητή γαλοπούλα | 1 | Πολυεπίπεδο | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος | L3 | 50-60 |
| | Χοιρινά παϊδάκια (1000-1200g) | 1 | Συμβατική λειτουργία | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος | L3 | 80-100 |
| | Λουκάνικα | 1 | Supergrill | 04 | N | Μεταλλική σχάρα | L5 | 40-50 |
| | Ροσμπίφ (500g) | 1 | Πολυεπίπεδο | 220°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 20-40 |
| | Ρολό κιμά (1000-1500g) | 1 | Συμβατική λειτουργία | 180°C | N | Ταψί ψησίματος | L3 | 40-50 |
| | Ψητό κοτόπουλο με πατάτες | 1 | Πολυεπίπεδο | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1 | 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 | N | Ταψί Air fry** | L4 | 18-25 |
| | Potato Ογκρατέν | 1 | Πολυεπίπεδο | 200°C | N | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος | L4 | 15-25 |
| | Ψητές πατάτες | 1 | Συμβατική λειτουργία | 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 με τις κατηγορίες τροφίμων επιτρέπει να ψήσετε ποικιλία συνταγών, χάρη στα ειδικά προγράμματα ψησίματος για κάθε κατηγορία.
Αφού επιλέξετε την κατηγορία τροφίμου και τη συνταγή, μπορείτε να επιλέξετε πόσα ταψιά θα ψηθούν ταυτόχρονα ή το περιθώριο βάρους του τροφίμου (ανάλογα με την επιλεγμένη κατηγορία). Εμφανίζεται η προεπιλεγμένη διάρκεια και θερμοκρασία και μπορείτε να τα αλλάξετε, πατώντας τα αντίστοιχα εικονίδια στην οθόνη. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ψησίματος σε καθορισμένο εύρος.
Η επιλογή γρήγορης προθέρμανσης συνιστάται και ενεργοποιείται από προεπιλογή, αλλά μπορεί να παραλειφθεί.
Αφού τελειώσει ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, μπορείτε να προσθέσετε 5 επιπλέον λεπτά ψησίματος, ή να αποθηκεύσετε το πρόγραμμα στο μενού αγαπημένων, ή να επιστρέψετε στην αρχική οθόνη.

| Σύμβολο | Κατηγορία τροφίμου | Συνταγή | Μερίδες | Preci Probe διαθέσιμο |
|---|---|---|---|---|
|  | Ζυμαρικά, ψωμί και πίτσα | Στρογγυλή πίτσα | 1 έως 3 ταψιά | Όχι |
| | | Φοκάτσια | 1 έως 2 ταψιά | Όχι |
| | | Κατεψυγμένη πίτσα | 1 έως 3 ταψιά | Όχι |
| | | Φρέσκα λαζάνια | 1 έως 2 ταψιά | Ναι |
| | | Κανελόνια | 1 έως 2 ταψιά | Ναι |
| | | Κατεψυγμένα λαζάνια και κανελόνια | 1 έως 2 ταψιά | Όχι |
| | | Ψωμί | 1 έως 2 ταψιά | Ναι |
| | | Ψωμί (ατμός) | 1 ταψί | Ναι |
|  | Κρέατα και Πουλερικά | Ψητό χοιρινό (ατμός) | 500-1500g | Ναι |
| | | Ψητό μοσχάρι (ατμός) | | |
| | | Μπρεζέ | | |
| | | Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκαλο (ατμός) | | |
| | | Χοιρινά παϊδάκια (ατμός) | | |
| | | Ψητό κοτόπουλο (ατμός) | | |
| | | Γεμιστό κοτόπουλο (ατμός) | | |
| | | Ρολό κιμά (ατμός) | | |
|  | Ψάρι | Φιλέτο ψαριού (ατμός) | 200-1200g | Ναι |
| | | Ολόκληρο ψητό φούρνου (ατμός) | | Ναι |
| | | Ψάρια στη σχάρα | | Όχι |
| | | Ψάρι σε κρούστα αλατιού | | Όχι |
| | | Κατεψυγμένα ψάρια | | Όχι |
|  | Αλμυρές τάρτες και πίτες | Αλμυρές σφολιάτες | 1 έως 3 ταψιά | Όχι |
| | | Σουφλέ (ατμός) | 1 έως 2 ταψιά | |
| | | Αλμυρή τάρτα | 1 έως 2 ταψιά | |
| | | Φλαν λαχανικών (ατμός) | 1 έως 2 ταψιά | |

| Σύμβολο | Κατηγορία τροφίμου | Συνταγή | Μερίδες | Preci Probe διαθέσιμο |
|---|---|---|---|---|
|  | Λαχανικά | Ψητές πατάτες (ατμός) | 500-1200g | Όχι |
| | | Λαχανικά ογκρατέν (ατμός) | | |
| | | Λαχανικά σε λαδόκολλα | | |
| | | Ψητά λαχανικά στη σχάρα | | |
| | | Γεμιστά λαχανικά (ατμός) | | |
|  | Γλυκά αρτοσκευάσματα | Μπισκότα βουτύρου (ατμός) | 1 ταψί | Όχι |
| | | Κατεψυγμένα κρουασάν (ατμός) | 1 ταψί | |
| | | Τάρτα φρούτων (ατμός) | 1 έως 2 ταψιά | |
| | | Μιλφέιγ (ατμός) | 1 έως 2 ταψιά | |
| | | Μάφιν (ατμός) | 1 ταψί | |
| | | Παντεσπάνια (ατμός) | 1 έως 2 ταψιά | |
| | | Στρούντελ (ατμός) | 1 έως 3 ταψιά | |
| | | Κέικ με προζύμι (ατμός) | 1 έως 2 ταψιά | |
| | | Κέικ με προζύμι με κομματάκια φρούτων (ατμός) | 1 έως 2 ταψιά | |

# 6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

## 6.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

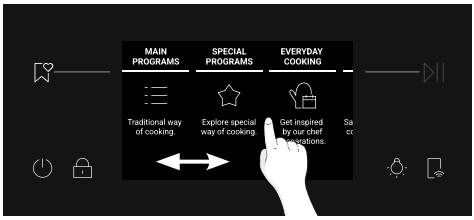
Ο τακτικός καθαρισμός μπορεί να παρατείνει τον κύκλο ζωής της συσκευής σας. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε χειροκίνητο καθαρισμό.

- 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: λειτουργίες καθαρισμού

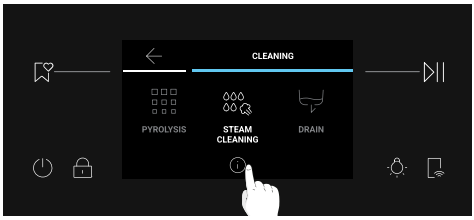
Διατρέξτε οριζόντια το αρχικό κυλιόμενο μενού και πατήστε «Καθαρισμός» για να περάσετε στομενού καθαρισμού.







Διατρέξτε το κυλιόμενο μενού καθαρισμού για να δείτε τις επιμέρους λειτουργίες. Για κάθε λειτουργία, πατήστε (i) για να διαβάσετε την περιγραφή και τη συνιστώμενη χρήση.



Υπάρχουν οι ακόλουθες επιλογές καθαρισμού:

**Πυρολυση** (ανάλογα με το μοντέλο)

Η διαδικασία αυτή βασίζεται στην ομώνυμη χημική διαδικασία, η οποία περιλαμβάνει την αποσύνθεση σύνθετων ουσιών μέσω της εφαρμογής θερμικής επεξεργασίας.
Μόλις ενεργοποιηθεί, κλειδώνει αυτόματα την πόρτα του φούρνου και ανεβάζει γρήγορα τη θερμοκρασία στους 410°C.
Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, το μόνο που παραμένει στην κοιλότητα είναι μια ελάχιστη εναπόθεση σκόνης, η οποία σκουπίζεται εύκολα με ένα υγρό πανί.
Κατά τον πυρολυτικό καθαρισμό, το δοχείο ατμού πρέπει να αφαιρεθεί. Αν δεν αφαιρεθεί, ένα αναδυόμενο
μήνυμα θα εμφανίζεται στην οθόνη κάθε 5 λεπτά για να σας ειδοποιήσει να αφαιρέσετε το δοχείο.



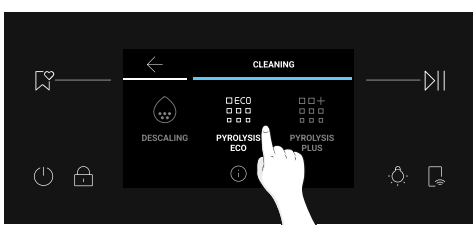

Υπάρχουν δύο λειτουργίες καθαρισμού με πυρόλυση:

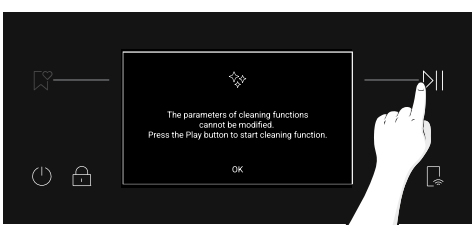
**Πυρόλυση Eco**

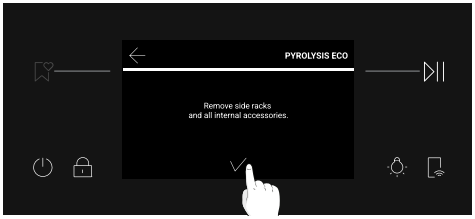
Καθαρίζει ελαφρώς λερωμένο φούρνο. Η λειτουργία διαρκεί 90 λεπτά.

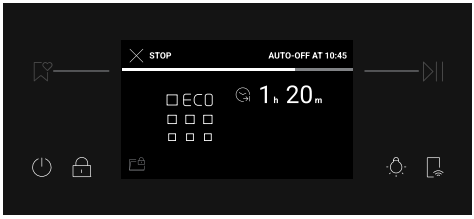
**Πώς λειτουργεί:**

1. Διατρέξτε στο κυλιόμενο μενού καθαρισμού μέχρι να φτάσετε στην επιλογή «Πυρόλυση Eco». Θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Πατήστε ⏯ για να συνεχίσετε ή «OK» για να επιστρέψετε.
2. Πατήστε ⏯ για να συνεχίσετε.
3. Θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Αφαιρέστε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα και τις πλευρικές ράγες από τον φούρνο. Πατήστε το ✓ όταν τελειώσετε.
4. Θα ξεκινήσει η διαδικασία καθαρισμού. Όσο διαρκεί αυτή η φάση και η μετέπειτα φάση αποθέρμανσης, η πόρτα θα είναι κλειδωμένη και στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη 🔒 .
5. Μόλις κρυώσει η συσκευή, η πόρτα θα ξεκλειδώσει και θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Τότε μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα και να καθαρίσετε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.



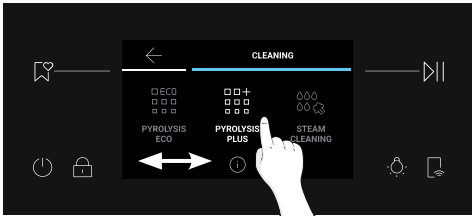



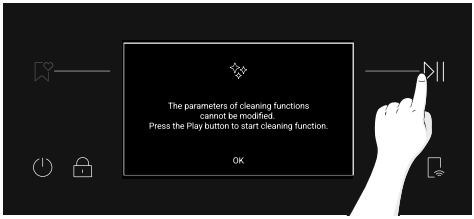
## Πυρόλυση Plus

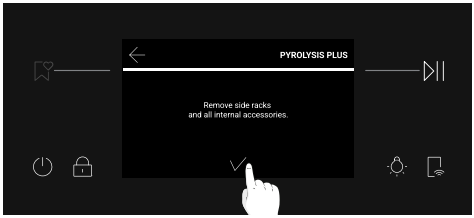
Καθαρίζει πολύ λερωμένο φούρνο. Η λειτουργία διαρκεί 120 λεπτά.

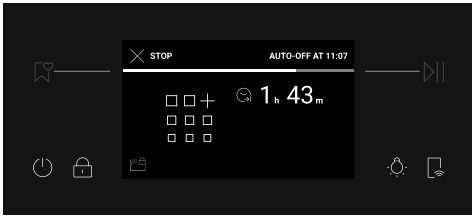
## Πώς λειτουργεί:

1. Διατρέξτε στο κυλιόμενο μενού καθαρισμού μέχρι να φτάσετε στην επιλογή «Πυρόλυση Plus». Θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Πατήστε ⏯ για να συνεχίσετε ή «OK» για να επιστρέψετε.
2. Πατήστε ⏯ για να συνεχίσετε.
3. Θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Αφαιρέστε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα και τις πλευρικές ράγες από τον φούρνο. Πατήστε ✓ όταν τελειώσετε.
4. Θα ξεκινήσει η διαδικασία καθαρισμού. Στη διάρκεια αυτής της φάσης και στη μετέπειτα φάση αποθέρμανσης, η πόρτα θα είναι κλειδωμένη και στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη 🔒.
5. Μόλις κρυώσει η συσκευή, η πόρτα θα ξεκλειδώσει και θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Τότε μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα και να καθαρίσετε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.



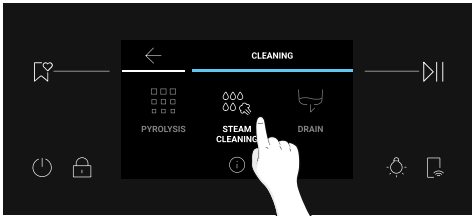



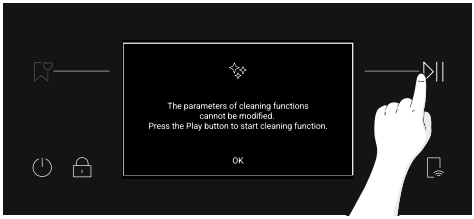
## Καθαρισμος Με Ατμο

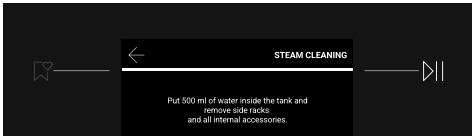
Η λειτουργία Καθαρισμος Με Ατμο σχεδιάστηκε για να καθαρίζετε εύκολα την ελαφριά βρωμιά και να έχετε
μια γρήγορη και φιλική προς το περιβάλλον λύση για να καθαρίζετε τον θάλαμο του φούρνου με τη δύναμη του ατμού.

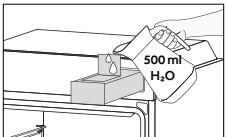
### Πώς λειτουργεί:

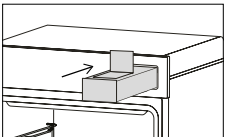
1. Διατρέξτε στο κυλιόμενο μενού καθαρισμού μέχρι να φτάσετε στην επιλογή Καθαρισμος Με Ατμο. Μόλις πατήσετε τη λειτουργία, θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Πατήστε ⏯ ια να συνεχίσετε ή «OK» για να επιστρέψετε.
2. Πατήστε ⏯ για να συνεχίσετε.
3. Ένα αναδυόμενο μήνυμα θα σας ζητήσει να προσθέσετε 500 ml νερού στο κάτω μέρος του θαλάμου. Μόλις το κάνετε, πατήστε ✓
4. Θα ξεκινήσει η διαδικασία καθαρισμού. Μην ανοίγετε την πόρτα κατά την εκτέλεση της διαδικασίας.
5. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα και μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Στεγνώστε το εσωτερικό του θαλάμου με ένα μαλακό πανί.
6. Η οθόνη θα επανέλθει στο αρχικό κυλιόμενο μενού.

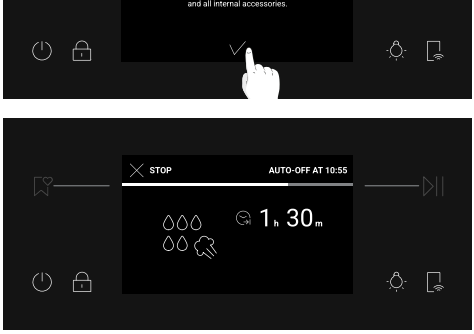


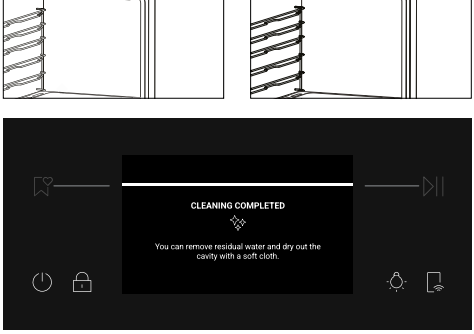



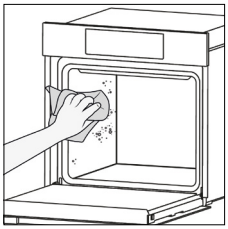





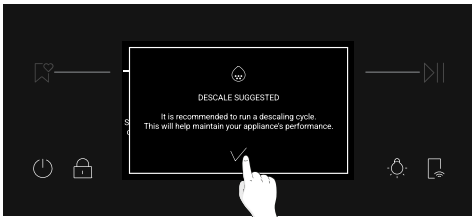



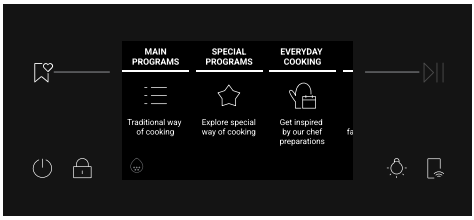
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όλες οι λειτουργίες καθαρισμού μπορούν να διακοπούν ανά πάσα στιγμή, πατώντας το κουμπί «Διακοπή» στην επάνω αριστερή γωνία. Αν διακοπούν οι λειτουργίες «Πυρόλυση Eco» και «Πυρόλυση Plus», η πόρτα θα παραμείνει κλειδωμένη μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Μόλις ξεκλειδώσει η πόρτα, θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα.

## ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΜΕ ΑΤΜΟ

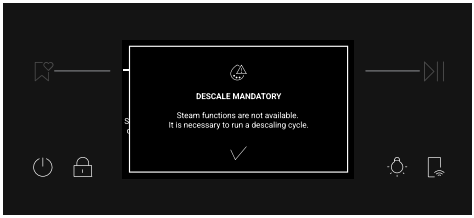
### Αφαλατωση

Αυτή η λειτουργία προτείνεται μετά από 25 κύκλους ατμού και θα είναι υποχρεωτική μετά από 40 κύκλους ατμού.
Ο φούρνος θα εμφανίσει ένα αναδυόμενο μήνυμα που θα προτείνει την αφαλάτωση στο τέλος κάθε κύκλου ατμού (ξεκινώντας από τον 25ο), εάν οι χρήστες δεν έχουν πραγματοποιήσει ακόμη τη λειτουργία.
Θα εμφανίζεται στην κάτω αριστερή γωνία της οθόνης μέχρι να πραγματοποιηθεί η αφαλάτωση.



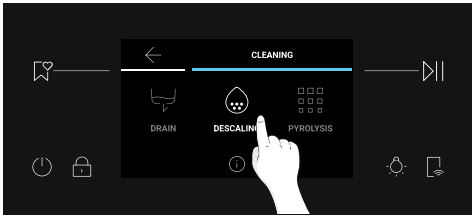

Μετά από 40 κύκλους, κανένα από τα προγράμματα μαγειρέματος με ατμό δεν θα ξεκινήσει πριν οι χρήστες εκτελέσουν το πρόγραμμα αφαλάτωσης. Όταν προσπαθείτε να ξεκινήσετε έναν κύκλο μαγειρέματος στον ατμό, θα εμφανιστεί στην οθόνη η προειδοποίηση υποχρεωτικής αφαλάτωσης.

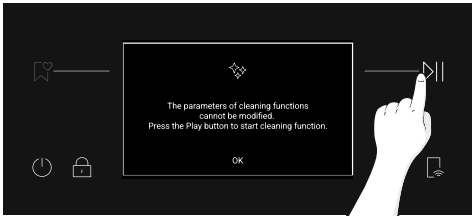


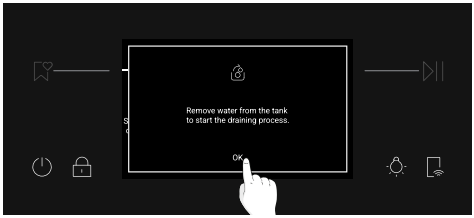
Η λειτουργία αφαλάτωσης διαρείται σε τρία βήματα:

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

i. Από το καρουσέλ καθαρισμού, κυλήστε μέχρι να φτάσετε στο «Αφαλάτωση». Μόλις πατήσετε τη λειτουργία, θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Πατήστε ⏯ για να συνεχίσετε ή «OK» για να επιστρέψετε.
ii. Εάν το δοχείο ατμού λείπει ή είναι ανοιχτό, θα σας ζητηθεί να το τοποθετήσετε/κλείσετε. Εάν είναι γεμάτο, θα πρέπει πρώτα να το αδειάσετε και στη συνέχεια να το τοποθετήσετε ξανά.
iii. Ξεκινά η διαδικασία αποχέτευσης. Όταν ακουστεί ο βομβητής, αδειάστε το δοχείο για να προχωρήσετε στο βήμα 2.

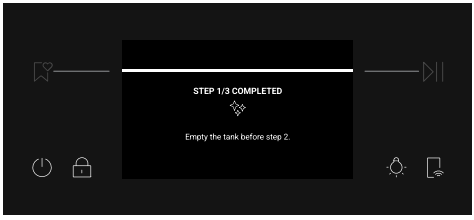


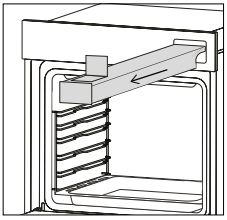







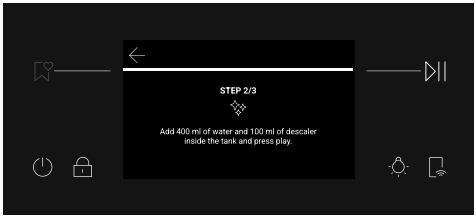


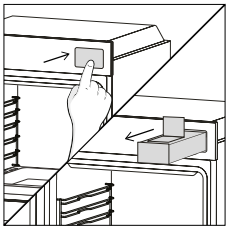



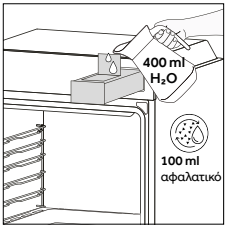
**Βήμα 2 (Αφαλάτωση):**

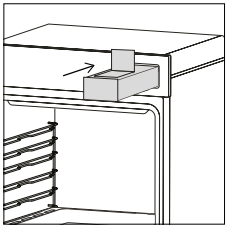
i. Ένα αναδυόμενο μήνυμα θα σας ζητήσει να προσθέσετε 400 ml νερού από τη βρύση και 100 ml αφαλατικού στο δοχείο ατμού. Πατήστε ⏯ για να συνεχίσετε.

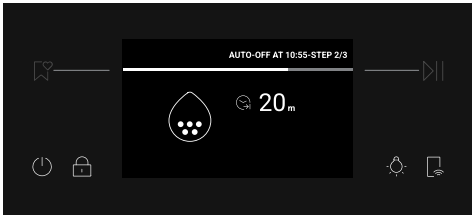
ii. Αυτό το βήμα θα διαρκέσει 20 λεπτά, μετά από αυτό, για να προχωρήσετε στο τρίτο στάδιο, πρέπει να αφαιρεθεί και αδειάσει ξανά το δοχείο ατμού.





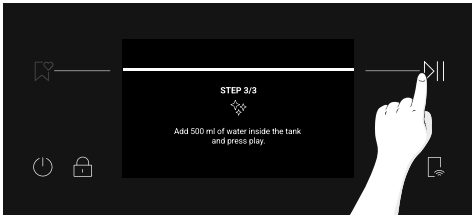


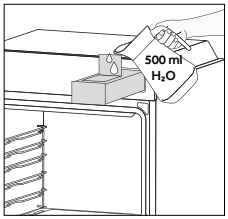


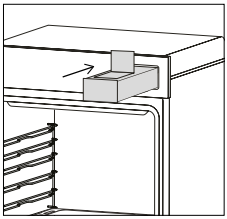

**Βήμα 3 (Ξέβγαλμα):**

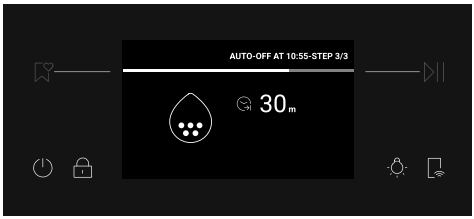
i. Ένα αναδυόμενο μήνυμα θα σας ζητήσει να προσθέσετε 500 ml νερού από τη βρύση στο δοχείο ατμού. Πατήστε ⏯ για να συνεχίσετε.

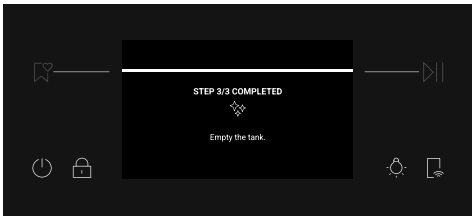
ii. Αυτό το βήμα θα διαρκέσει 30 λεπτά· στο τέλος της διαδικασίας θα σας ζητηθεί να αδειάσετε το δοχείο.

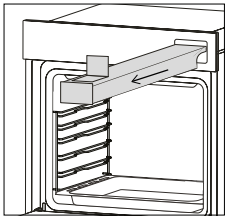


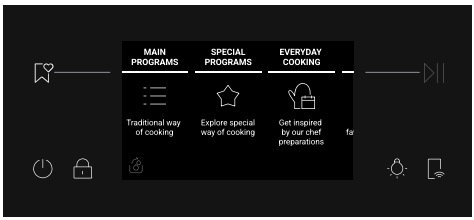





**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν το δοχείο ατμού δεν αδειάσει, το θα παραμείνει στην κάτω αριστερή γωνία της οθόνης.

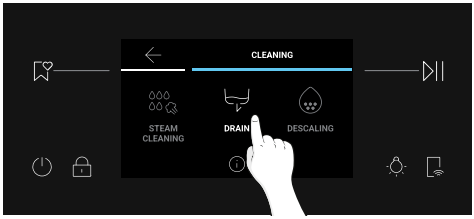


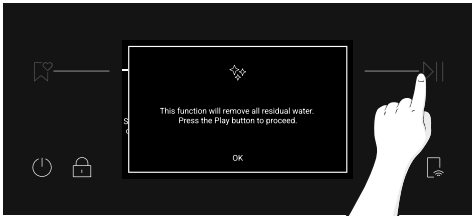

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν το πρόγραμμα αφαλάτωσης διακοπεί ή δεν ολοκληρωθεί, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη , ζητώντας να επαναληφθεί και να ολοκληρωθεί η διαδικασία.

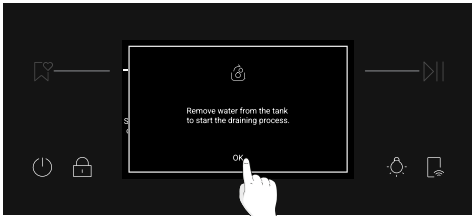
## Αποχετευση

Αυτή η λειτουργία αποχετεύει εύκολα τα περίσσεια υγρά από το σύστημα ατμού. Προχωρήστε ως εξής:

1. Από το καρουσέλ καθαρισμού, κυλήστε μέχρι να φτάσετε στο «Αποχέτευση». Αν πατήσετε τη λειτουργία, θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Πατήστε ⏯ για να συνεχίσετε ή «OK» για να επιστρέψετε.
2. Εάν το δοχείο ατμού λείπει ή είναι ανοιχτό, θα σας ζητηθεί να το τοποθετήσετε/κλείσετε. Εάν είναι γεμάτο, θα πρέπει πρώτα να το αδειάσετε και στη συνέχεια να το τοποθετήσετε ξανά.
3. Ξεκινά η διαδικασία αποχέτευσης. Όταν τελειώσει η διαδικασία, θα σας ζητηθεί να αδειάσετε το δοχείο.

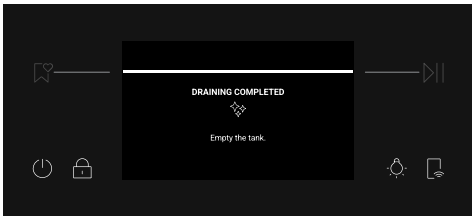


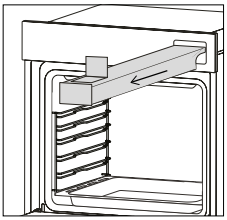



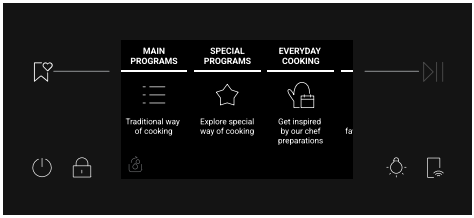






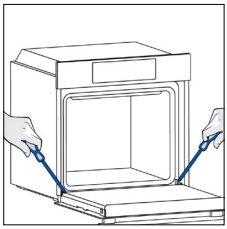



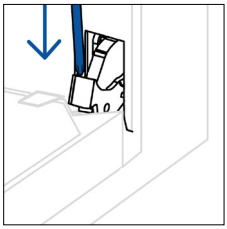
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν το δοχείο ατμού δεν αδειάσει, το θα παραμείνει στην κάτω αριστερή γωνία της οθόνης.



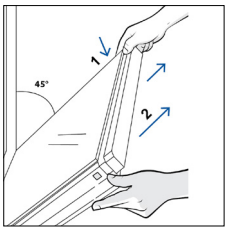
### 6.2.2. ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας

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

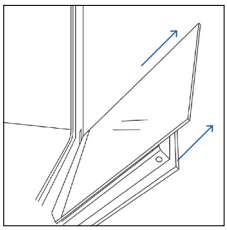




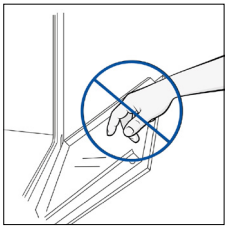
2. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 45°. Πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κουμπιά σε αμφότερες τις πλευρές των πλευρικών ώμων της πόρτας και τραβήξτε προς τα εσάς σας για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας.




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).



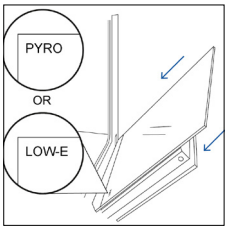
4. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το εξωτερικό τζάμι δεν αφαιρείται.



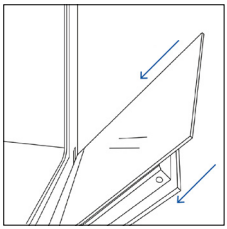
5. Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό πανί και κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού.



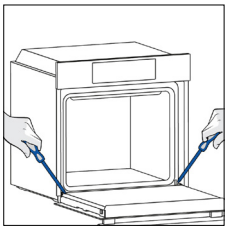
6. Τοποθετήστε τους υαλοπίνακες, φροντίζοντας ώστε η ετικέτα “Low-E/ PYRO” να είναι σωστά αναγνώσιμη και τοποθετημένη στην κάτω αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον μεντεσέ της αριστερής πλευράς. Με αυτόν τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα στο πρώτο τζάμι θα παραμείνει στο εσωτερικό της πόρτας.

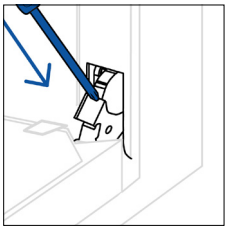



7. Επανατοποθετήστε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας των πιέζοντάς το προς τα μέσα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ από τα δύο πλευρικά κουμπιά.



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





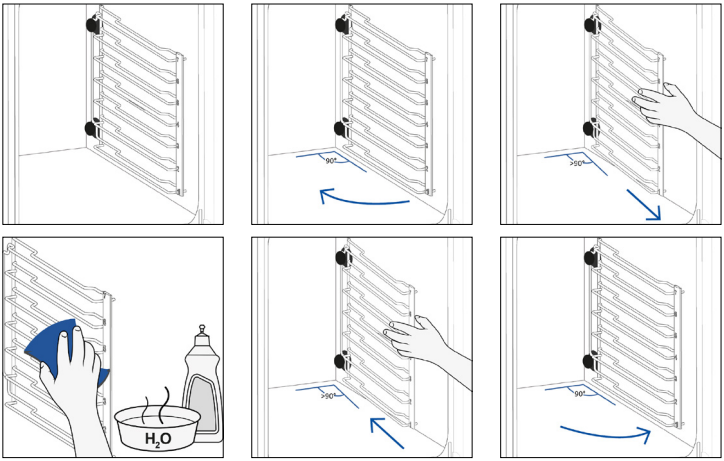
### 6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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 πρώτα το μπροστινό μέρος προς την κατεύθυνση του βέλους και αποσπώντας το πίσω μέρος από τις βίδες.
2. Για να καθαρίσετε τα πλευρικά ράφια είτε τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων είτε χρησιμοποιείτε ένα υγρό σφουγγάρι, φροντίζοντας να τα στεγνώσετε μετά.
3. Μετά τη διαδικασία καθαρισμού τοποθετήστε τα πλευρικά ράφια με την αντίστροφη σειρά: τοποθετήστε το πίσω μέρος μεταξύ των βιδών και σπρώξτε το μπροστινό μέρος προς την κατεύθυνση του βέλους.



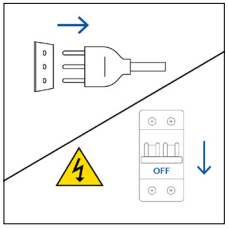
## 6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

### ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

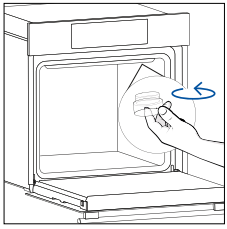
**Αλλαγή της λάμπας στην οροφή:**

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.

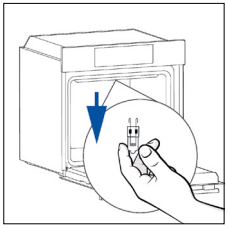
**Βήμα 1**



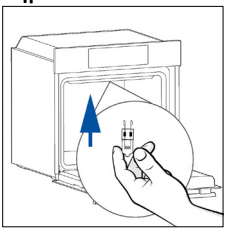

**Βήμα 2**



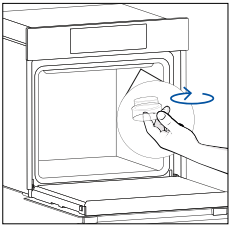
**Βήμα 3**



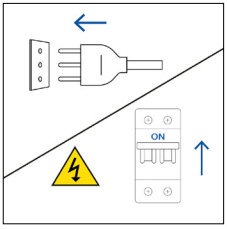
**Βήμα 4**

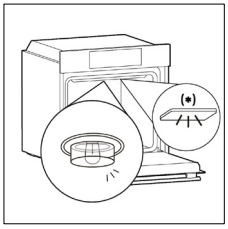


**Βήμα 5**



**Βήμα 6**



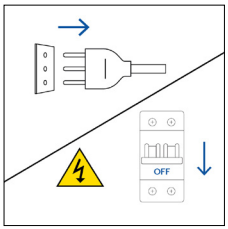




Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)
* Σε περίπτωση προβλημάτων με αυτό το φωτιστικό, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.

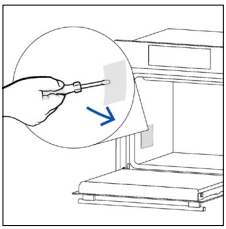
**Αλλαγή της πλευρικής λάμπας:**

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.

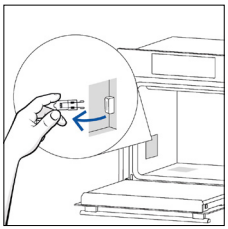
**Βήμα 1**



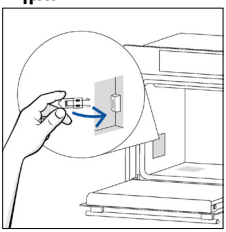

**Βήμα 2**



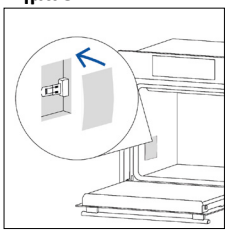
**Βήμα 3**



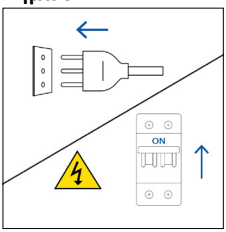
**Βήμα 4**



**Βήμα 5**



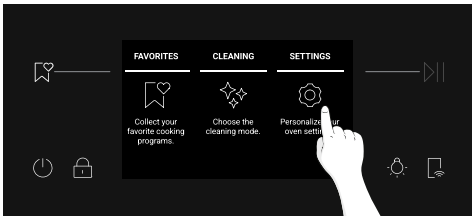
**Βήμα 6**

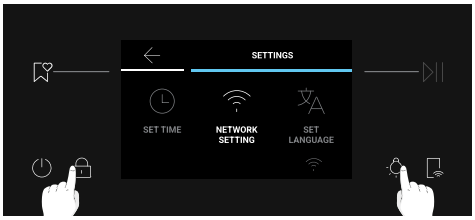


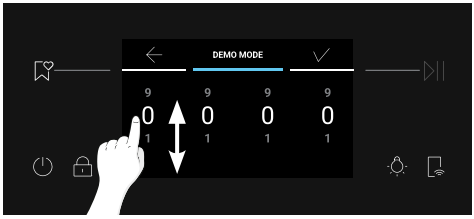

Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)

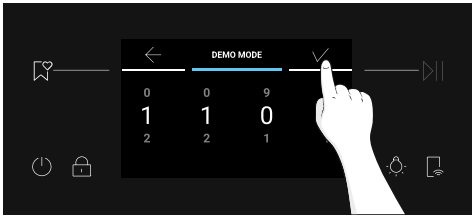
## 6.5. Λειτουργια Επιδειξης

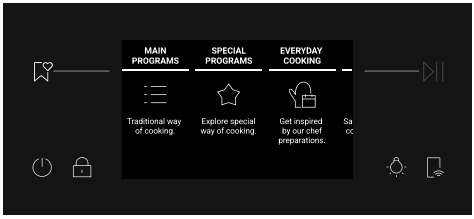
1. Στο αρχικό κυλιόμενο μενού, πατήστε «Ρυθμίσεις».
2. Μόλις περάσετε στο μενού ρυθμίσεων, πατήστε παρατεταμένα τα κουμπιά και ταυτόχρονα.
3. Διατρέξτε κατακόρυφα τους αριθμούς για να καταχωρίσετε τον κωδικό 1100 και μετά πατήστε για επιβεβαίωση.
4. Η οθόνη θα επανέλθει στο αρχικό κυλιόμενο μενού στη λειτουργία επίδειξης.
5. Για να βγείτε από τη λειτουργία επίδειξης, επαναλάβετε τα ίδια βήματα.



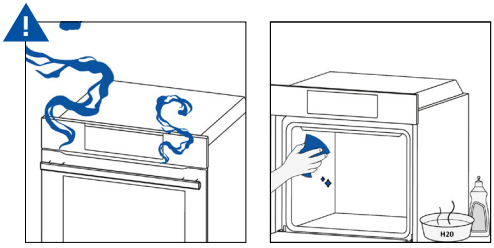
# 7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

**Σφάλμα**




**Καπνός**



# 8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

## 8.1. ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



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

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

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

## 8.2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

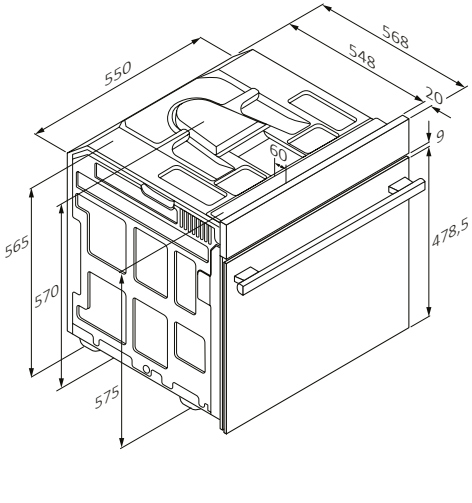
Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να τον γεμίζετε.
Να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο πιο σπάνια γίνεται, γιατί η θερμότητα από την κοιλότητα διασκορ- πίζεται κάθε φορά που (η πόρτα) ανοίγει. Για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήστε το φούρνο μεταξύ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

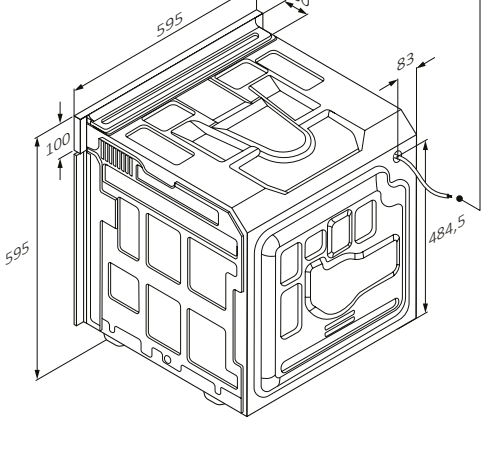
# 9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

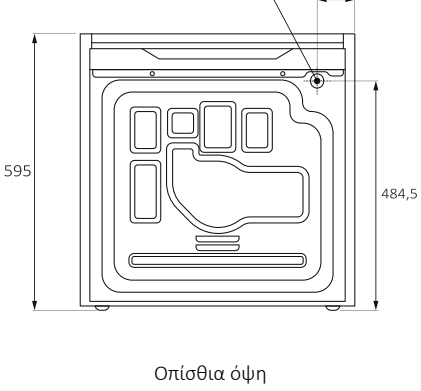
ή κάνοντας κλικ σε αυτό link

Καλώδιο 1100

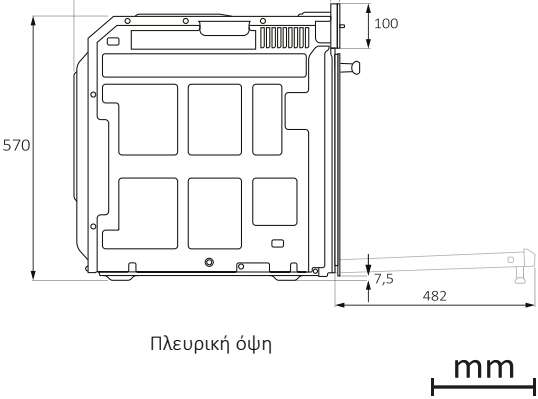



Καλώδιο 1100

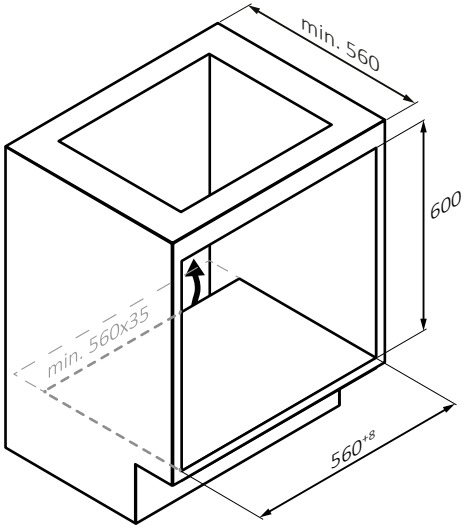


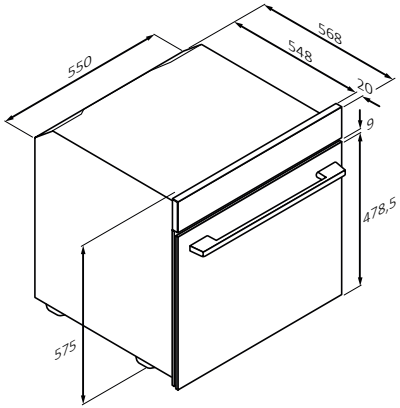

Οπίσθια όψη

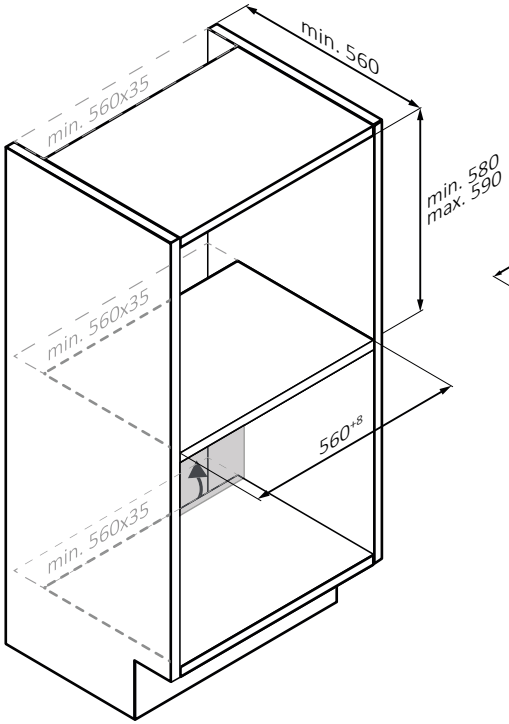


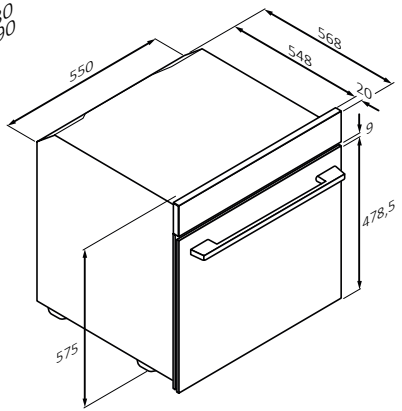

Πλευρική όψη

mm

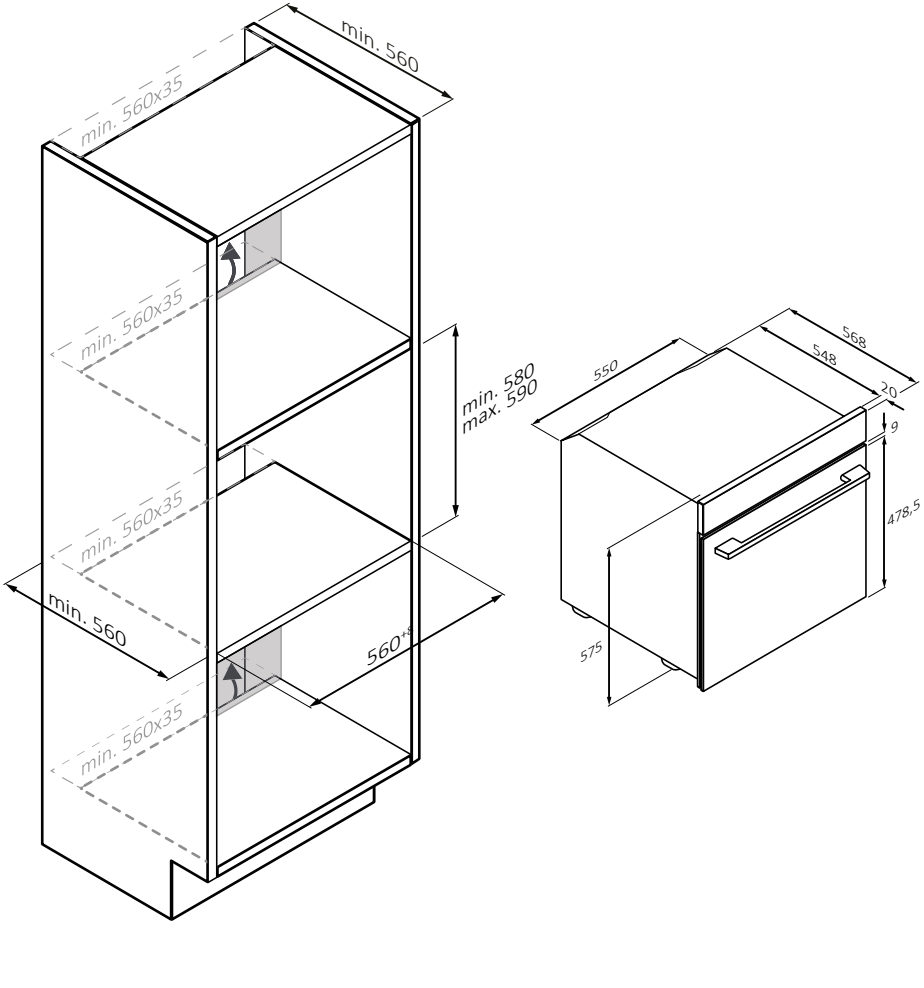

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

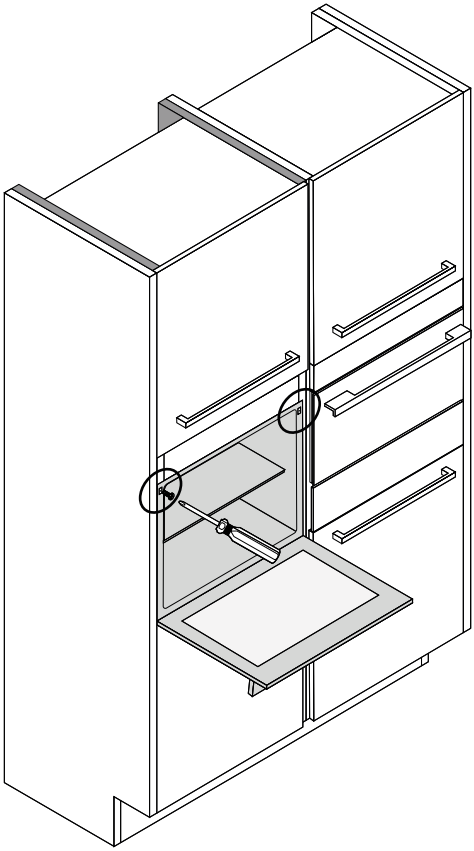

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

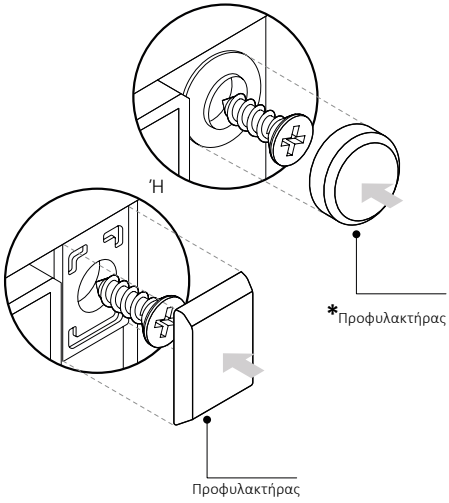

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm






(μόνο αν υπάρχει*)

mm

## WELKOM

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

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

## SAMENVATTING


**1. VEILIGHEIDSINFORMATIE**

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

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

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

**5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN**
5.1. Algemene bereidingstabel
5.2. 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
6.5. Demo-Modus

**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 stor-

ing 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.

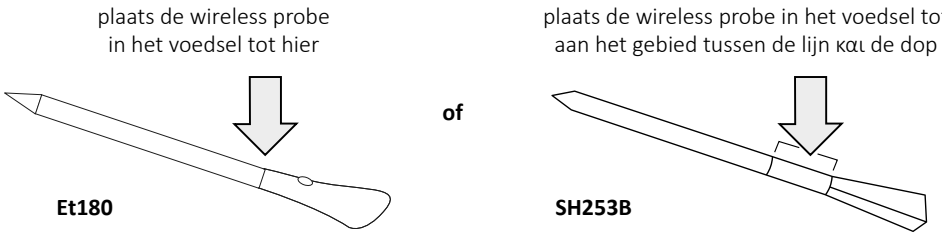
## WAARSCHUWINGEN (VOOR STEAM PLUS))

- 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

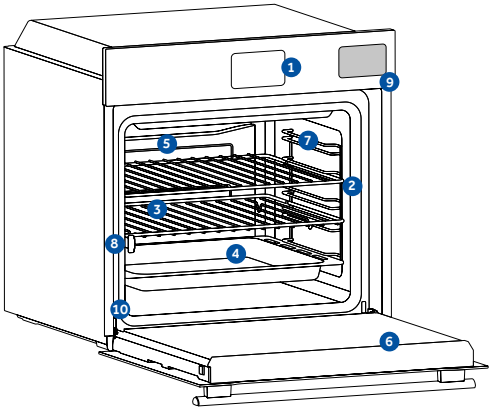
- Dit product is exclusief voor oventoepassingen. Het mag alleen worden gebruikt zoals beschreven staat in deze gebruikershandleiding.
- RAAK de Preci Probe NIET AAN MET BLOTE HANDEN VLAK NA EEN BEREIDING. Draag altijd ovenhandschoenen om de Preci Probe uit het voedsel te verwijderen na de bereiding.




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

# 2. PRODUCTINTRODUCTIE

## 2.1. OVERZICHT VAN HET PRODUCT

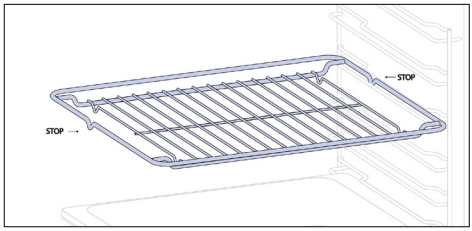



1. **Bedieningspaneel**
2. **Posities van planken nummers**
3. **Haans**
4. **Bakplaten**
5. **Ventilatordeksel**
6. **Ovendeur**
7. **ZijHaans** (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)
8. **Telescopische geleiders**
9. **Stoomreservoir**
10. **Serienummer & QR-Code**

Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.

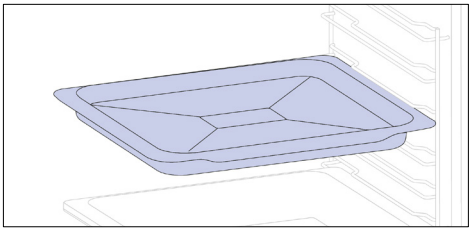
## 2.2. ACCESSOIRES

### Metalen Haan



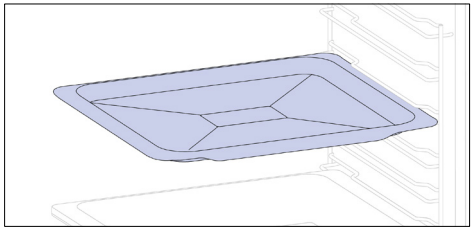

Een rooster in een oven is een uitneembaar en verstelbaar rooster dat kookgerei ondersteunt en op verschillende hoogtes kan worden ingesteld voor verschillende kookbehoeften. Plaats voedsel er niet direct op; gebruik in plaats daarvan bakpapier of geschikte bakplaten.

### Diepere plaat



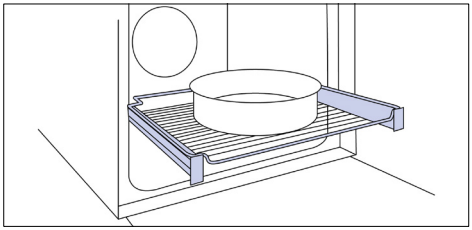
De diepere plaat is ideaal voor recepten met extra vloeistoffen of lagen, zoals ovenschotels of gebraad. De diepte is speciaal ontworpen om de gewenste consistentie van het voedsel dat erin wordt bereid te garanderen.

### **Bakplaat** (alleen indien aanwezig*)



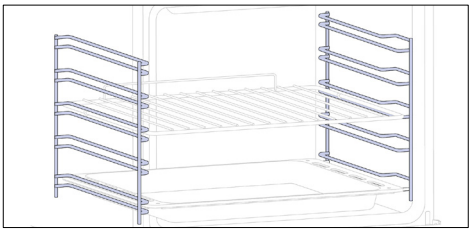
Een bakplaat is ideaal voor een gelijkmatige bruining van de bodem, waardoor hij perfect is voor koekjes en gebakjes dankzij het ondiepe, platte ontwerp. Bovendien kan het onder een Haan plaatsen helpen om druppels opvangen en een vieze oven voorkomen.

### **Telescopische geleiders** (alleen indien aanwezig*)



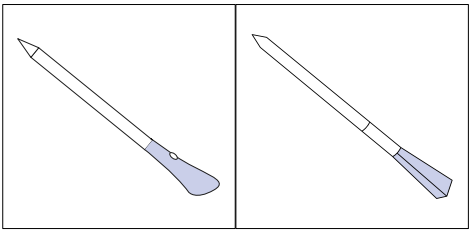
Telescopische ovenrails zijn schappen die uitgeschoven kunnen worden, zodat het makkelijker wordt om items te plaatsen of te verwijderen, zonder diep in een hete oven te hoeven reiken. Ze verbeteren de veiligheid en stabiliteit, en kunnen op verschillende niveaus worden ingesteld.

**ZijHaans** (alleen indien aanwezig*)



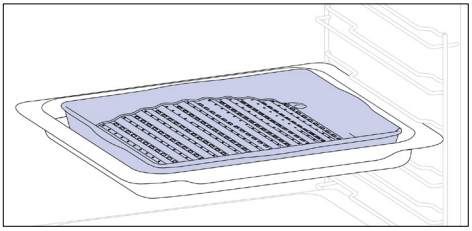
De zijrekken bevinden zich aan beide zijden van de ovenholte en zijn ontworpen om bakplaten en Haans op te plaatsen tijdens het koken.

**Preci Probe** (alleen indien aanwezig*)



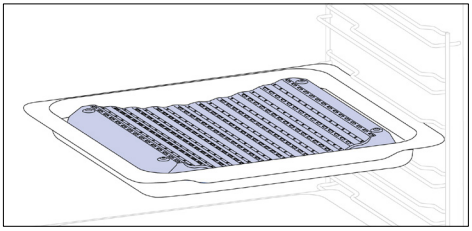
Deze vleessonde is een temperatuursensor die in het voedsel wordt gestoken en via een kabel met de oven wordt verbonden, zodat de binnentemperatuur van het voedsel tijdens de bereiding kan worden gecontroleerd. Hij wordt voornamelijk gebruikt voor vis en vlees.

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



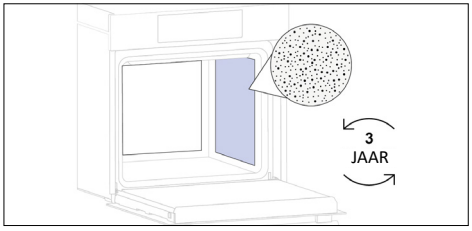
De bolle vorm is geschikt om te grillen in de oven op hoge temperatuur (220°C), waardoor een barbecueresultaat zelfs thuis mogelijk is met weinig rook dankzij het afvoeren van de vetten op de bodem van de plaat.

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

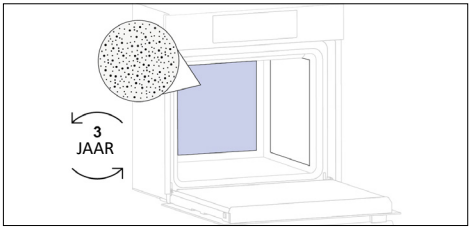


De holle vorm zorgt voor een goede circulatie van de vochtigheid die tijdens het koken wordt gegenereerd, waardoor de vochtigheidsgraad van het voedsel hoog blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid water in de plaat, wordt een drogere of meer 'natte' bereiding verkregen.

**Katalysatorpanelen**
(alleen indien aanwezig*)

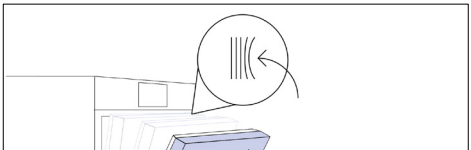



**Katalytische ventilatorkap**
(alleen indien aanwezig*)



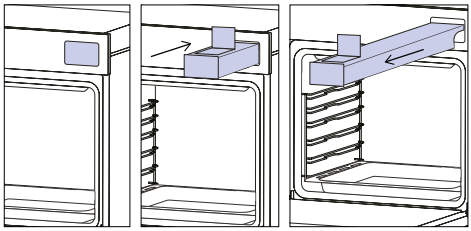

Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

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



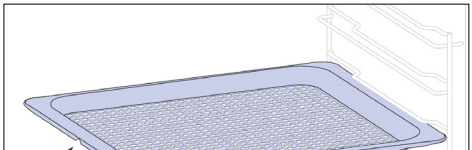
Soft-close en soft-open scharnieren reguleren de beweging van de deur en zorgen voor een soepele beweging en voorkomen dichtslaan.

**Stoomreservoir**



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

**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.

**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-by: 0,5 W
Periode waarna de apparatuur automatisch de stand-bymodus bereikt: 20 min.

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

1. Aan/uit
2. Kinderslot
3. Verlichting
4. Bediening op afstand
5. Favorieten
6. Start/Pauze

## BELANGRIJKSTE FUNCTIES

| Symbool | Functie | Beschrijving |
|---|---|---|
| | **Aan/uit** | Indrukken om de oven aan/uit te zetten. |
| | **Kinderslot** | Houd 3 seconden om het scherm te vergrendelen en ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen. |
| | **Licht** | Indrukken om de ovenlamp in de ovenholte aan/uit te zetten. |
| | **Bediening op afstand** | Houd de toets 3 seconden ingedrukt om bediening op afstand activeren, nadat u de oven hebt gekoppeld met de hOn-app (via de applicatie). |
| | **Favorieten** | Druk hierop om het menu Favorieten te openen. |
| | **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 of open is. |
|  | **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. |
|  | **Ontkalken noodzakelijk** | Het pictogram verschijnt wanneer een ontkalkingscyclus nodig is. |

## 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.

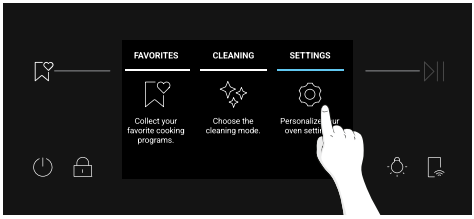
* Afhankelijk van het ovenmodel.

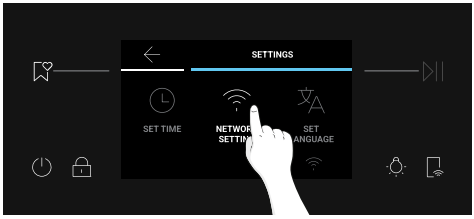
### Productinformatie voor netwerkapparatuur

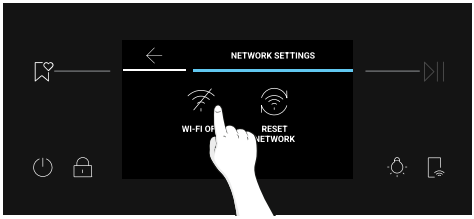
Stroomverbruik van het product in stand-by in een netwerk, als alle bedrade netwerkpoorten zijn aangesloten en alle draadloze netwerkpoorten zijn geactiveerd:2,0 W.
Periode waarna de apparatuur automatisch de netwerkgebonden stand-bytoestand bereikt: 20 min.

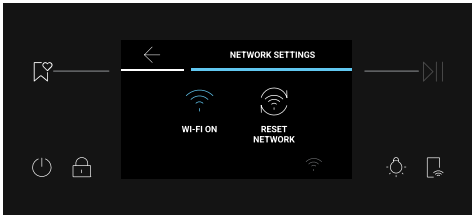
### Een draadloze netwerkpoort activeren

Druk op 'Instellingen' in de Home-carrousel en vervolgens op 'Netwerkinstellingen'. Druk op 'WIFI UIT' om de wifi in te schakelen.



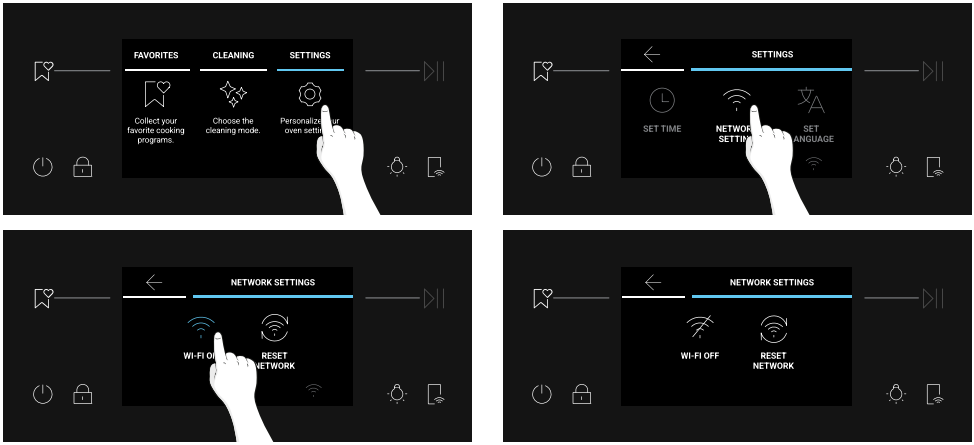



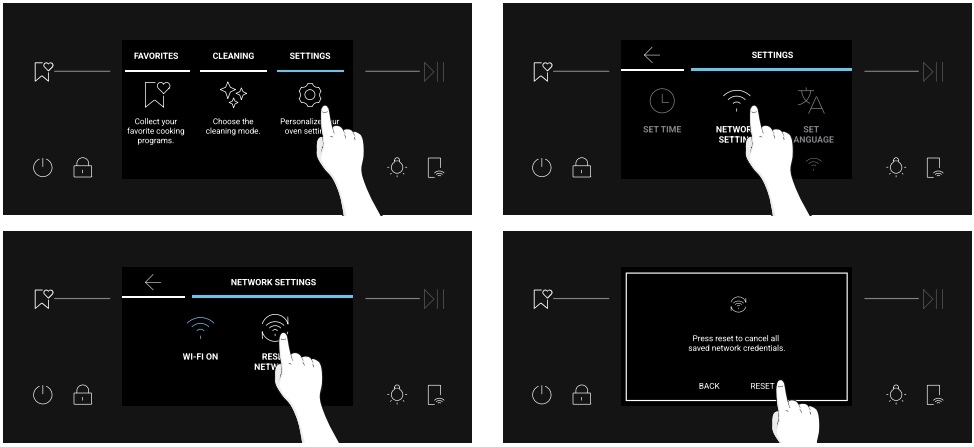
## De draadloze netwerkpoort deactiveren

Druk op ‘Instellingen’ in de Home-carrousel en vervolgens op ‘Netwerkinstellingen’. Druk op ‘WIFI AAN’ om de wifi uit te schakelen.




## Het netwerk resetten

1. Druk op ‘Instellingen’ in de Home-carrousel en vervolgens op ‘Netwerkinstellingen’.
1. Druk op ‘Netwerk resetten’ (alleen ingeschakeld als het apparaat al gekoppeld is).
1. Bevestig het pop-upbericht door op ‘Resetten’ te drukken.




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

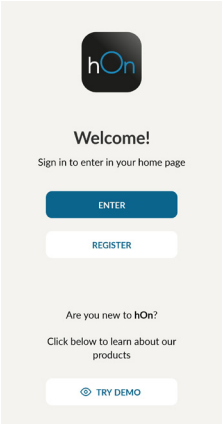
GET IT ON Google Play

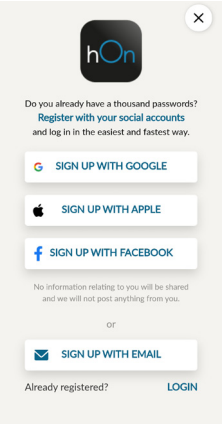
De onderstaande afbeeldingen zijn alleen ter illustratie.

---

## REGISTRATIE NIEUWE GEBRUIKER

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



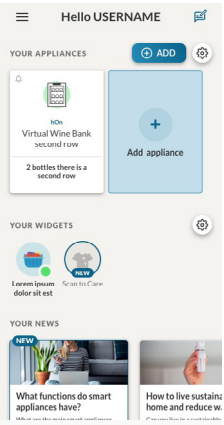




## SNELLE KOPPELING

---

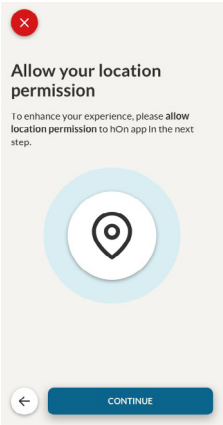
**Stap 1**

- Selecteer ‘Apparaat toevoegen’.



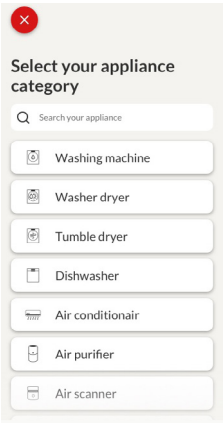
**Stap 2**

- Geef toestemming voor gebruik van uw locatie.



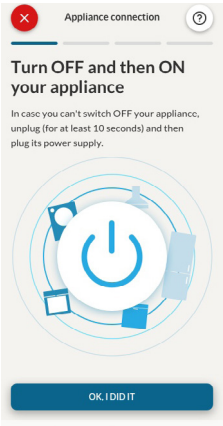

**Stap 3**

- Selecteer ‘Oven’ in de apparaatcategorie.



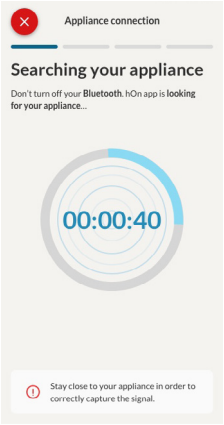

**Stap 4**

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



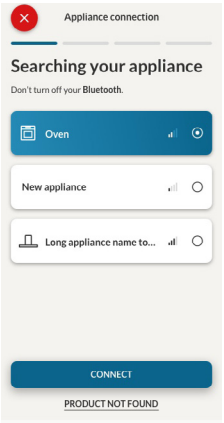
**Stap 5**

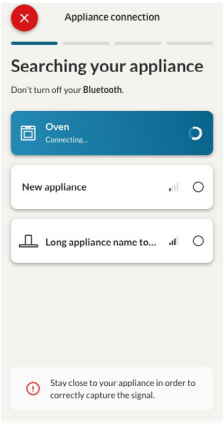
- Na het inschakelen begint de hOn-app met het zoeken naar uw huishoudelijke apparaat.




**Stap 6.1-6.2**

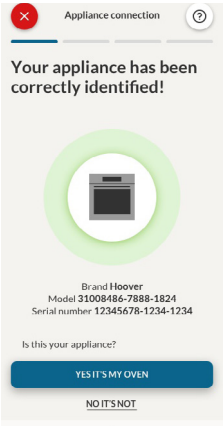
- Selecteer uw huishoudelijke apparaat, tik op 'Verbinden' en wacht een paar seconden.




**Stap 7**

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



## 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, met en zonder de sonde; realtime controle van de voortgang van uw recepten; aanpassing van de gebruikte bereidingsparameters; beheer en controle van het bereidingsproces met behulp van de Preci Probe; het maken van aangepaste recepten met behulp van de U-Create-functie; en opslaan van de recepten die rechtstreeks op het product zijn gemaakt met de 'Jolly-functie'.
De bediening op afstand kan alleen worden geactiveerd wanneer het product verbonden is.

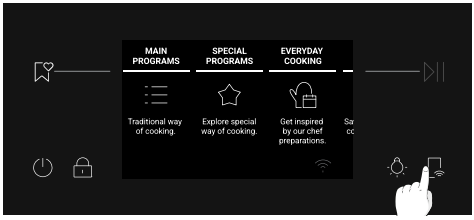
U kunt het bereidingsprogramma ook op afstand stoppen met de app door op de 'STOP'-toets op het display van het apparaat te klikken. De oven stopt automatisch met de bereiding.

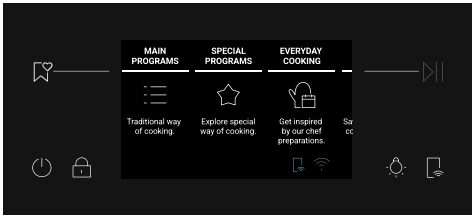
Als bediening op afstand AAN staat, kunt u bereidingsprogramma's en recepten starten/stoppen en controleren, zowel rechtstreeks vanuit de app als vanaf het apparaat. Als de bediening op afstand wordt uitgeschakeld nadat een bereidingsprogramma al is gestart, kan het programma alleen vanaf de oven worden gestopt.

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

### De bediening op afstand activeren:

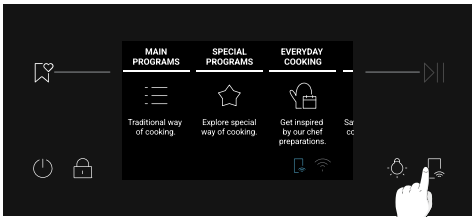
1. Druk in de Home-carrousel op rechtsonder in de hoek.
2. Het pictogram voor 'Afstandsbediening AAN' wordt onderaan het scherm weergegeven.
3. Open de app, selecteer een programma en begin met de bereiding. Tijdens het proces is het mogelijk om de programmaparameters zowel vanaf het product als vanuit de app te bedienen en te wijzigen.

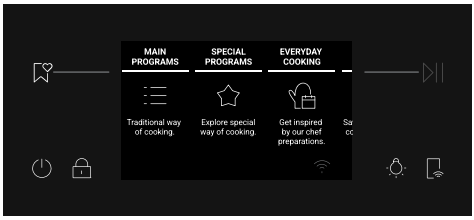


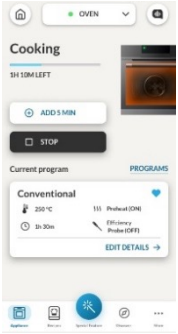




### De bediening op afstand deactiveren:

1. Wanneer de bediening op afstand actief is, druk dan op om deze uit te schakelen.
2. Het pictogram 'Afstandsbediening AAN' verdwijnt.






**OPMERKING:** Als de gebruiker het bereidingsproces vanaf de oven stopt, wordt tegelijkertijd het gestopte bereidingsprocesweergegeven in de app.

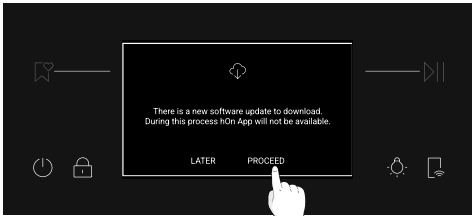
## 'OVER THE AIR'-UPDATE (OTA)

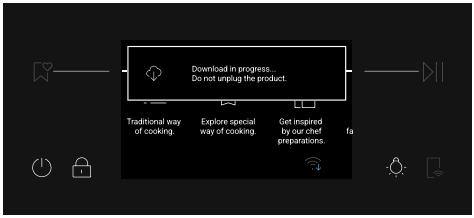
De oven is voorzien van een 'over the air'-updatefunctie die ervoor zorgt dat de software van het product wordt onderhouden en het wordt aanbevolen om zo elke keer de bijgewerkte ovenfunctionaliteit te garanderen. De functie wordt ingeschakeld zodra het product wordt aangemeld bij de app. Als er een update beschikbaar is en de oven verbonden is, dan krijgt u een melding via een pop-upbericht op het display.

Het OTA-proces verloopt in 2 stappen.

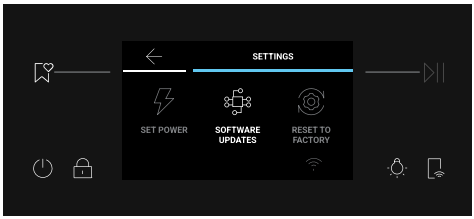
**1. SOFTWARE DOWNLOADEN** – Tijdens dit proces, dat ongeveer 2 uur kan duren, is het mogelijk om de oven te gebruiken om te koken, maar de hOn-app zal niet beschikbaar zijn.

- Als u 'Doorgaan' selecteert, begint de update met downloaden en blijft het wifipictogram met een blauwe pijl zichtbaar tot het einde van het downloaden. Om het display gedurende deze tijd uit te schakelen, moet de bediening op afstand worden geactiveerd voordat op de AAN/UIT-toets wordt gedrukt, anders wordt het downloadproces onderbroken.



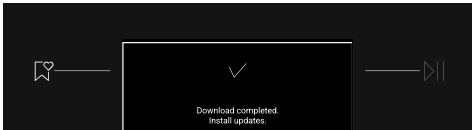



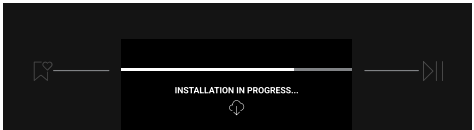

- Door 'Later' te selecteren, is het mogelijk om het proces te starten door 'Software-updates' in te voeren in het menu Instellingen.



**2. INSTALLATIE** Tijdens dit proces, dat ongeveer 2 uur kan duren, is het mogelijk om de oven te gebruiken om te koken, maar hOn-app zal niet beschikbaar zijn.

- Door op 'Doorgaan' te drukken, wordt de update geïnstalleerd.

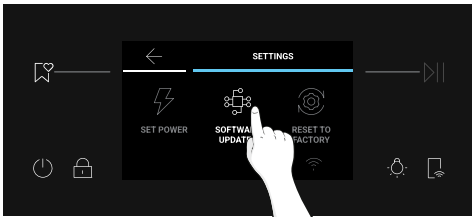


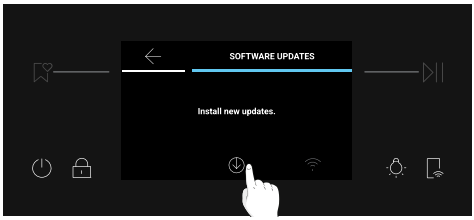







- Door 'Later' te selecteren, is het mogelijk om het proces te starten door 'Software-updates' in te voeren in het menu Instellingen.



# 3. VOORDAT U BEGINT

## 3.1. INFORMATIE OM TE BEGINNEN

Als u de oven voor het eerst aanzet, kunt u wat rook opmerken. Maak u geen zorgen, wacht gewoon tot de rook is verdwenen voordat u de oven gebruikt.

### Hoe de deur werkt

Tijdens het pyrolytische reinigingsproces blijft de ovendeur altijd vergrendeld. Als deze niet vergrendeld is, geeft de oven foutcode 24 weer en wordt de reinigingsfunctie onderbroken.

### Hoe de verlichting werkt

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

### Hoe de koelventilator werkt

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

(*Alleen bij pyro-ovens)

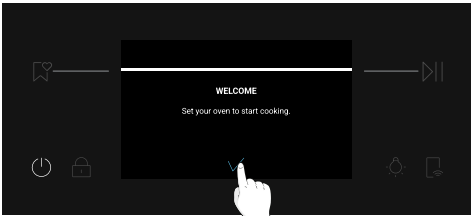
### Hoe de statusbalk werkt

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

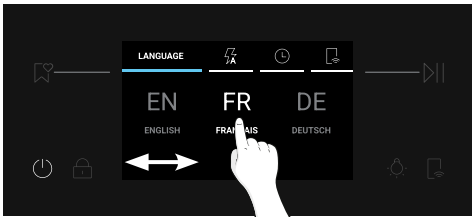
## 3.2. EERSTE GEBRUIK

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

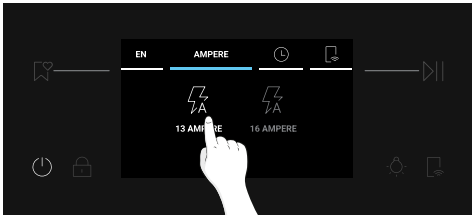
Eerst verschijnt er een welkomstbericht op het display. Druk op ✓ om door te gaan.



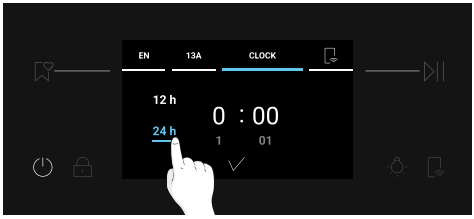
- **DE TAAL SELECTEREN:** Er wordt een carrouselmenu weergegeven. Blader horizontaal door de carrousel om de gewenste taal te selecteren. Tik op de gewenste taal om naar de volgende stap te gaan.

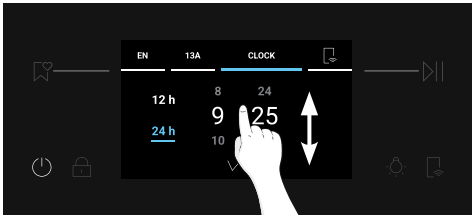


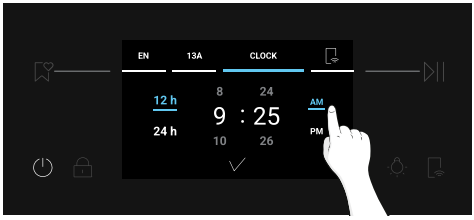

- **DE AMPERAGE INSTELLEN:** Standaard is de oven ingesteld om te werken met een hoger vermogen, geschikt voor huishoudens met meer dan 3 kW (16 A). Als uw huis een lager vermogen heeft, kunt u deze instelling wijzigen naar 13 A. Deze instelling beïnvloedt hoe snel de oven opwarmt. Door de hogere optie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

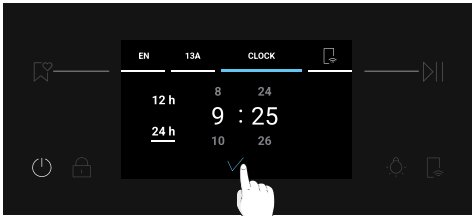



- **DE TIJD INSTELLEN:** Het display toont de vooraf ingestelde tijd '0:00' in de vooraf ingestelde 24- uurs indeling. Om de tijdsnotatie te wijzigen, drukt u op 12h/24h aan de linkerkant van het scherm. Om de tijd in te stellen, bladert u verticaal door de cijfers. Als u de 12-uurs tijdnotatie hebt geselecteerd, druk dan ook op AM/PM om het tijdstip te selecteren. Druk op ✓ om uw keuze te bevestigen.

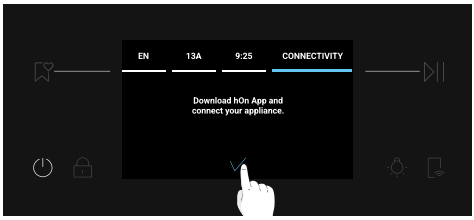


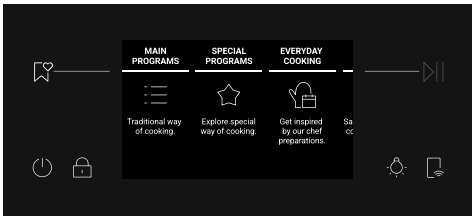



Na het aanpassen van de initiële instellingen verschijnt er een pop-upbericht over koppelingsinformatie. Druk op ✓ om te bevestigen en naar het Home-carrouselmenu te gaan.



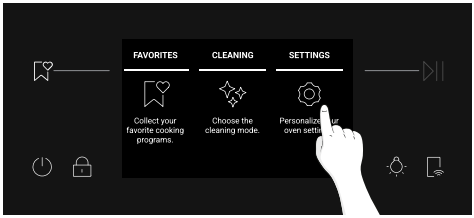


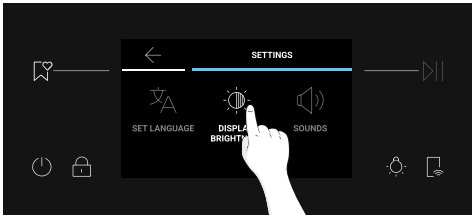

- **INSTRUCTIES NA INSTALLATIE**
  Om de initiële instellingen na het eerste gebruik te wijzigen, kunt u op elk moment het menu Instellingen openen via de carrousel op het startscherm.

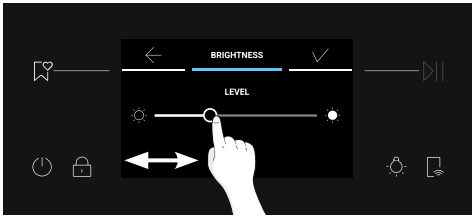
**AANVULLENDE INSTELLINGEN**

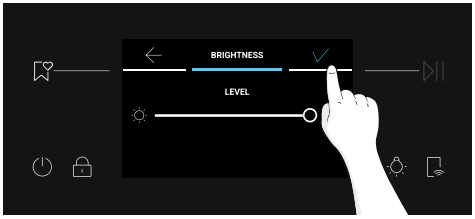
De helderheid en het geluidsniveau kunnen door de gebruiker worden aangepast in het gedeelte Instellingen.

- **HELDERHEID:** Druk in de Home-carrousel op 'Instellingen'. Blader horizontaal door het menu Instellingen en druk op 'Helderheid display'. Schuif de schuifregelaar horizontaal om de helderheid aan te passen. Druk op ✓ om te bevestigen.

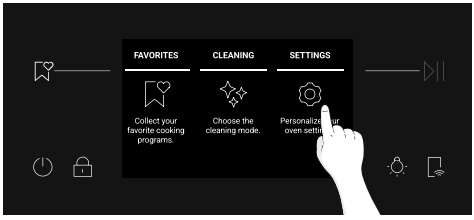


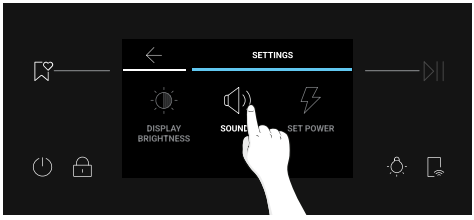



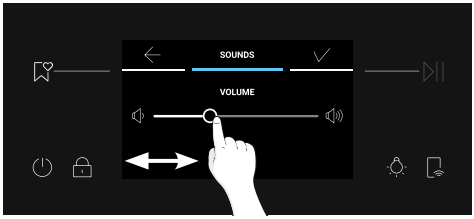



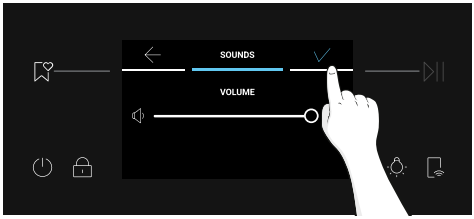



- **GELUID:** Druk in de Home-carrousel op ‘Instellingen’. Blader horizontaal door het menu Instellingen en druk op ‘Geluiden’. Schuif de schuifregelaar naar links en rechts om het geluidsvolume aan te passen. Druk op ✓ om te bevestigen.



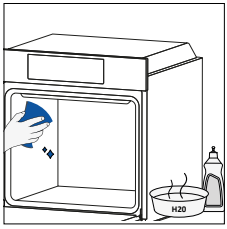



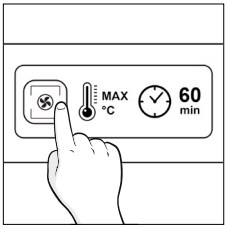



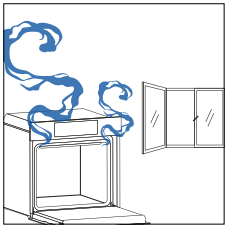




### 3.3. VOORAFGAANDE REINIGING

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



# 4. WERKING VAN HET PRODUCT

## 4.1. HOE HET PRODUCT WERKT

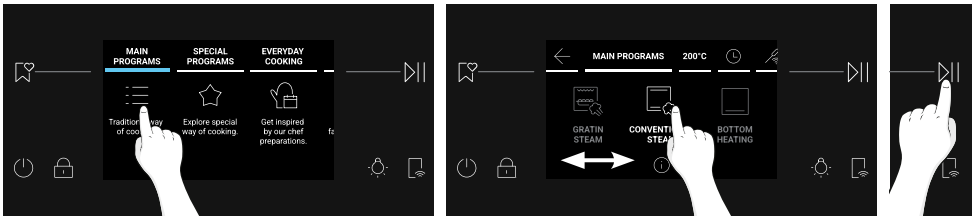
### DE OVEN AAN-/UITZETTEN

Om de oven AAN/UIT te zetten, drukt u lang op de AAN/UIT-toets.



### EEN BEREIDINGSFUNCTIE INSTELLEN

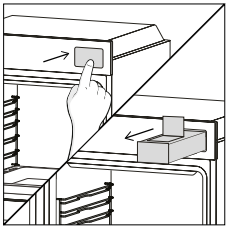
Om een bereidingsfunctie te selecteren, drukt u op 'Hoofdprogramma's' in het Home-carrouselmenu. Blader horizontaal door de carrousel tot u de gewenste functie bereikt. Druk op ▷|| om de bereiding te starten op de standaardtemperatuur voor de geselecteerde bereidingsfunctie.




### Het stoomreservoir gebruiken voor stoombereidingsprogramma's

Als na het selecteren van het stoombereidingsprogramma het stoomreservoir ontbreekt of open is, verschijnt er een pop-upbericht om u te vragen dit te plaatsen of te sluiten. Als het stoomreservoir leeg is, verschijnt er een pop-up bericht op het display om aan te geven dat u het reservoir met water moet vullen. Ga als volgt te werk:

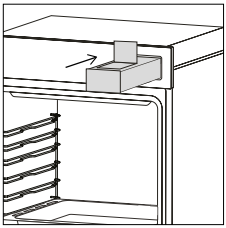
1. Druk zacht op het stoomreservoir om het te openen.



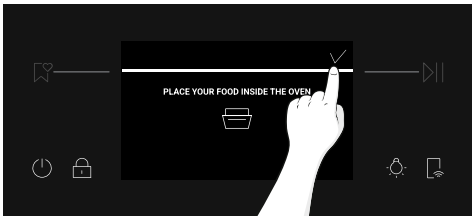
2. Voeg, indien nodig, drinkwater toe aan het stoomreservoir met een kan of rechtstreeks vanaf de gootsteen. Overschrijd het maximale waterniveau in het reservoir niet.

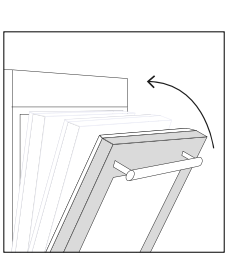



3. Druk op het stoomreservoir om het te sluiten.



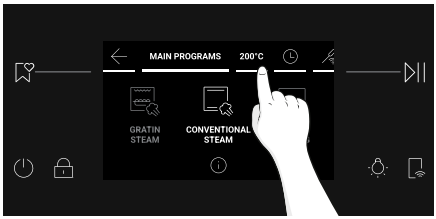
4. Plaats het voedsel in de oven en druk op ✓ om verder te gaan. Zorg ervoor dat u de oven-deur sluit.

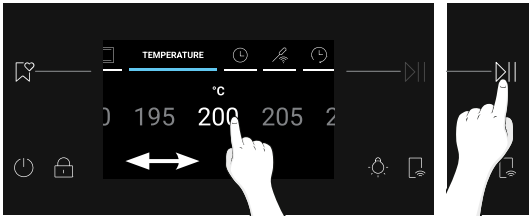


## DE TEMPERATUUR INSTELLEN

Druk op de temperatuur die wordt aangegeven naast 'Hoofdprogramma's' in de carrousel. Blader horizontaal om de gewenste temperatuur te selecteren. Druk op ▷|| om uw keuze te bevestigen.



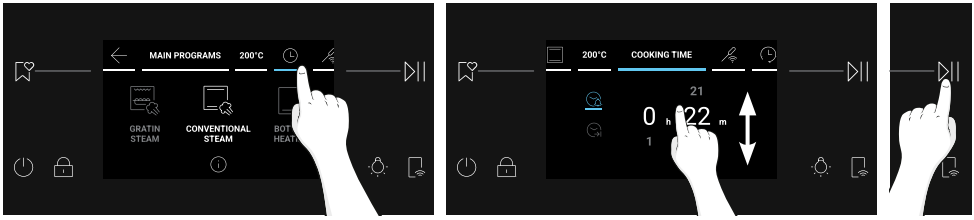
## HET MENU TIJD

### VERSIE 1 - (afhankelijk van het ovenmodel)

Open het menu TIJD door op voor de bereidingstijd in de carrousel te drukken.
De gebruiker kan de volgende instellingen invoeren:

#### a. Minutenteller

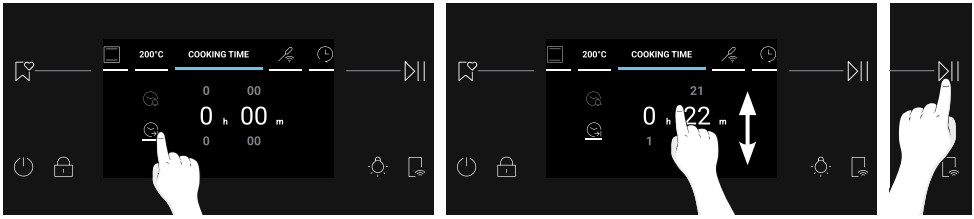
Met deze functie kan de gebruiker een herinnering instellen voor de bereidingstijd. Nadat u op voor de bereidingstijd in de carrousel hebt gedrukt, wordt het pictogram voor de minutenteller standaard ingeschakeld. Blader verticaal door de cijfers om de tijd aan te passen en druk vervolgens op om te bevestigen.




#### b. Automatisch uitschakelen

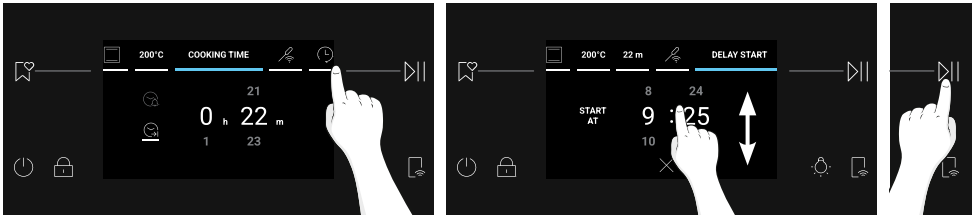
Automatisch uitschakelen zorgt ervoor dat de oven zichzelf automatisch uitschakelt na de ingestelde herinnering. Deze functie staat standaard uitgeschakeld en moet op verzoek van de gebruiker worden geactiveerd.

Druk op om de automatische uitschakeling te activeren. Pas de tijd aan door verticaal te bladeren en druk vervolgens op om verder te gaan.




#### c. Uitgestelde start

Druk op om de uitgestelde start in te stellen. Blader verticaal om de gewenste tijd in te stellen en druk vervolgens op om te bevestigen.



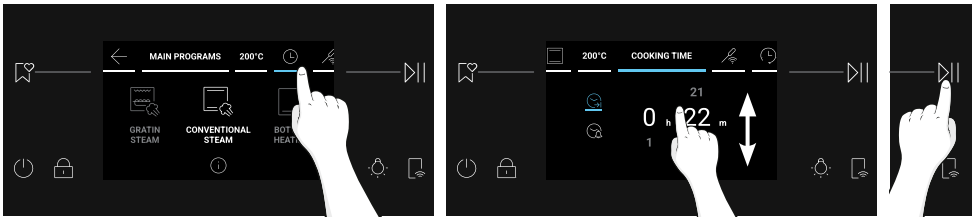

**OPMERKING:** Uitgestelde start kan alleen worden geactiveerd na het instellen van de bereidingstijd en is niet beschikbaar als de Preci Probe is ingesteld. Bij gebruik van uitgestelde start wordt de bereidingstijd automatisch omgezet naar automatisch uitschakelen.

**VERSIE 2 -** (afhankelijk van het ovenmodel)

Open het menu TIJD door op voor de bereidingstijd in de carrousel te drukken.
De gebruiker kan de volgende instellingen invoeren:

### a. Automatisch uitschakelen

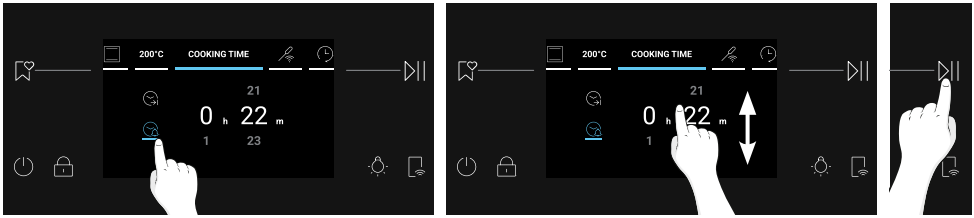
Automatisch uitschakelen zorgt ervoor dat de oven automatisch wordt uitgeschakeld nadat de ingestelde herinnering is verstreken.
Nadat u op Baktijd op de carrousel hebt gedrukt, wordt het pictogram Automatisch uitschakelen standaard ingeschakeld. Scroll de cijfers verticaal om de tijd aan te passen en druk vervolgens op om te bevestigen.




### b. Minutenteller

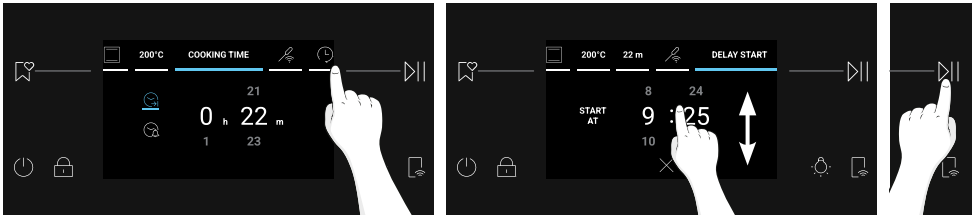
Met deze functie kan de gebruiker een herinnering voor de baktijd instellen. Deze functie is standaard uitgeschakeld en moet door de gebruiker indien nodig worden geactiveerd.

Druk op om de Minutenteller te activeren. Pas de tijd aan door de cijfers verticaal te scrollen en druk vervolgens op om verder te gaan.




### c. Uitgestelde start

Druk op om de uitgestelde start in te stellen. Blader verticaal om de gewenste tijd in te stellen en druk vervolgens op om te bevestigen.




**OPMERKING:** Uitgestelde start kan alleen worden geactiveerd na het instellen van de bereidingstijd en is niet beschikbaar als de Preci Probe is ingesteld. Bij gebruik van uitgestelde start wordt de bereidingstijd automatisch omgezet naar automatisch uitschakelen.

## EXTRA FUNCTIES

### VERLICHTING

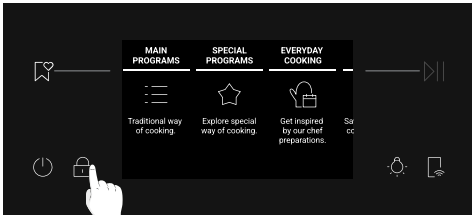
Om de verlichting van de ovenholte AAN/UIT te zetten, drukt u op.

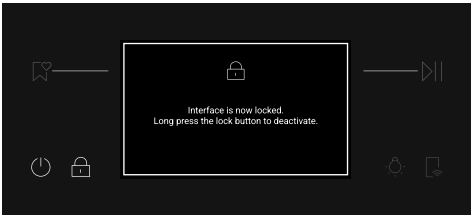



**OPMERKING:** Het lampje van de ovenholte staat standaard UIT tijdens algemene navigatieprocessen. Terwijl een proces zoals bereiding of reiniging bezig is, wordt het licht standaard ingeschakeld.

### KINDERSLOT

Met deze functie kunt u het scherm vergrendelen om ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen. Druk lang op om de schermvergrendeling te activeren. Er wordt gedurende enkele seconden een pop-upbericht weergegeven. Als het kinderslot is ingeschakeld, dan zijn alle toetsen uitgeschakeld, behalve AAN/UIT en Kinderslot.



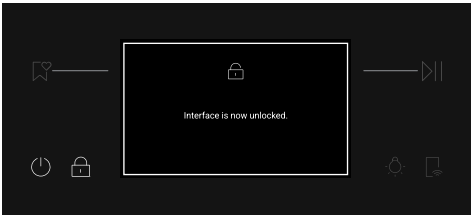



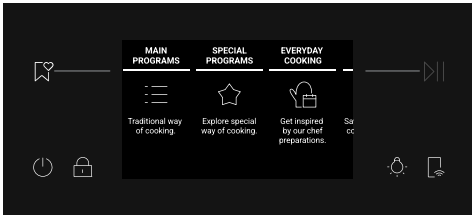




Om het scherm te ontgrendelen, drukt u opnieuw lang op . Er wordt gedurende een paar seconden een pop-upbericht weergegeven, of u kunt op een willekeurige plek op het scherm tikken om het te verbergen. Het display wordt ontgrendeld en gaat terug naar het vorige scherm.



## 4.2. BEREIDINGSFUNCTIES

### OPTIE VOOR SNEL VOORVERWARMEN

De snelle voorverwarming wordt altijd aanbevolen door een bericht op het display en start automatisch. Wanneer de snelle voorverwarming start, verschijnt de optie 'overslaan'. Als 'overslaan' geselecteerd is, start de gewenste bereidingsfunctie en kan het voedsel in de koude oven worden geplaatst. Snel voorverwarming activeert een combinatie van ventilator en verwarmingselementen, ongeacht de gekozen bereidingsfunctie; het lampje gaat UIT totdat de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt om energie te besparen.

### 4.2.1. HOOFDPROGRAMMA'S

**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' betekent dat snel voorverwarmen automatisch wordt geactiveerd en kan worden overgeslagen; 'NEE' betekent dat voorverwarmen niet beschikbaar is en dat voedsel in een koude oven moet worden geplaatst.

Als een bereidingsprogramma afgelopen is, kunt u nog 5 minuten bereidingstijd toevoegen of het programma opslaan in het menu Favorieten of terugkeren naar het beginscherm.

| Symbool | Functie | Standaardtemp. °C<br>Temp.bereik °C | Aanbevolen plaatpositie | Voorver-warmen | Preci Probe beschikbaar | Suggesties |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NEE | NEE | IDEAAL VOOR: Bereiding van vlees, vis of groenten. Met deze functie kunt u energie besparen tijdens de bereiding, waardoor het voedsel vochtig en mals blijft. De verlichting in de holte is uitgeschakeld. |
|  | *Conventioneel | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | JA | JA | IDEAAL VOOR: Taarten/ cakes, brood, koekjes, op één niveau. |
|  | Multilevel | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3 (één plaat)<br>L3+L6<br>(twee platen)<br>L2+L4+L6<br>(drie platen) | JA | JA | IDEAAL VOOR: Taarten/ cakes, koekjes en pizza's op een of meerdere niveaus. Ideaal voor het koken van verschillende voedingsmiddelen. |
|  | Hetelucht + ventilator | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | JA | JA | IDEAAL VOOR: Braadgerechten, ovenschotels, groenten of taarten met vochtige vullingen. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NEE | JA | IDEAAL VOOR: Kleine hoeveelheden worst of biefstuk. Gebruiken met gesloten deur. |

| Symbool | Functie | Standaard-temp. °C Temp.bereik °C | Aanbevolen plaatpositie | Voorver-warmen | Preci Probe beschikbaar | Suggesties |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 voor dun voedsel, L5 voor dikker voedsel. | NEE | JA | IDEAAL VOOR: Grote hoeveelheden worstjes, biefstukken en geroosterd brood.<br>Het hele gebied onder het grillelement wordt heet.<br>Gebruiken met de deur dicht.<br>Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig. |
|  | **Gratineren | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | JA | JA | IDEAAL VOOR: Hele stukken vlees (braadgerechten) of gegratineerd voedsel.<br>Gebruiken met de deur dicht.<br>Schuif de lekbak onder het rooster om de sappen op te vangen.<br>Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. |
|  | Onderwarmte + ventilator | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | JA | JA | IDEAAL VOOR: Hartige taarten of voedsel met vloeibare toppings op één niveau. |
|  | Onderwarmte | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | JA | JA | IDEAAL VOOR: Stoofschotels en zachte garing op één niveau. |
|  | Conventioneel + Stoom | 180°C<br>130-220°C | L3 | NEE | JA | IDEAAL VOOR: Elk type maaltijd bereiden op één niveau.<br>Holteventilator wordt geactiveerd tijdens stoominjectie |
|  | Gratineren + Stoom | 200°C<br>150-220°C | L4 | NEE | JA | IDEAAL VOOR: Gratineren of braden op één niveau.<br>Stoom zorgt voor een glanzend bruin en sappig resultaat |
|  | Multilevel + Stoom | 160°C<br>130-220°C | L3 | NEE | JA | IDEAAL VOOR: Koken en braden op één of meer niveaus.<br>Stoom zorgt voor een gelijkmatige verdeling van warmte op verschillende niveaus |

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

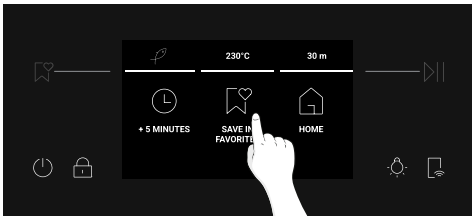
### 4.2.2. SPECIALE FUNCTIES

| Symbool | Functie | Standaardtemp. °C<br>Temp.bereik °C | Aanbevolen plaatpositie | Voorver-warmen | PRECIPROBE beschikbaar | Suggesties |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C<br>200-300 °C | L2/L3 | NEE | - | IDEAAL VOOR: Bakken van alle soorten pizza's, zonder voorverwarmen. Gebruik een lagere temperatuur voor diepvriespizza's en 150°C (300°F) voor verse ronde pizza's. |
|  | Dehydratie | 55°C<br>45-65°C | L4 | NEE | - | IDEAAL VOOR: Porties groenten en fruit te dehydrateren. Voor een beter resultaat snijd u de plakjes dun en legt u ze in een enkele laag zonder overlapping. |
|  | Warm houden (Stoom) | 65°C | L3 | NEE | - | IDEAAL VOOR: Het warmhouden van voedsel. |
|  | Yoghurt | 40°C | L4 | NEE | - | IDEAAL VOOR: Het bereiden van yoghurt voor een correct fermentatieproces. |
|  | Gisting (Stoom) | 40°C | L3 | NEE | - | IDEAAL VOOR: Het laten rijzen van pizza- en broodeeg, maaltijden op het derde niveau plaatsen. |
|  | MULTIBEREIDING | 200 °C<br>150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | JA | - | IDEAAL VOOR: Tegelijkertijd verschillende gerechten van een volledige maaltijd bereiden op verschillende niveaus zonder geuren te mengen. Plaats het voedsel op alle beschikbare niveaus na het voorverwarmen.<br>Haal elk gerecht apart uit de oven, afhankelijk van wanneer de bereidingstemperatuur wordt bereikt. |
|  | Air fry | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4 | NEE | - | IDEAAL VOOR: Het bereiden van diepvries-, voorgebakken en gepaneerde maaltijden. Dankzij het speciale accessoire wordt hete lucht gelijkmatig over het voedsel verspreid. |

### Recepten opslaan als favorieten:

U kunt een recept aan het einde van een bereidingsprogramma rechtstreeks vanaf de oven opslaan in het menu Favorieten door op ‘Opslaan in favorieten’ te drukken op het display. Deze toets wordt weergegeven na het bericht ‘Eet smakelijk’.

Favoriete recepten zijn later toegankelijk via het menu ‘Favorieten’.



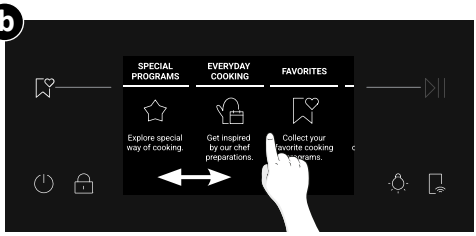

### Het menu Favorieten openen vanaf de oven:

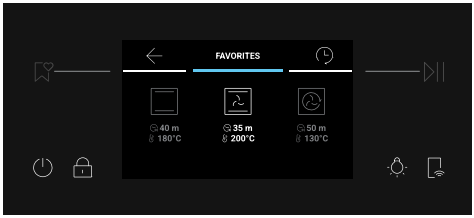
Druk op op het display. U kunt ook door de Home-carrousel bladeren tot u bij Favorieten bent en erop drukken. Het menu Favorieten wordt weergegeven en u kunt door de eerder opgeslagen recepten bladeren. De recepten die rechtstreeks vanaf de oven zijn opgeslagen, worden als eerste weergegeven; de recepten die via de Jolly-functie zijn opgeslagen, worden aan het einde van de carrousel weergegeven. Zodra u het gewenste recept hebt bereikt, drukt u op om de bereiding te starten.

a



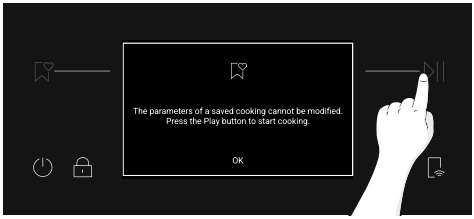

b



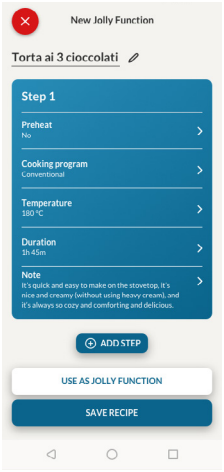



**OPMERKING:** Instellingen zoals de bereidingstijd en temperatuur kunnen niet worden gewijzigd voor recepten die zijn opgeslagen als favorieten. Als u op het recept in het menu Favorieten klikt, verschijnt er een pop-upbericht. Druk op ‘OK’ om terug te gaan naar de carrousel, of druk op om uw keuze te bevestigen en de bereiding te starten.



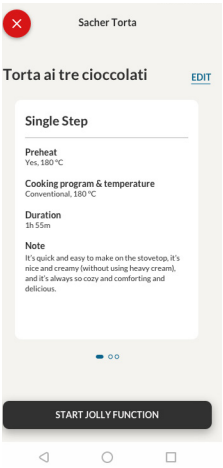
## Jolly-functie (maximaal 5 recepten)

Dankzij de Jolly-functie biedt dit product een volledig aanpasbare ervaring, zodat u uw persoonlijke recepten rechtstreeks op de oven kunt opslaan. U kunt deze recepten zo vaak als u wilt uitvoeren, zelfs zonder in te loggen op de app.



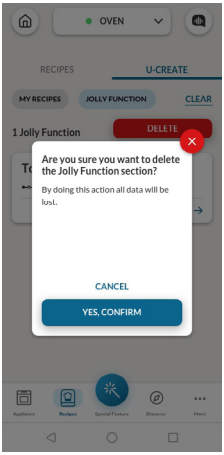

### De Jolly-functie instellen:

Om de Jolly-functie op uw oven in te stellen, opent u het receptengedeelte van de app, selecteert u het recept dat u wilt gebruiken en klikt u op'Gebruik als Jolly-functie'. Vanaf dit punt kunt u hem vanaf het product starten, zelfs zonder interactie met de app.




### De Jolly-functie bewerken:

Om een Jolly-functie te bewerken, gaat u naar het receptengedeelte van de app en selecteert u de kaart van het recept die is aangewezen als Jollyfunctie. Tik op de toets 'bewerken' om het recept aan te passen en de eerdere instellingen te wijzigen.
Een pop-upbericht laat u weten dat u de vorige functie moet verwijderen om de nieuwe gewijzigde Jolly-functie op te slaan. Als u bevestigt, wordt de vorige Jolly-functie verwijderd en worden de nieuwe parameters opgeslagen op het product en zichtbaar in de app.




### De Jolly-functie verwijderen:

Om de Jolly-functie uit de gebruikersinterface van de oven te verwijderen, ga je naar het receptengedeelte van de app.
Door op de kaart van het recept te tikken dat is aangewezen als Jolly-functie, is het mogelijk om het te verwijderen door op de rode knop 'Verwijderen' te klikken.
Een pop-up zal de bewerking bevestigen en uw bevestiging vragen. Als u doorgaat, wordt de Jolly-functie die is opgeslagen op de oven verwijderd en is deze niet langer beschikbaar in de app.

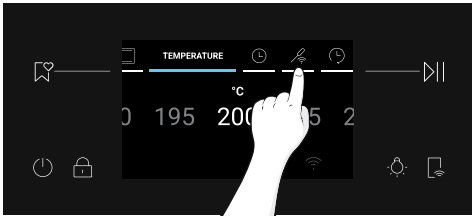
De recepten die zijn opgeslagen via de Jolly-functie kunnen worden bekeken in het menu Favorieten op de oven.

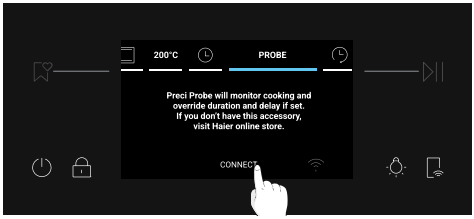
## **PRECI PROBE** (beschikbaar afhankelijk van het model)

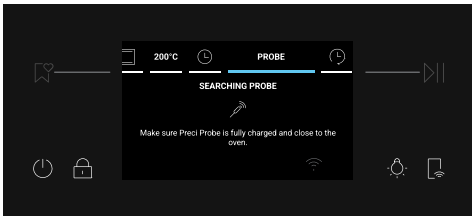
### De sonde gebruiken:

1. Druk in de Home-carrousel op .
2. Druk op ‘Aansluiten’ om de Preci Probe aan te sluiten op de oven.
3. De oven begint te zoeken naar de Preci Probe. Zorg er op dat moment voor dat de Preci Probe volledig opgeladen is en zich dicht bij de oven bevindt.
4. Zodra de Preci Probe gedetecteerd is, selecteert u deze door op het pictogram op het display te drukken. verschijnt linksonder op het display.
5. Selecteer de gewenste doeltemperatuur door naar links en rechts te bladeren en druk daarna op om uw keuze te bevestigen. Het snel voorverwarmen begint.
6. Er verschijnt een pop-upbericht: steek de Preci Probe in het voedsel en plaats het in de oven, druk vervolgens op om de bereiding te starten.
   Wanneer de bereiding stopt, wordt gedurende enkele seconden het bericht ‘Eet smakelijk’ weergegeven. Haal de Preci Probe voorzichtig uit het voedsel voordat u het uit de oven haalt.

**OPMERKING:** Als u de sonde gebruikt, hoeft u geen kookwekker in te stellen. De bereiding stopt automatisch zodra de gewenste temperatuur is bereikt.

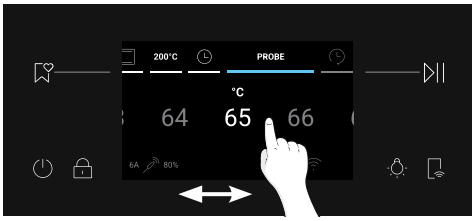


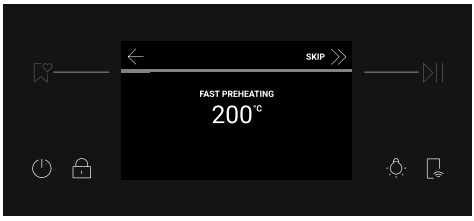



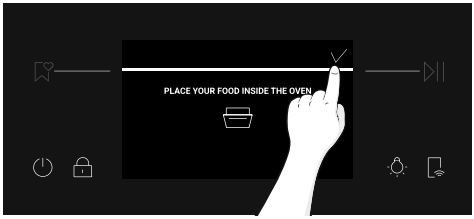









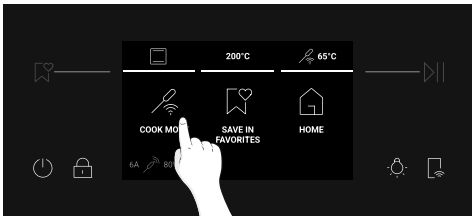







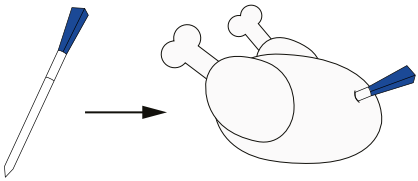


Als u het eten verder wilt laten garen, druk dan op “ Meer bereiden’ op het display en stel een nieuwe doeltemperatuur in voor de Preci Probe.




**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, Grillen, Super Grill, Gratineren en Multilevel), met VOEDSELBEREIDINGSCATEGORIEËN (vlees, vis en groenten) en met Gentle Cooking.

| Voedselcategorie | Voorgestelde kerntemp. °C | Voorgestelde positionering |
|---|---|---|
| Rundergebraad | 45°C | Diagonaal in het dikste gedeelte. Plaats bij cilindervormig voedsel (bijv. runderbraadstukken) de punt zo dicht mogelijk bij het geometrische middelpunt |
| Geroosterd vlees | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Gevogelte | 83-85°C | In het dikste gedeelte van de borst |
| Vis (heel/steaks) | 65°C | Diagonaal in het dikste gedeelte |
| Brood/ovenschotels | 90°C | Dicht bij het geometrische middelpunt van het voedsel |

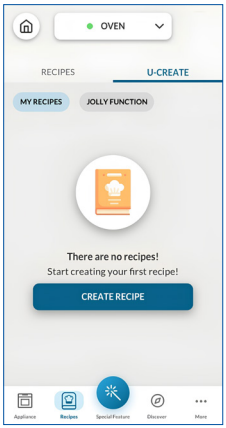
### 4.2.3. Meerstappenfunctie

Met de meerstappenfunctie kunt u eerder ingestelde bereidingsparameters (temperatuur en tijd) behouden terwijl u tijdens de bereiding van functie verandert.

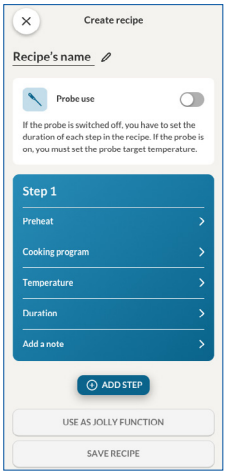
Recepten met meerdere stappen kunnen worden gemaakt in de hOn-app via de u-Create-functie en worden opgeslagen op de oven. De gebruiker kan het meerstappenrecept starten vanuit het menu Favorieten.

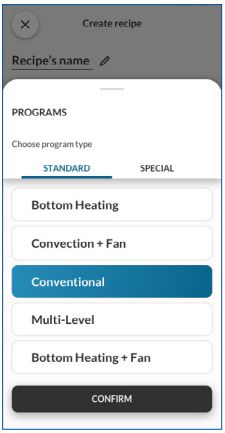
De gebruiker kan het recept in meerdere stappen opslaan als een Jolly-functie om het op te slaan in het menu Favorieten van de oven, of opslaan op hOn om het op afstand te starten vanaf de app.

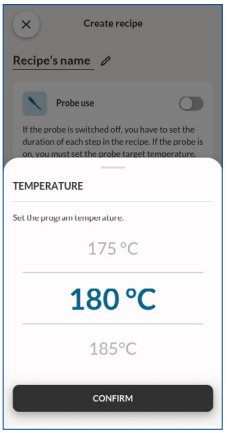
**Stap 1.** Druk in het U-Create-gedeelte van de app op 'Recept maken'.

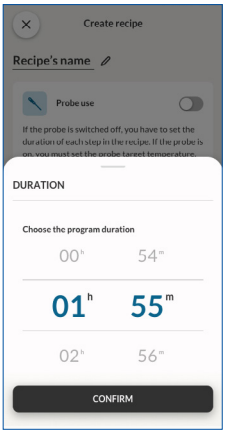



**Stap 2.** Bewerk de naam van het recept en kies de parameters voor de eerste stap van het recept.

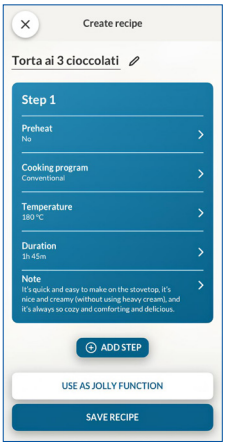


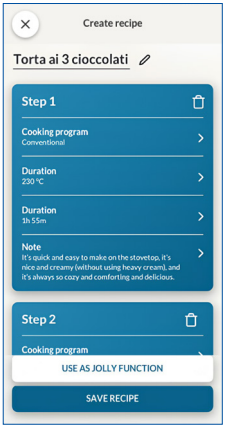



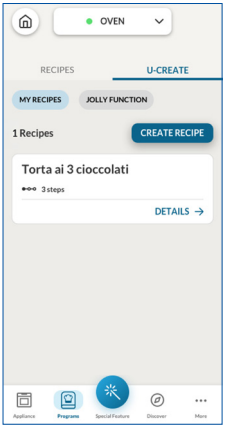



**Stap 3.** Nadat u de eerste stap hebt aangepast, drukt u op ‘Stap toevoegen’ om een andere bereidingsfunctie aan het recept toe te voegen en de parameters ervan aan te passen.




**Stap 4.** Sla het recept op in de app om het op afstand te starten vanaf hOn, of sla het op als een ‘Jollyfunctie’ om het in het menu Favorieten direct op de oven te vinden.



# 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 | 20-30 |
| | | 2 | Multilevel | 150°C | | Diepere + Bakplaat | L3+L6 | 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 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multilevel | 150°C | | Metalen rooster + cakevorm | L3+L6 | 50-60 |
| | Biscuits/ koekjes | 1 | Conventioneel Multilevel | 150°C | Ja | Bakplaat | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Multilevel | 140°C | | Bakplaats | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Multilevel | 140°C | | Bakplaats | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Multilevel | 190°C | Ja | Bakplaat | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Multilevel | 170°C | | Bakplaat | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat | L3 | 20-30 |
| | Meringues | 1 | Multilevel | 90°C | Ja | Bakplaat | L3 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Conventioneel | 150°C | Ja | Bakplaat | L3 | 15-20 |
| | Appeltaart | 1 | Conventioneel | 185°C | Ja | Metalen rooster + cakevorm | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multilevel | 170°C | Ja | Metalen rooster + cakevorm | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Conventioneel | 170°C | Ja | Metalen rooster + cakevorm | L2 | 40-60 |
| | Chocolade-soufflé | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat + vormpjes | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Conventioneel | 150°C | Ja | Metalen rooster + cakevorm | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Hetelucht + Ventilator | 180°C | Ja | Bakplaat | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | | Diepere + Bakplaat | L3+L6 | 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 platbro-od | GeHaand brood | 1 | Supergrill | 05 | Nee | Metalen rooster | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat | 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 | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | Ja | Metalen rooster + Quichevorm | L2+L5 | 50-70 |
| | Kaassoufflé | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, vers | 1 | Hetelucht + Ventilator | 180°C | Ja | Metalen roo-ster + ovenschaal | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, diepvries | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Metalen roo-ster + ovenschaal | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, diepvries | 1 | Conventioneel | 180°C | Ja | Metalen roo-ster + ovenschaal | L3 | 45-55 |
| | Gebakken pasta | 1 | Hetelucht + Ventilator | 200°C | Ja | Metalen roo-ster + ovenschaal | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, vers (plaat) | 1 | Conventioneel Pizza | 250°C 300°C | Ja Nee | Bakplaat | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Multilevel | 180°C | Ja | Diepere + Bakplaat | 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 + Bakplaat | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, diepvries (dunne korst) | 1 | Pizza | 200°C | Nee | Metalen rooster | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multilevel | 200°C | Ja | Metalen rooster | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Multilevel | 180°C | Ja | Metalen rooster | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Vlees en gevogelte | GeHaande hele kip (1–1,2 kg) | 1 | Multilevel | 220°C | Ja | Metalen haan Plaats de ba-kplaat op L1 met 150 ml water | L3 L4 | 40-60 |
| | Kippendijen | 1 | Multilevel | 200°C | Ja | Metalen rooster + Ovenschaal | L3 | 30-50 |
| | GeHaande eend | 1 | Multilevel | 200°C | Ja | Metalen rooster + Ovenschaal | L3 L4 | 50-60 |
| | Haan | 1 | Multilevel | 220°C | Ja | Metalen rooster Plaats bakplaat op L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Categorie | Recept | Aantal niveaus | Bereidings-programma's | Temp. °C | Voor-verwar-men | Kookaccessoire | Plaatpositie | Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Geroosterde kalkoen | 1 | Multilevel | 200°C | Ja | Metalen rooster + Ovenschaal | L3 | 50-60 |
| | Varkensrib-betjes (1000–1200 g) | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Metalen rooster + Ovenschaal | L3 | 80-100 |
| | Worstjes | 1 | Supergrill | 04 | Ja | Metalen rooster | L5 | 40-50 |
| | Rosbief (500 g) | 1 | Multilevel | 220°C | Ja | Bakplaat | L3 | 20-40 |
| | Gehaktbrood (1000–1500 g) | 1 | Conventioneel | 180°C | Ja | Bakplaat | L3 | 40-50 |
| | Geroosterde kip met aardappelen | 1 | Multilevel | 200°C | Ja | Metalen rooster Plaats ba-kplaat op L1 | 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 ba-kplaat 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 | Ja | Airfry-plaat** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratineren | 1 | Multilevel | 200°C | Ja | Metalen rooster + Ovenschaal | L4 | 15-25 |
| | Geroosterde aardappelen | 1 | Conventioneel | 200°C | Ja | Bakplaat | L4 | 30-50 |

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten van de consument.
*Indien voorverwarmen nodig is
** Afhankelijk van het ovenmodel.

## 5.2. TABEL EVERYDAY COOKING

Met het menu voedingscategorie kunt u verschillende recepten bereiden dankzij speciale bereidingsprogramma's die zijn afgestemd op de behoeften van elke categorie.
Nadat u de voedselcategorie en het recept hebt geselecteerd, kunt u het aantal bakplaten selecteren die tegelijkertijd moeten worden bereid of het gewicht van het voedsel (volgens de geselecteerde categorie). De standaardtijd en -temperatuur worden weergegeven en kunnen worden gewijzigd door op de daarvoor bestemde pictogrammen op het display te drukken. De bereidingstemperatuur kan worden ingesteld binnen een beperkt bereik.
De optie snelle voorverwarming wordt aanbevolen en is standaard geactiveerd, maar kan worden overgeslagen.
Als een bereidingsprogramma afgelopen is, kunt u nog 5 minuten bereidingstijd toevoegen of het programma opslaan in het menu Favorieten of terugkeren naar het beginscherm.

| Symbool | Voedselcategorie | Recept | Serveerbereik | Preci Probe beschikbaar |
|---|---|---|---|---|
|  | Pasta, brood en pizza | Ronde pizza | 1 tot 3 platen | Nee |
| | | Focaccia | 1 tot 2 platen | Nee |
| | | Diepvriespizza | 1 tot 3 platen | Nee |
| | | Verse lasagna | 1 tot 2 platen | Ja |
| | | Cannelloni | 1 tot 2 platen | Ja |
| | | Diepvrieslasagna- & cannelloni | 1 tot 2 platen | Nee |
| | | Brood | 1 tot 2 platen | Ja |
| | | Brood (stomen) | 1 bakplaat | Ja |
|  | Vlees en gevogelte | Geroosterd varkensvlees (stomen) | 500-1500g | Ja |
| | | Stomen geroosterd rundvlees (stomen) | | |
| | | Stoofpot | | |
| | | Ontbeende lamsbout (stomen) | | |
| | | Varkensribben (stomen) | | |
| | | Gebraden kip (stomen) | | |
| | | Gevulde kip (stomen) | | |
| | | Gehaktbrood (stomen) | | |
|  | Vis | Visfilet (stomen) | 200-1200g | Ja |
| | | Heel, ovengebakken (stomen) | | Ja |
| | | Gegrilde vis | | Nee |
| | | In zout gebakken vis | | Nee |
| | | Diepvriesvis | | Nee |
|  | Hartige taarten | Hartige bladerdeeggerechten | 1 tot 3 platen | Nee |
| | | Soufflé (stomen) | 1 tot 2 platen | |
| | | Hartige taart | 1 tot 2 platen | |
| | | Groentenflan (stomen) | 1 tot 2 platen | |

| Symbool | Voedselcategorie | Recept | Serveerbereik | Preci Probe beschikbaar |
|---|---|---|---|---|
|  | Groenten | Gebakken aardappelen (stomen) | 500-1200g | Nee |
| | | Gegratineerde groenten (stomen) | | |
| | | Groenten en papillote | | |
| | | Gegrilde groenten | | |
| | | Gevulde groenten (stomen) | | |
|  | Zoete gebak | Boterkoekjes (stomen) | 1 bakplaat | Nee |
| | | Diepvriescroissants (stomen) | 1 bakplaat | |
| | | Vruchtentaart (stomen) | 1 tot 2 platen | |
| | | Millefeuille (stomen) | 1 tot 2 platen | |
| | | Muffins (stoom) (stomen) | 1 bakplaat | |
| | | Sponsgebak (stomen) | 1 tot 2 platen | |
| | | Strudel (stomen) | 1 tot 3 platen | |
| | | Taart met gistdeeg (stomen) | 1 tot 2 platen | |
| | | Gistcake met blokjes fruit (stomen) | 1 tot 2 platen | |

# 6. ONDERHOUD EN REINIGING

## 6.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN

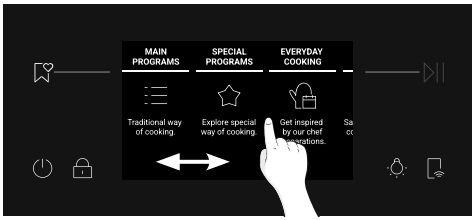
Regelmatig reinigen kan de levensduur van uw apparaat verlengen. Wacht tot de oven afkoelt voordat u handmatige reinigingswerkzaamheden uitvoert.

- 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

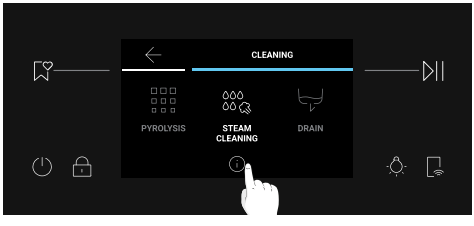
Blader horizontaal door de Home-carrousel en druk op ‘Reiniging’ om het menu ‘Reiniging’ te openen.







Blader door de carrousel Reiniging om de verschillende functies te bekijken. Druk voor elke functie op ⓘ om de beschrijving en het voorgestelde gebruik te lezen.



U kunt kiezen uit de volgende reinigingsopties:

**Pyrolyse** (afhankelijk van het model)
Dit proces is gebaseerd op het gelijknamige chemische proces, waarbij complexe stoffen worden ontleed door middel van warmtebehandeling.
Eenmaal gestart, wordt de ovendeur automatisch vergrendeld en wordt de temperatuur snel opgevoerd tot 410°C.
Aan het einde van de reinigingscyclus blijft er alleen een minimale hoeveelheid stof achter in de holte, dat eenvoudig kan worden weggeveegd met een vochtige doek.

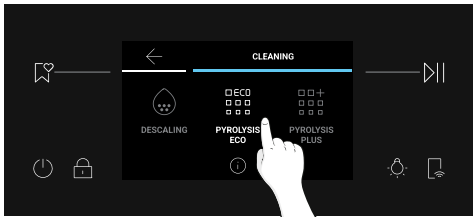
Tijdens de pyrolytische reiniging moet het stoomreservoir worden verwijderd. Zo niet, dan verschijnt er elke 5 minuten een pop-upbericht op het scherm om u te waarschuwen dat u het reservoir moet verwijderen.

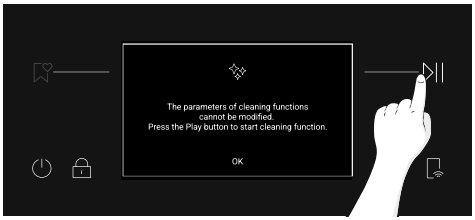


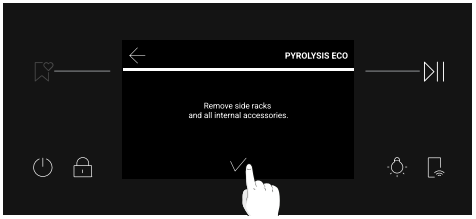

U kunt kiezen uit twee reinigingsfuncties voor pyrolyse:

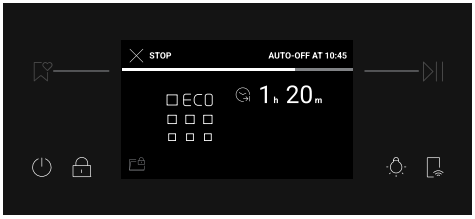
**Pyrolyse eco**
Reinigt een gematigd vuile oven. Functioneert gedurende een tijd van 90 minuten.

**Hoe het werkt:**
1. Blader door de reinigingscarrousel tot u bij Pyrolyse eco komt.
   Er verschijnt een pop-upbericht. Druk op ▷|| om verder te gaan of druk op 'OK' om terug te gaan.
2. Druk op ▷|| om verder te gaan.
3. Er verschijnt een pop-upbericht. Verwijder alle interne accessoires en de zijrekken uit de oven. Tik op ✓ als u klaar bent.
4. Het reinigingsproces begint. Gedurende deze tijd en tijdens de daaropvolgende afkoelingsfase wordt de deur vergrendeld en verschijnt 🔒 op het display.
5. Wanneer het apparaat is afgekoeld, wordt de deur ontgrendeld en verschijnt er een popupbericht. Op dit moment kunt u de deur openen en de binnenkant van de oven schoonmaken met een doek.



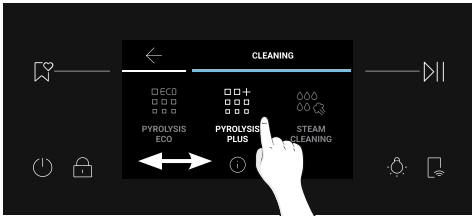



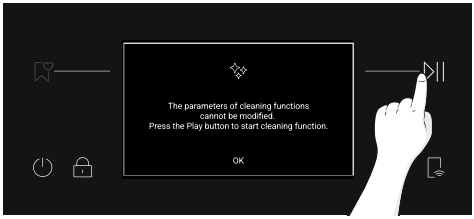
## Pyrolyse plus

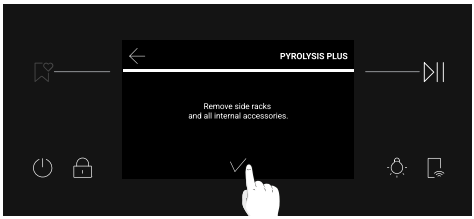
Reinigt een zeer vuile oven. Werkt gedurende 120 minuten.

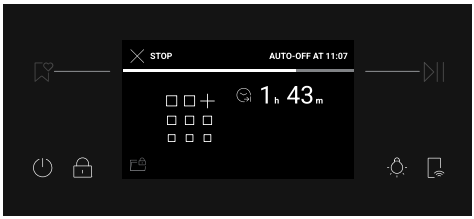
## Hoe het werkt:

1. Blader door de reinigingscarrousel totdat u bij Pyrolyse plus komt.
   Er verschijnt een pop-upbericht. Druk op ▷|| om verder te gaan of druk op 'OK' om terug te gaan.
2. Druk op ▷|| om verder te gaan.
3. Er verschijnt een pop-upbericht. Verwijder alle interne accessoires en de zijrekken uit de oven. Tik op ✓ als u klaar bent.
4. Het reinigingsproces begint. Gedurende deze tijd en tijdens de daaropvolgende afkoelingsfase wordt de deur vergrendeld en verschijnt 🔒 op het display.
5. Wanneer het apparaat is afgekoeld, wordt de deur ontgrendeld en verschijnt er een popupbericht. Op dit moment kunt u de deur openen en de binnenkant van de oven schoonmaken met een doek.



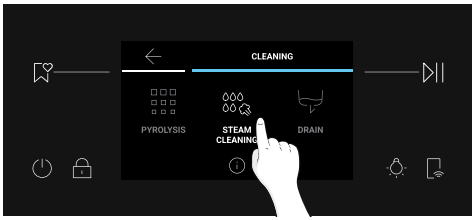



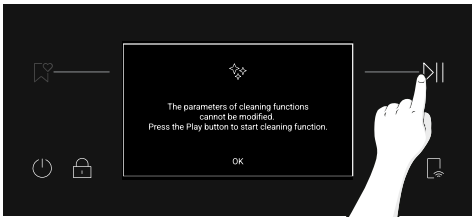
## Stoomreiniging

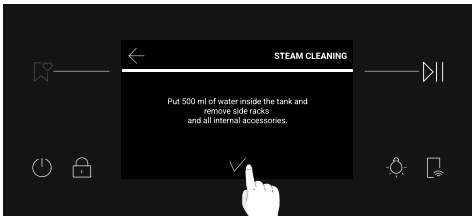
De Stoomreiniging-functie is ontworpen om moeiteloos licht vuil aan te pakken en een snelle en milieuvriendelijke oplossing te bieden voor het reinigen van de ovenholte met behulp van de kracht van stoom.

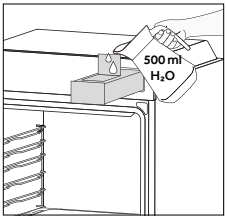
### Hoe het werkt:

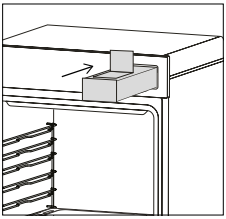
1. Blader door de reinigingscarrousel tot u bij Stoomreiniging komt.
   Als u op de functie drukt, verschijnt er een pop-upbericht. Druk op ▷|| om verder te gaan of druk op 'OK' om terug te gaan.
2. Druk op ▷|| om verder te gaan.
3. Een pop-upbericht vraagt u om 500 ml water toe te voegen in het onderste gedeelte van de holte. Als u klaar bent, drukt u op ✓.
4. Het reinigingsproces begint. Open de deur niet gedurende deze tijd.
5. Als het reinigingsproces voorbij is, verschijnt er een pop-upbericht en kunt u de ovendeur openen. Droog de binnenkant van de holte af met een zachte doek.
6. Het scherm keert terug naar de Home-carrousel.

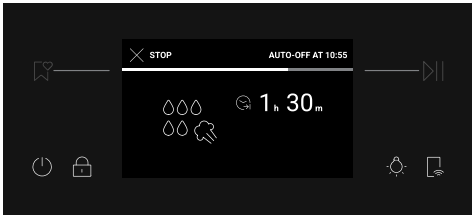


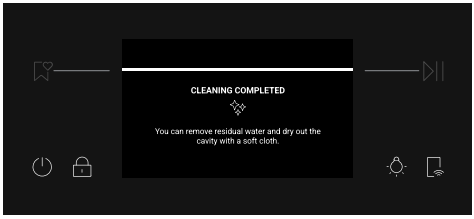



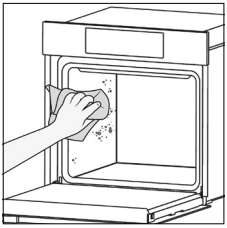





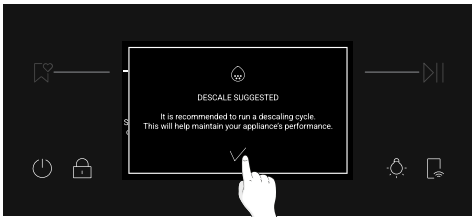



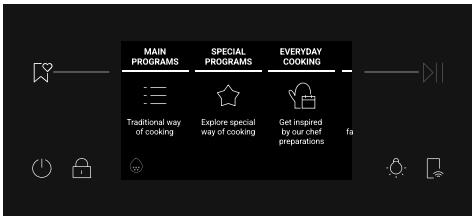
**OPMERKING:** Alle reinigingsfuncties kunnen op elk moment worden onderbroken door op de toets Stop in de linkerbovenhoek te drukken. Na het onderbreken van de functies Pyrolyse Eco en Pyrolyse Plus blijft de deur vergrendeld totdat het apparaat is afgekoeld. Er verschijnt een pop-upbericht wanneer de deur wordt ontgrendeld.

## HET STOOMSYSTEEM REINIGEN

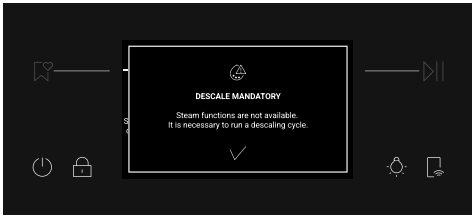
### Ontkalken

Deze functie wordt aanbevolen na 25 stoomcycli en is verplicht na 40 stoomcycli.
De oven toont een pop-upbericht om te suggereren te ontkalken aan het einde van elke stoomcyclus (vanaf de 25e) als gebruikers de functie nog niet hebben uitgevoerd. verschijnt linksonder op het display totdat de ontkalking is uitgevoerd.



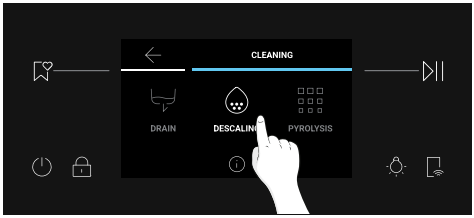

Na 40 cycli zal geen van de stoombereidingsprogramma's starten voordat gebruikers het ontkalkingsprogramma hebben uitgevoerd. Als u probeert een stoombereidingscyclus te starten, verschijnt er een waarschuwing op het scherm: Ontkalken is verplicht.

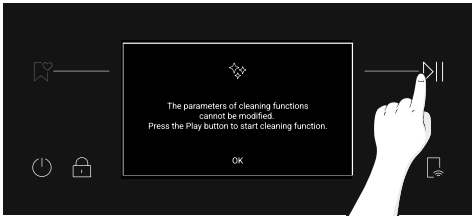


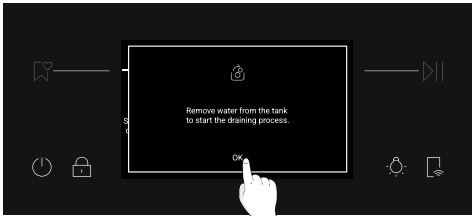
De ontkalkingsfunctie bestaat uit drie stappen:

**Stap 1 (Restwater van de stoomfunctie verwijderen):**

i. Blader door de reinigingscarrousel tot u bij Ontkalken komt. Als u op de functie drukt, verschijnt er een pop-upbericht. Druk op ⏯ om verder te gaan of druk op 'OK' om terug te gaan.
ii. Als het stoomreservoir ontbreekt of open is, wordt u gevraagd het te plaatsen/te sluiten. Als het vol is, moet u het eerst legen en dan opnieuw plaatsen.
iii. Het afvoerproces begint. Wanneer de zoemer piept, moet u het reservoir legen om door te gaan naar stap 2.

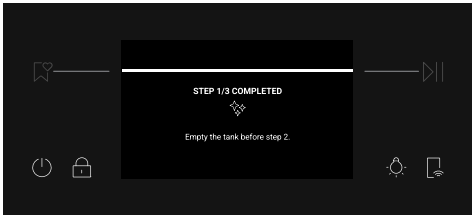


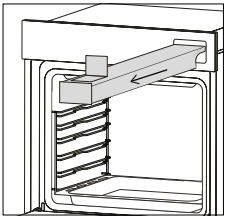





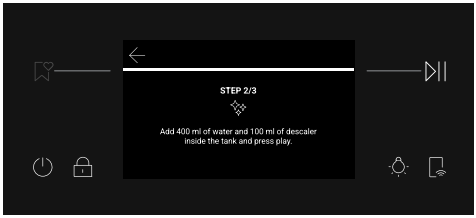


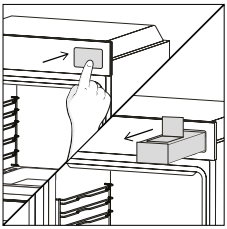


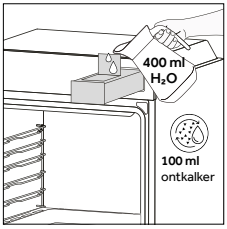



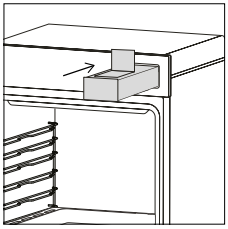
**Stap 2 (Ontkalken):**

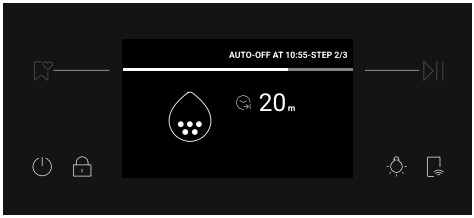
i. Een pop-up bericht vraagt u om 400 ml kraanwater en 100 ml ontkalker in het stoomreservoir te doen. Druk op ⏯ om verder te gaan.
ii. Deze stap duurt 20 minuten. Ga daarna door naar de derde fase. Het waterreservoir moet weer worden verwijderd en leeggemaakt.

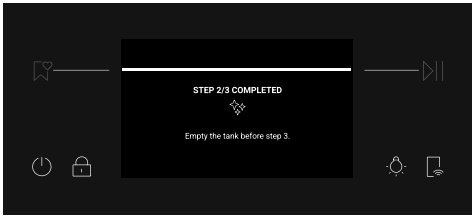




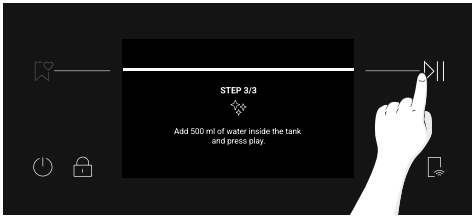


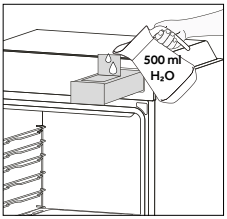



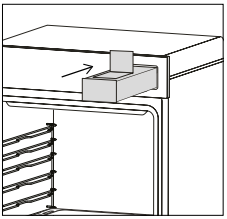
**Stap 3 (Spoelen):**

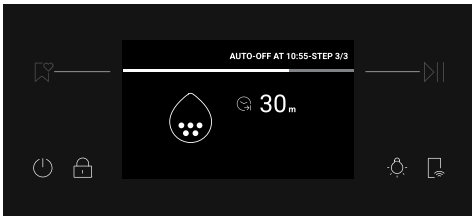
i. Een pop-upbericht vraagt u om 500 ml kraanwater in het stoomreservoir te doen. Druk op ⏯ om verder te gaan.

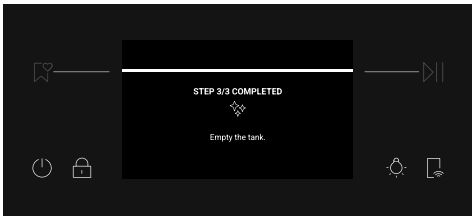
ii. Deze stap duurt 30 minuten; aan het einde van het proces wordt u gevraagd het reservoir te legen.

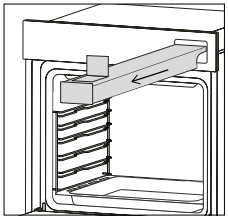


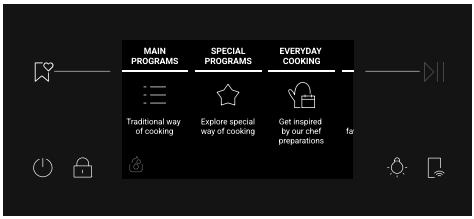


ONDERHOUD EN REINIGING

**OPMERKING:** Als het stoomreservoir niet wordt geleegd, blijft linksonder op het display staan.

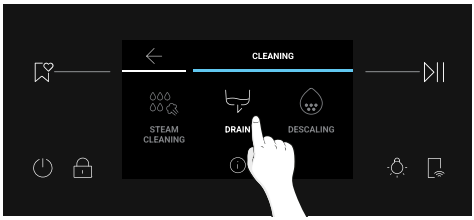


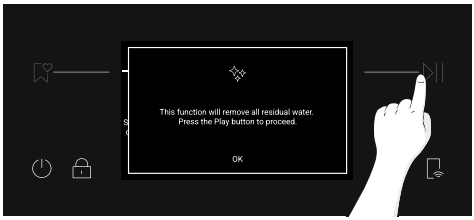

**OPMERKING:** Als het ontkalkingsprogramma wordt onderbroken of niet wordt voltooid, verschijnt op het display met het verzoek de procedure te herhalen en af te ronden.

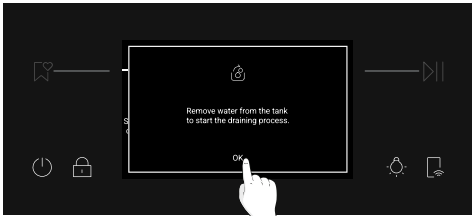
## Afvoeren

Met deze functie worden overtollige vloeistoffen eenvoudig afgevoerd uit het stoomsysteem. Ga als volgt te werk:

1. Blader door de reinigingscarrousel tot u bij Afvoeren komt. Als u op de functie drukt, verschijnt er een pop-upbericht. Druk op ▷|| om verder te gaan of druk op 'OK' om terug te gaan.
2. Als het stoomreservoir ontbreekt of open is, wordt u gevraagd het te plaatsen/te sluiten. Als het vol is, moet u het eerst legen en dan opnieuw plaatsen.
3. Het afvoerproces begint. Wanneer het proces is voltooid, wordt u gevraagd het reservoir te legen.

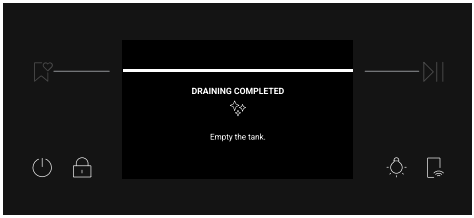


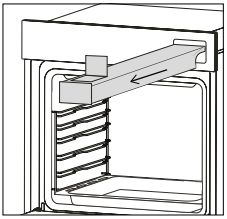



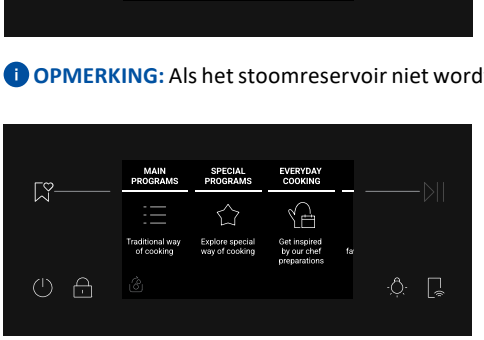






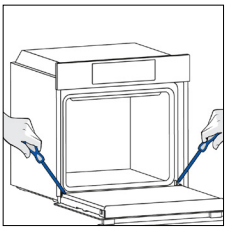



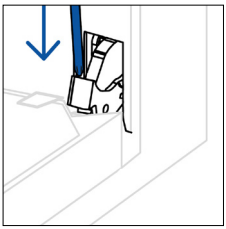
**OPMERKING:** Als het stoomreservoir niet wordt geleegd, blijft linksonder op het display staan.



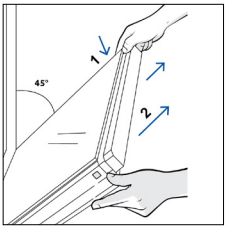
### 6.2.2. BUITENKANT VAN DE OVEN: De glazen deur verwijderen en schoonmaken

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

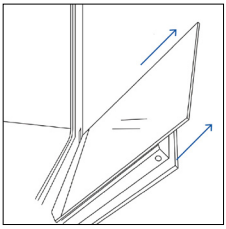




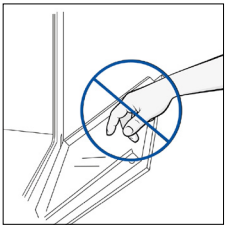
2. Plaats de deur op 45°. Druk tegelijkertijd op de twee knoppen aan weerszijden van de zijwanden van de deur en trek ze naar u toe om de bovenste afdekking van het deurglas te verwijderen.




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).



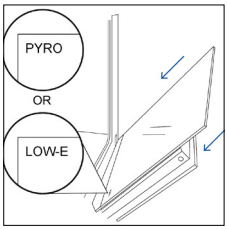
4. ⚠ **WAARSCHUWING:** Het buitenste glas is niet verwijderbaar.



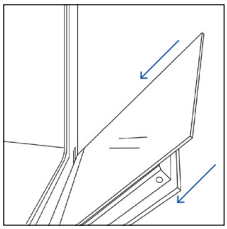
5. Reinig het glas met een zachte doek en geschikte schoonmaakmiddelen.



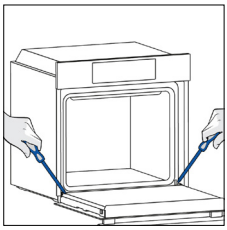
6. Plaats de glaspanelen en zorg ervoor dat het ‘LOW-E/PYRO’-label goed leesbaar is en zich linksonder op de deur bevindt, vlakbij het scharnier aan de linkerkant. Op deze manier blijft het afgedrukte etiket op het eerste glas aan de binnenkant van de deur.

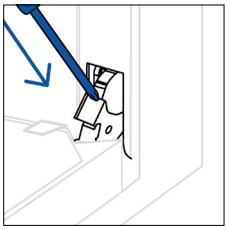



7. Bevestig opnieuw de bovenste afdekking van het deurglas door het naar binnen te duwen tot u een klik hoort van de twee knoppen aan de zijkant.



8. Breng de deur vervolgens terug naar 90° en draai de vergrendellipjes van het scharnier naar binnen, naar de binnenkant van de oven.





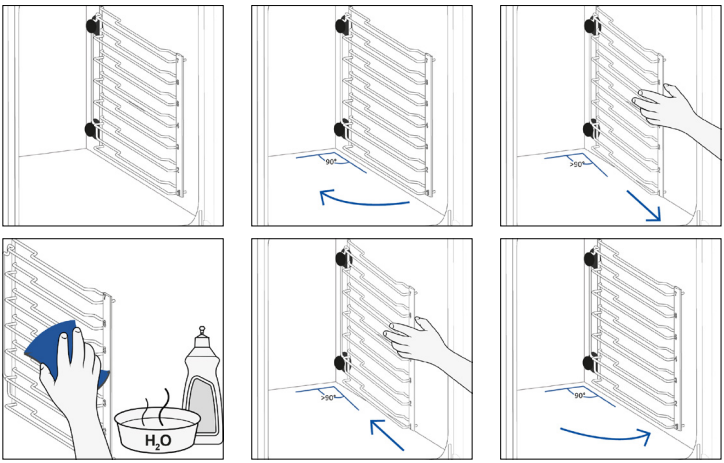
### 6.3. SCHOONMAKEN VAN ACCESSOIRES

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 eerst het voorste deel in de richting van de pijl te trekken en het achterste deel los te maken van de schroeven.
2. U kunt de zijrekken reinigen in de afwasmachine of met een natte spons en ze daarna afdrogen.
3. Plaats de zijrekken na het reinigingsproces in omgekeerde volgorde terug: plaats het achterste deel tussen de schroeven en duw het voorste deel in de richting van de pijl.



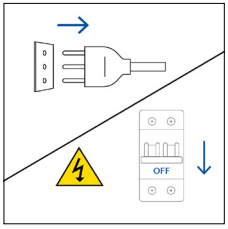
## 6.4. ONDERHOUD

### VERVANGING VAN ONDERDELEN

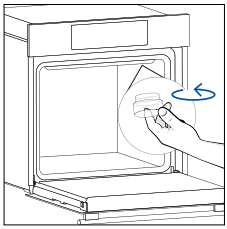
**De lamp bovenin vervangen:**

1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Verwijder het glazen kapje van de lamp.
3. Demonteer de gloeilamp.
4. Vervang de lamp door een nieuwe van hetzelfde type.
5. Leg de glazen kap van de lamp opzij.
6. Sluit de oven weer aan op het stopcontact.

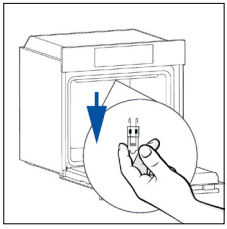
**Stap 1**



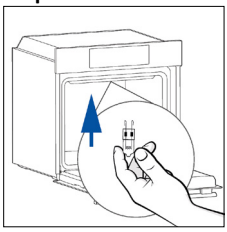

**Stap 2**



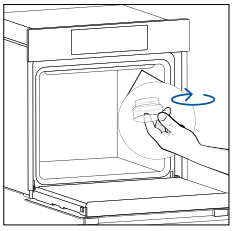
**Stap 3**



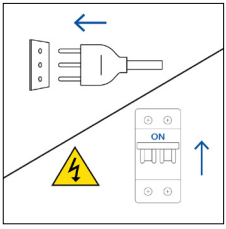
**Stap 4**

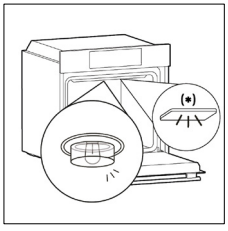


**Stap 5**



**Stap 6**



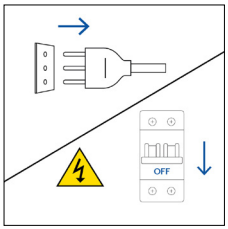




Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).
* Neem bij problemen met deze lamp contact op met de klantenservice.

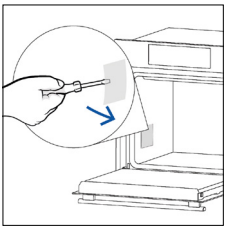
### Changing the lateral bulb:

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.

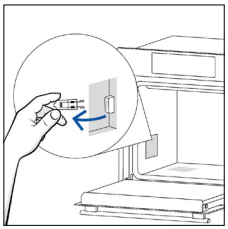
**Stap 1**



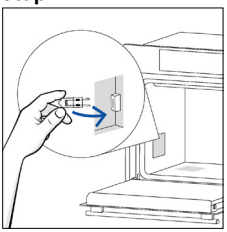

**Stap 2**



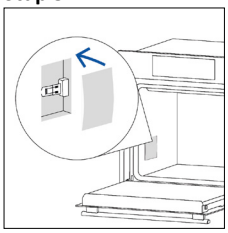
**Stap 3**



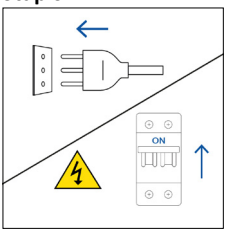
**Stap 4**



**Stap 5**



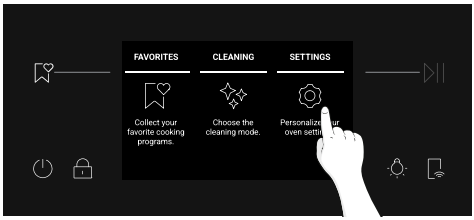
**Stap 6**

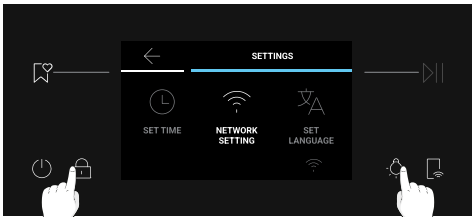


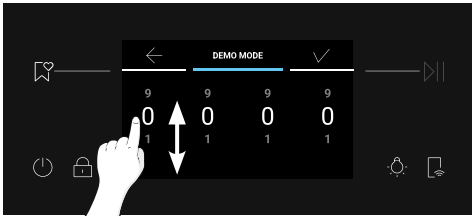

Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).

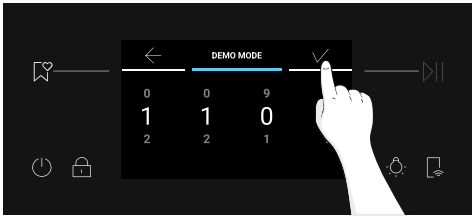
## 6.5. Demo Modus

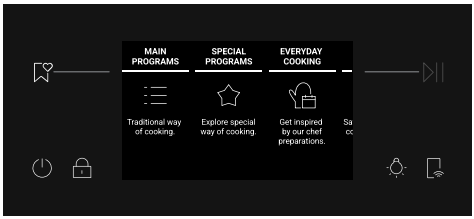
1. Selecteer Instellingen in de Home-carrousel.
2. Druk in het menu 'Instellingen' tegelijkertijd lang op 🔒 en ☼.
3. Blader verticaal door de cijfers om het wachtwoord 1100 in te voeren en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.
4. Het display keert terug naar de Home-carrousel in de demo-modus.
5. Herhaal dezelfde stappen om de demo-modus te verlaten.



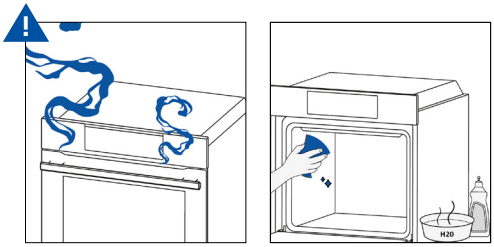
# 7. PROBLEMEN OPLOSSEN

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.

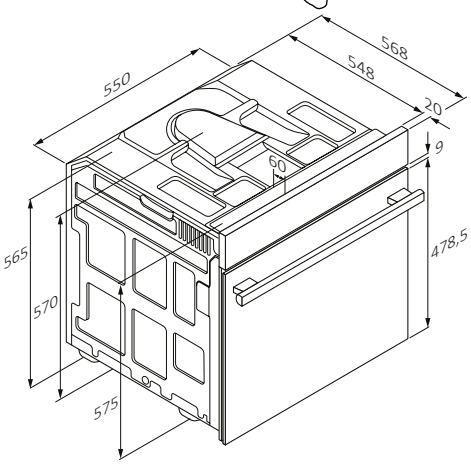
## 8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

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.

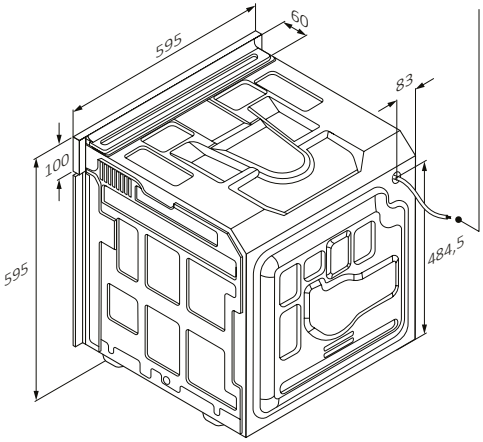
# 9. INSTALLATIE

U kunt de installatievideo van het product bekijken door de QR-code te scannen.

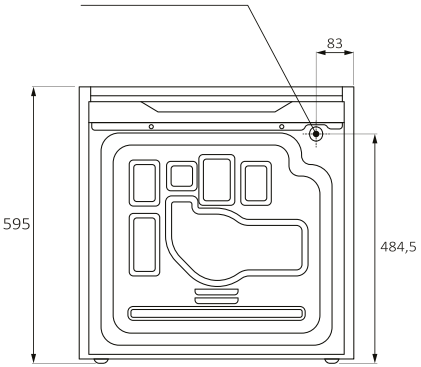
of door hierop te klikken **link**



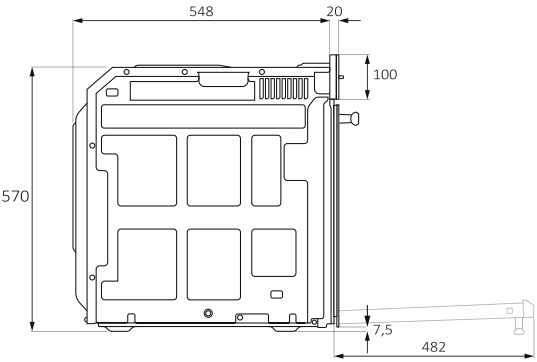

Kabel 1100




Kabel 1100

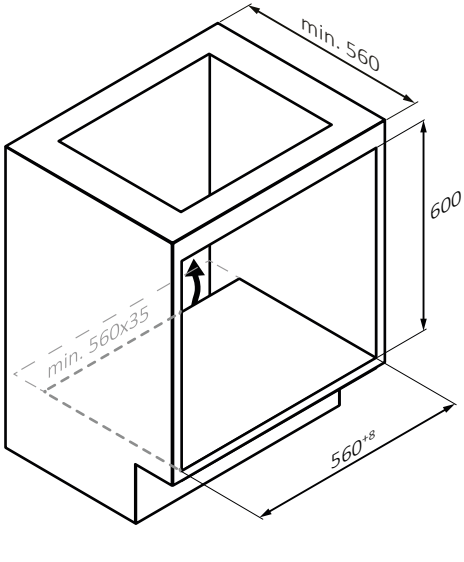


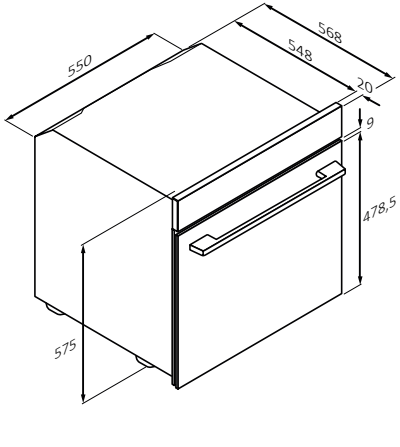

Achteraanzicht

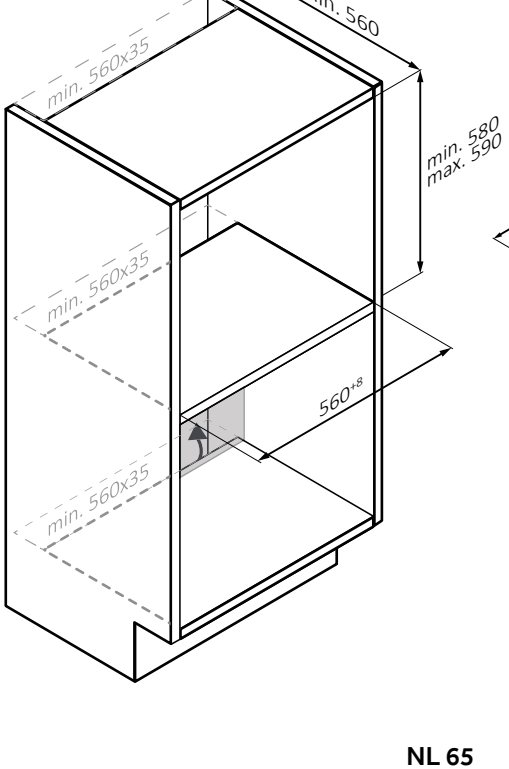


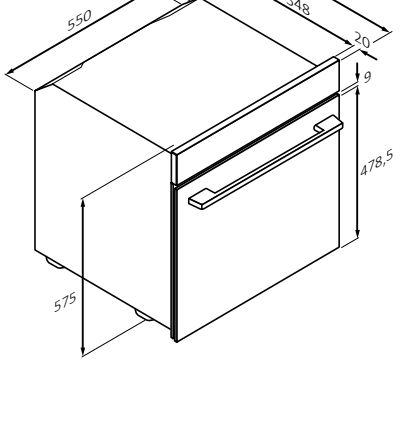

Zijaanzicht

mm

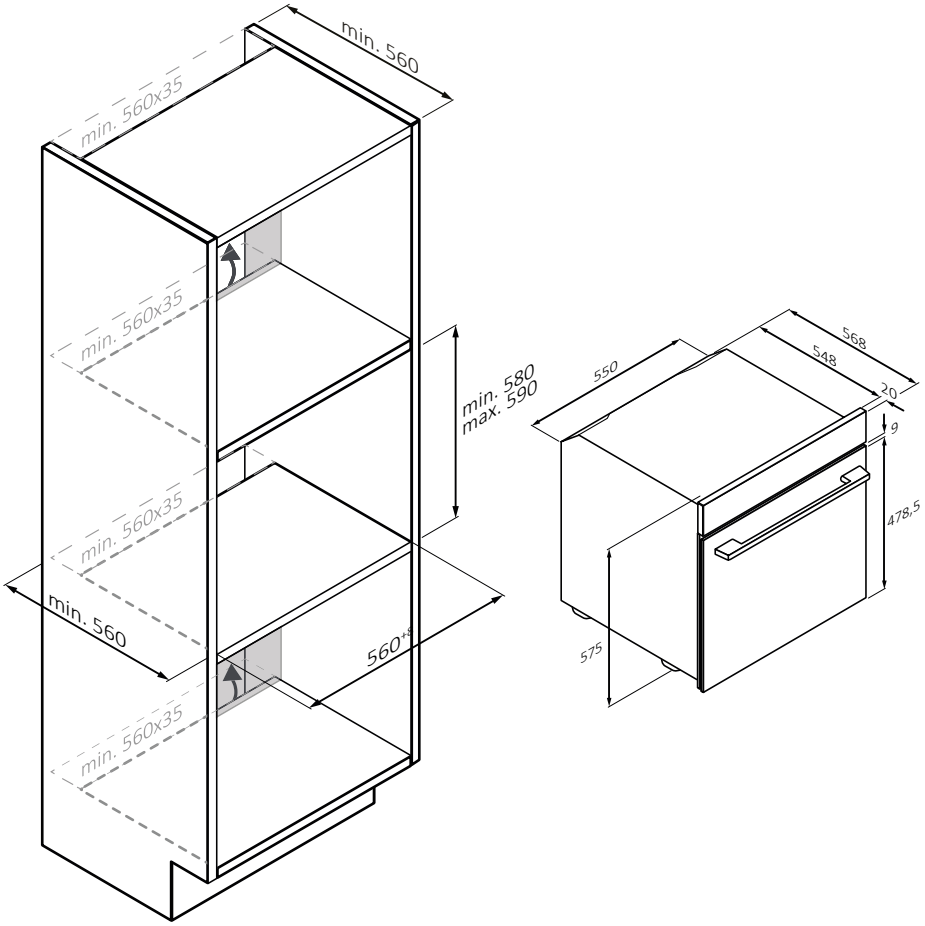

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

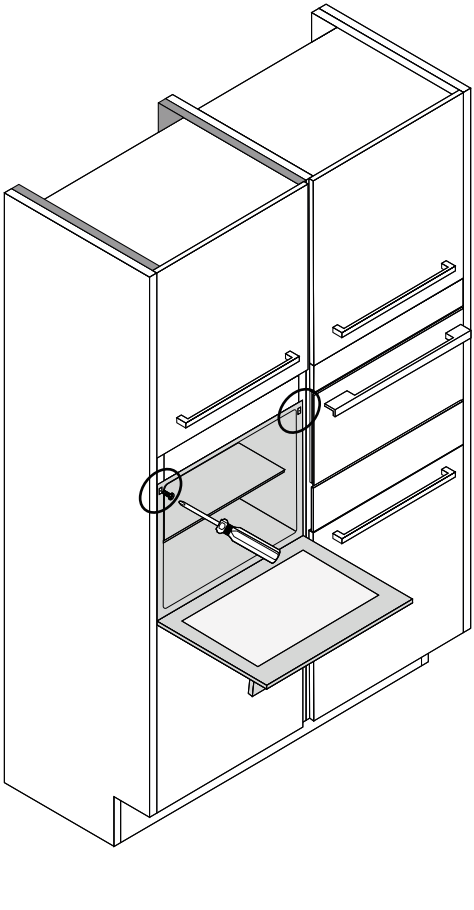

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

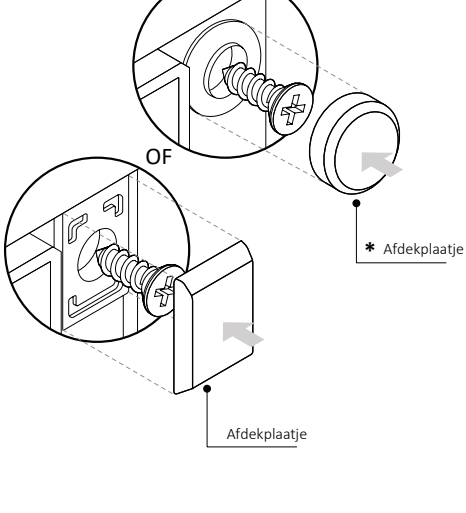

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
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. Funções especiais
4.2.3. Função Multipasso

**5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR**
5.1. Tabela de cozedura geral
5.2. Tabela Everyday Cooking

**6. CUIDADOS E LIMPEZA**
6.1. Recomendações gerais
6.2. Limpeza do forno
6.2.1. Interior do forno: funções de limpeza
6.2.2. Exterior do forno: remoção e limpeza da porta de vidro
6.3. Limpeza dos acessórios
6.4. Manutenção
6.5. Modo Demo

**7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

**8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO**
8.1. Eliminação do aparelho
8.2. Poupar e respeitar o ambiente

**9. INSTALAÇÃO**

# 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

## AVISOS GERAIS

- Não use um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências dentro do forno.

## Utilização de acordo com a utilização prevista

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

## Limitações de utilização

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

## AVISOS DE INSTALAÇÃO

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

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

## AVISOS ELÉTRICOS

- A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funcionamento. O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado.
- A ligação à fonte de alimentação pode ser feita através de uma ficha ou por cablagem fixa colocando um disjuntor omnipolar, com separação

de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação que pode suportar a carga máxima conectada e que está em conformidade com a legislação vigente.

- No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas atuais do país de instalação.
- O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar utilizados para a conexão devem estar facilmente acessíveis quando o aparelho é instalado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Para quaisquer reparações, consulte apenas o Departamento de Assistência ao Cliente e solicite peças sobressalentes originais.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- ⚠ **AVISO:** certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques elétricos.
- O forno deve ser desligado antes de se retirar as partes amovíveis. Após a limpeza, volte a montá-las de acordo com as instruções.
- A utilização de qualquer aparelho elétrico implica a observação de algumas regras fundamentais:
  - não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho da fonte de alimentação;
  - não toque no aparelho com mãos ou pés molhados;
  - no geral não se recomenda a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão.
  - no caso de avaria e/ou operação fraca, desligue aparelho e não efetue qualquer intervenção no mesmo.
- ⓘ **NOTA:** uma vez que o forno pode necessitar de trabalho de manutenção, recomenda-se ter outra tomada de parede disponível de forma a que o forno possa ser conectado a esta se for removido do espaço no qual está instalado.
- Qualquer reparação, instalação ou manutenção não efetuada corretamente pode pôr seriamente em perigo o utilizador.
- A empresa fabricante declara que não assume qualquer responsabilidade por danos diretos ou indiretos causados por trabalhos de instalação, manutenção ou reparação incorretos. Além disso, não é re-

sponsável por danos causados pela ausência ou interrupção do sistema de ligação à terra (por exemplo, choque elétrico).

- ⚠ **CUIDADO:** A fim de evitar perigo devido à reinicialização inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser fornecido através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo utilitário.
- O aparelho não foi concebido para ser ativado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

## UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- O tabuleiro de forno recolhe os resíduos que gotejam durante a cozedura.
- Quando colocar a bandeja de Airfry ou a grelha nas prateleiras laterais, certifique-se de que a parte lateral mais baixa (entre o batente e a extremidade) está virada para o interior do forno. Se a grelha tiver uma barra metálica decorativa, posicione-a voltada para o exterior do forno para que o logótipo da marca seja visível e legível. Para o posicionamento correto, consulte também a imagem na secção Acessórios deste manual do utilizador.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores afiados de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode fazer estalar o vidro.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Durante a cozedura, pode ocorrer condensação de humidade dentro da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta situação é normal.Para reduzir este efeito, aguarde 10 a 15 minutos, depois de ligar o forno, antes de colocar alimentos no interior. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atingir a temperatura de cozimento.
- Cozinhe os legumes num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.
- Uma falha de alimentação prolongada durante uma fase de cozedura em curso pode provocar uma avaria do monitor. Neste caso contacte a assistência ao cliente.
- ⚠ **AVISO:** Não forre as paredes do forno com pelicula de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- ⚠ **AVISO:** Nunca remova o vedante da porta do forno.
- ⚠ **CUIDADO:** Não encha o fundo da cavidade com água durante a coz-

edura ou quando o forno está quente.

- ⚠ **AVISO:** Não coloque alimentos diretamente nas grelhas do forno. Utilize sempre papel vegetal e/ou tabuleiros ou formas de forno adequados.
- Lave todos os acessórios antes da primeira utilização com uma solução de água quente e detergente para a loiça.

**AVISOS (*PARA FORNOS PYRO)**

- Derrames em excesso devem ser removidos antes da limpeza.
- ⚠ **AVISO:** antes de iniciar o ciclo de limpeza automático:
  - Limpar a porta do forno;
  - Remova resíduos de alimentos do interior do forno utilizando uma esponja húmida. Não use detergentes;
  - Remova todos os acessórios e o kit da prateleira deslizante (caso presente);
  - Não use panos da loiça.
- Nos fornos com sonda para carne é necessário, antes de fazer o ciclo de limpeza, fechar o orifício com a porca fornecida. Feche sempre o orifício com a porca quando a sonda para carne não estiver a ser utilizada.
- Durante o processo de limpeza pirolítica (se disponível), as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem ser mantidas afastadas.
- Se uma placa estiver equipada sobre o forno, nunca utilize a placa enquanto o sistema Pirolítico estiver a funcionar, isto impedirá o sobreaquecimento da placa.

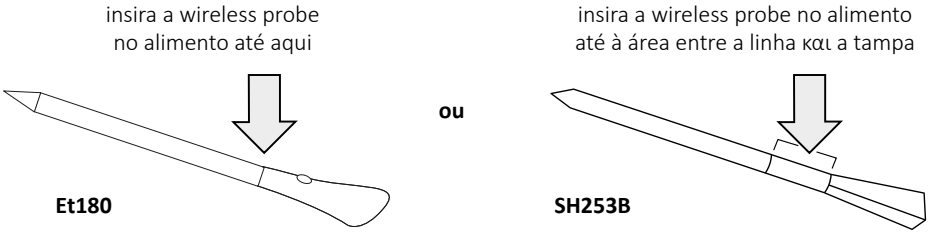
**AVISOS (PARA O STEAM PLUS)**

- Ao encher o depósito de vapor, o nível da água não deve exceder o nível máximo indicado no depósito.
- Use apenas água potável para encher o tanque.
- Antes de iniciar uma função de limpeza pirolítica, o depósito de vapor deve ser retirado. Não insira o depósito de vapor durante a função de limpeza pirolítica.

* Dependendo do modelo do forno.

## AVISOS para a SONDA DE TEMPERATURA SEM FIOS

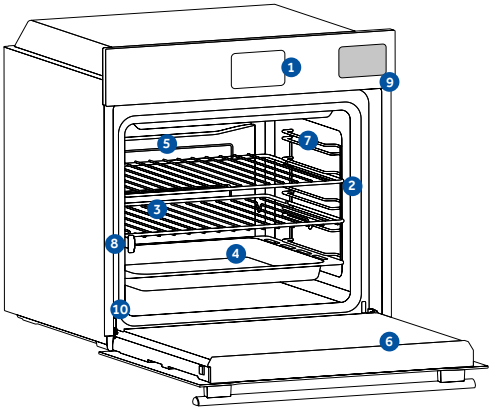
- Este produto é exclusivo para fornos. Apenas deve ser utilizado conforme descrito neste Manual do Utilizador.
- NÃO TOQUE NA Preci Probe COM AS MÃOS DESPROTEGIDAS IMEDIATAMENTE APÓS A COZEDURA. Use sempre luvas para forno para remover a Preci Probe da comida depois de cozinhar.




- Não exponha a parte de metal da Preci Probe ao calor gerado pelo forno diretamente.
- Não use a Preci Probe noutro aparelho exceto para o forno encastrado.
- Não use a Preci Probe num forno micro-ondas.
- A Preci Probe pode ser limpa e lavada mas não mergulhe demasiado tempo em água.
- Este produto não se destina a ser utilizado por pessoas com idade igual ou inferior a 12 anos.
- O fornecedor não é responsável por qualquer dano na Preci Probe devido a má utilização do dispositivo.
- Limpe a Preci Probe antes de utilizar.
- A sonda consegue trabalhar neste intervalo de temperatura: 10 °C até um intervalo de temperatura máxima de 100°C da peça metálica. 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 da Preci Probe exceder os 100 °C, a cozedura será interrompida e a Preci Probe deve ser retirada do forno o mais rápido possível, usando luvas, para evitar danos na sonda.

# 2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

## 2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO

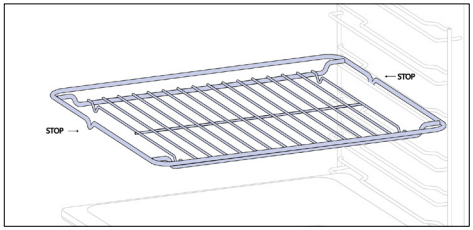



1. **Painel de controlo**
2. **Números de posições de prateleira**
3. **Grades**
4. **Tabuleiros**
5. **Capa de ventilador**
6. **Porta do forno**
7. **Grades de arame laterais** (se presentes: apenas para cavidade plana)
8. **Guias Telescópicas**
9. **Depósito de vapor**
10. **Numéro de série & QR Code**

Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

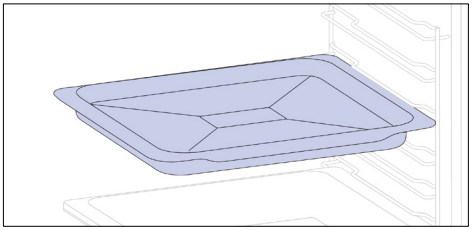
## 2.2. ACESSÓRIOS

### Grade metálica



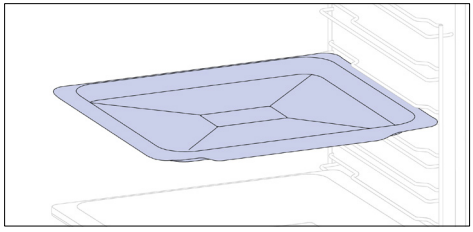

Uma grelha de forno é uma prateleira amovível e ajustável que suporta utensílios de cozinha e pode ser ajustada em diferentes alturas para diferentes necessidades de cozedura. Não coloque alimentos diretamente sobre a mesma; em vez disso, utilize papel vegetal ou assadeiras adequadas.

### Tabuleiro mais Fundo



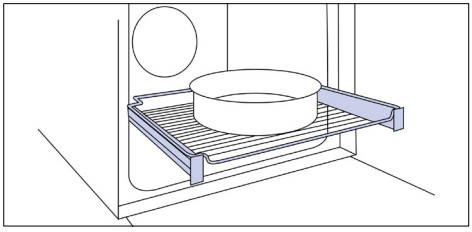
O tabuleiro mais fundo é ideal para receitas com líquidos ou em camadas, como travessas de forno ou assados. A sua profundidade foi especificamente concebida para garantir a consistência desejada dos alimentos nele preparados.

### **Tabuleiro de forno** (apenas se presente*)



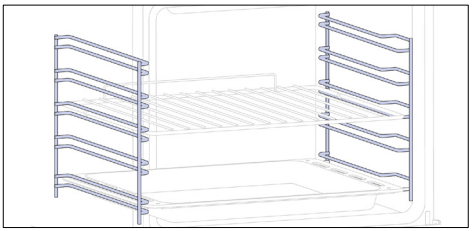
Um tabuleiro de forno é ideal para obter um dourado uniforme no fundo, tornando-o perfeito para biscoitos e bolos devido ao seu design raso e plano. Além disso, a sua colocação sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e evitar sujidade no forno.

### **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.

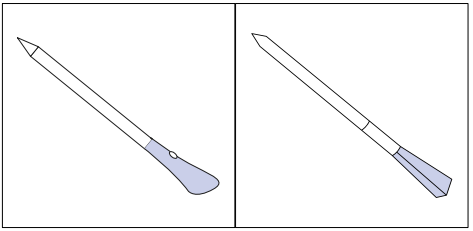
**Grades de arame laterais** (apenas se presente*)



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

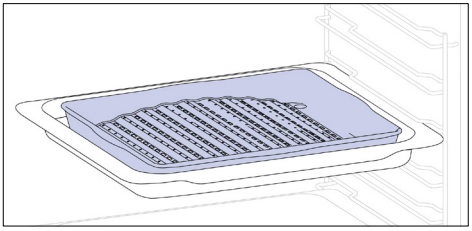
**NOTA:** 6 ou 7 níveis, consoante o modelo.

**Preci Probe** (apenas se presente*)



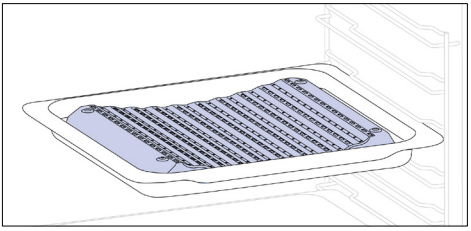
Esta sonda de carne é um sensor de temperatura que, inserido nos alimentos e ligado ao forno por cabo, permite controlar a temperatura interior dos alimentos durante a cozedura. É utilizado principalmente para peixe e carne.

**Tabuleiro duplo – modo BBQ**
(apenas se presente*)



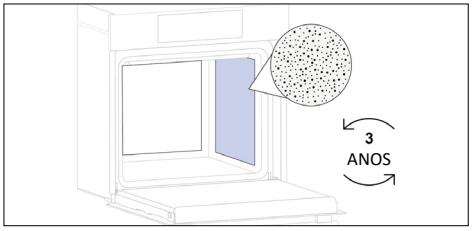
A forma convexa é adequada para grelhar no forno a alta temperatura (220°) permitindo um resultado de churrasco mesmo em casa com pouco fumo graças à ação de drenagem das gorduras no fundo do tabuleiro.

**Tabuleiro duplo – modo VAPOR**
(apenas se presente*)

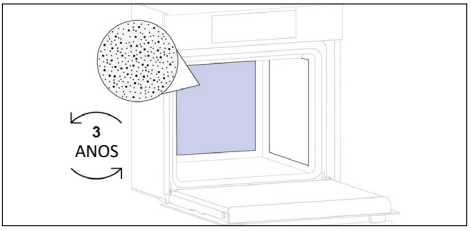


A forma côncava permite uma correta circulação da humidade gerada na cozedura, mantendo a taxa de humidade dos alimentos elevada. Consoante a quantidade de água introduzida no tabuleiro, obtém-se uma cozedura mais seca ou mais "húmida".

**Painéis catalíticos** (apenas se presente*)

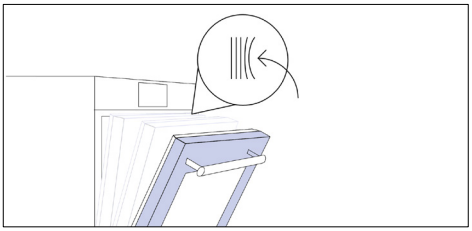



**Capa de ventilador catalíticos**
(apenas se presente*)



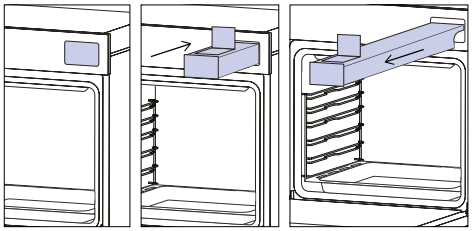

Painéis especiais revestidos com esmalte, feitos com uma estrutura microporosa para transformar a gordura em elementos gasosos que são fáceis de remover. Substituir após 3 anos de utilização (a 2/3 ciclos de cozedura por semana).

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



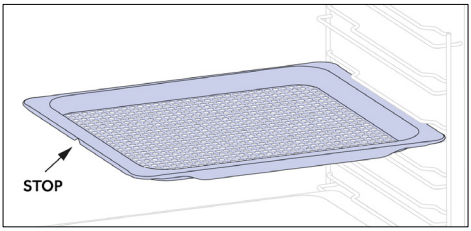
As dobradiças de fecho e abertura suaves controlam o movimento da porta, assegurando um movimento suave e evitando bater.

**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.

**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.

**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: 0,5 W
Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o estado do modo de standby: 20 min.

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

1. Ligar/Desligar
2. Trinco para crianças
3. Lâmpada
4. Controlo remoto
5. Favoritos
6. Iniciar/Pausa

## FUNÇÕES PRINCIPAIS

| Símbolo | Função | Descrição |
|---|---|---|
| | **Ligar/Desligar** | Prima para ligar/desligar o forno. |
| | **Trinco para crianças** | 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 |
| | **Controlo remoto** | 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. |
| | **Favoritos** | 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. |
| | **Iniciar/Pausa** | 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) |

**FEEDBACK DO ECRÃ** (visível apenas quando ativo)

| Símbolo | Feedback | Descrição |
|---|---|---|
|  | **Depósito em falta** | O ícone aparece quando o Depósito de Vapor está em falta ou aberto. |
|  | **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. |
|  | **Necessidade de descalcificação** | O ícone aparece quando é necessário efetuar um ciclo de descalcificação. |

## 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.

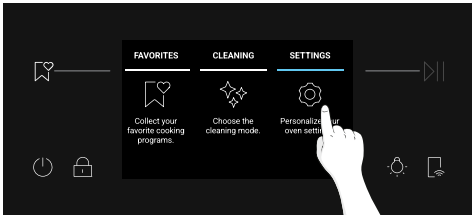
* Dependendo do modelo do forno.

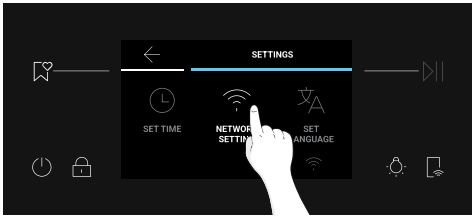
### Informação sobre o produto para equipamentos em rede

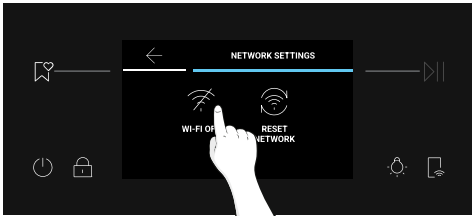
O consumo de potência do produto com a rede em standby, se todas as portas de rede estiverem conectadas e todas as portas de rede wireless estiverem ativadas: 2,0 W.
Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o estado de espera em rede: 20 min

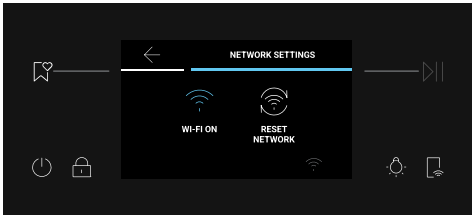
### Como ativar a porta de rede sem fios

Prima “Definições” no Carrossel da Página inicial e, em seguida, prima “Definições da rede”. Clique em Wi-Fi OFF para ativar o Wi-Fi.



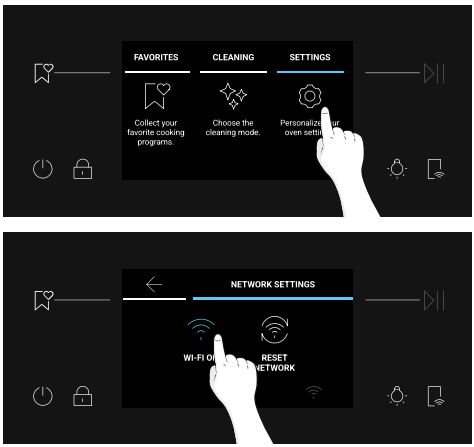



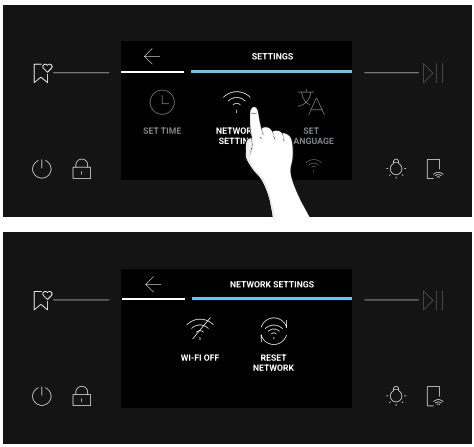



## Como desativar a porta de rede wireless

Prima “Definições” no Carrossel da Página inicial e, em seguida, prima “Definições da rede”. Clique em Wi-Fi ON para desativar o Wi-Fi.



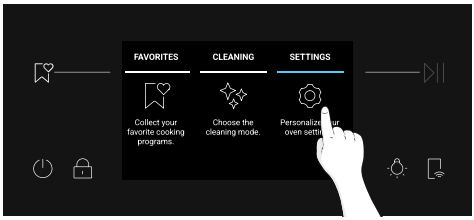


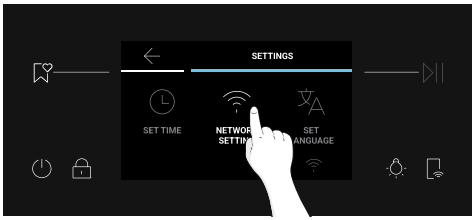


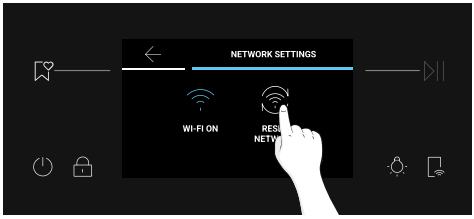


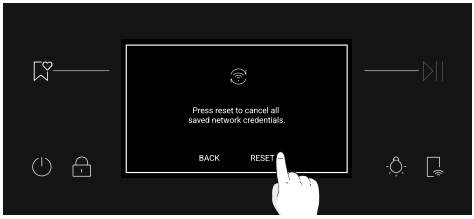

## Como repor a rede

1. Prima “Definições” no Carrossel da Página inicial e, em seguida, prima “Definições da rede”;
2. Prima “Reiniciar a rede” (apenas ativo se o aparelho já estiver emparelhado);
3. Confirme a mensagem pop-up premindo “Repor”




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.

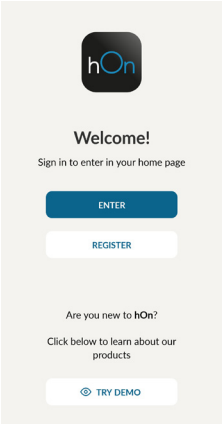
Available on the App Store

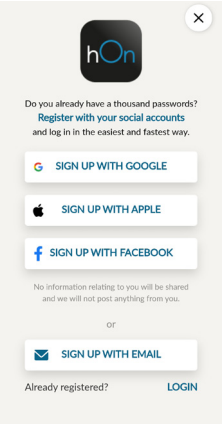
GET IT ON Google Play

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

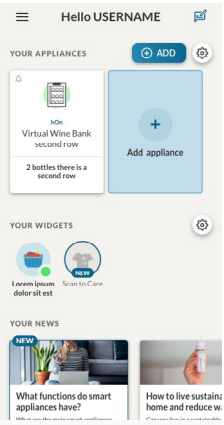



## EMPARELHAMENTO RÁPIDO

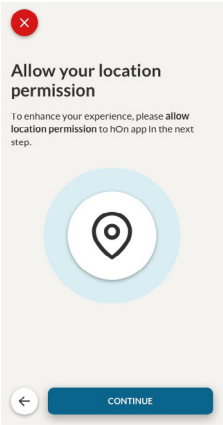
**Passo 1**

- Selecione "Adicionar aparelho".



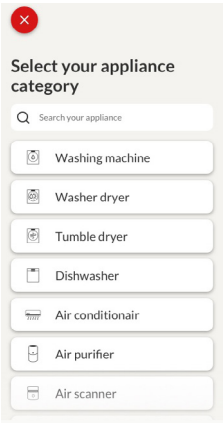
**Passo 2**

- Permita a sua localização.



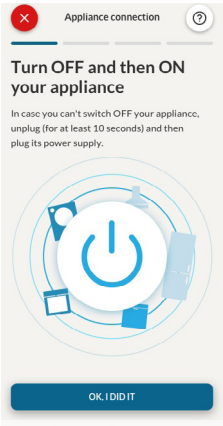

**Passo 3**

- Selecione o forno na categoria de aparelhos.



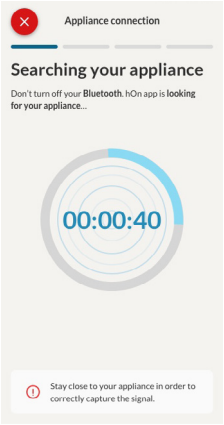

**Passo 4**

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



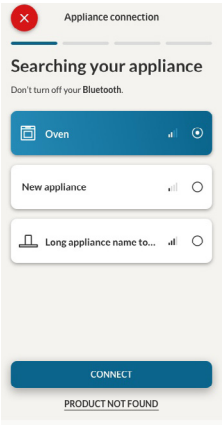
**Passo 5**

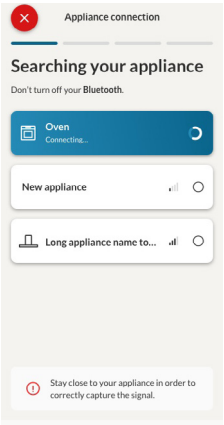
- Depois de ligar, a aplicação hOn começa a procurar o seu eletrodoméstico.




**Passo 6.1-6.2**

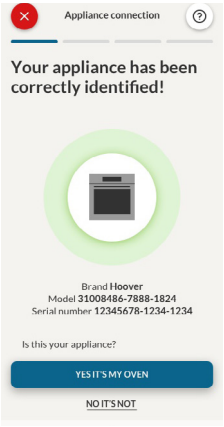
- Selecione o seu aparelho, toque em "connect" e aguarde alguns segundos.




**Step 7**

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



## 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, tanto com a sonda como sem esta; monitorização em tempo real do progresso das suas receitas; ajuste dos parâmetros de cozedura em utilização; gestão e monitorização do processo de cozedura através da Preci Probe; criação de receitas personalizadas através da função U-Create; e gravação das receitas criadas diretamente no produto através da "Função Jolly".
O controlo remoto pode ser ativado exclusivamente quando o produto está registado.

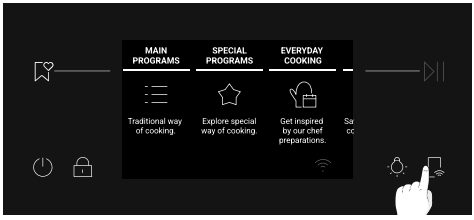
Também pode parar o programa de cozedura remotamente utilizando a aplicação clicando no botão "PARAR" no ecrã do dispositivo. O forno para automaticamente a cozedura.

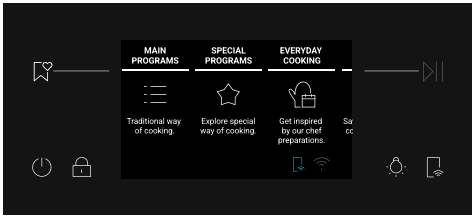
Quando o Controlo remoto está ligado, pode iniciar/parar e monitorizar programas de cozedura e receitas diretamente a partir da aplicação e do aparelho. Se o Controlo remoto estiver desligado após o início de um programa de cozedura, o programa só pode ser interrompido a partir do forno.

**NOTA:** O Controlo remoto está disponível para todas as funções de cozedura do produto, exceto para os programas Gratinadoar e Supergrill.

### Como ativar o controlo remoto:

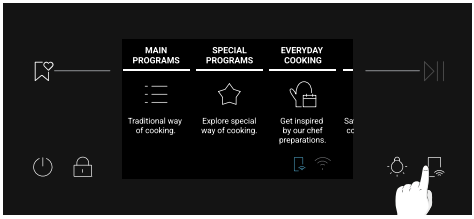
1. No carrossel da Página inicial, prima no canto inferior direito;
2. O ícone "Controlo remoto LIGADO" é apresentado na parte inferior do ecrã;
3. Aceda à aplicação, selecione um programa e deixe a cozedura começar. Durante o processo é possível controlar e alterar os parâmetros do programa tanto a partir do produto como da aplicação.

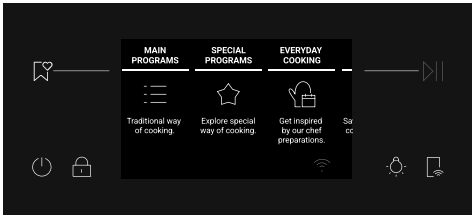


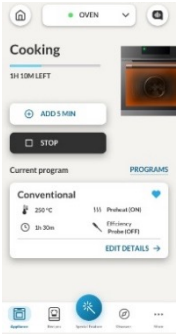




### Como desativar o controlo remoto:

1. Quando o Controlo remoto estiver ativo, prima para o desligar.
2. O ícone "Controlo remoto LIGADO" vai desaparecer.






**NOTA:** Se o utilizador parar a cozedura em curso a partir do forno, simultaneamente a cozedura paradaserá vista na aplicação.

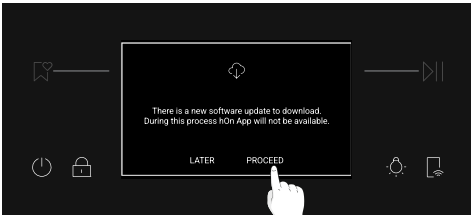
## ATUALIZAÇÃO SEM FIOS (OTA)

O forno está equipado com uma função de atualização sem fios que assegura a manutenção do software do produto e é sempre recomendável garantir a funcionalidade atualizada do forno, que é ativada assim que o produto é registado na aplicação. Quando estiver disponível uma atualização e o forno estiver ligado, será notificado através de uma mensagem pop-up no ecrã.

O processo OTA será efetuado em 2 passos.

**1. DESCARREGAMENTO DO SOFTWARE** – Durante este processo, que pode demorar cerca de 2 horas, é possível utilizar o forno para cozinhar, mas a aplicação hOn não estará disponível.

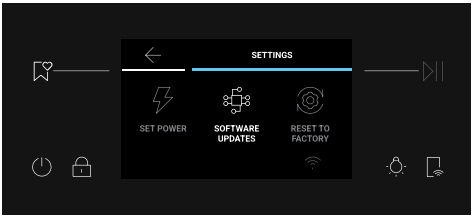
- Ao selecionar “Continuar”, a atualização começará a ser transferida e o ícone Wi-Fi com uma seta azul permanecerá visível até ao final da transferência. Para desligar o ecrã durante este período, o controlo remoto deve ser ativado antes de premir o botão LIGAR/DESLIGAR, caso contrário o processo de descarregamento será interrompido.





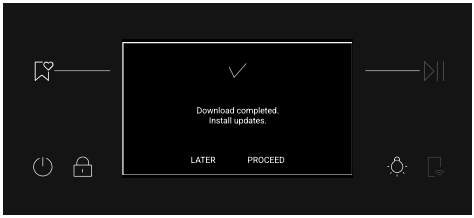


- Ao selecionar “Mais tarde”, é possível iniciar o processo entrando em “Atualizações de software” no menu Definições.



**2. INSTALAÇÃO** During this process, that may take around 2 hours, it is possible to use the oven to cook but hOn App will not be available.

- by tapping “Proceed”, the update will be installed.

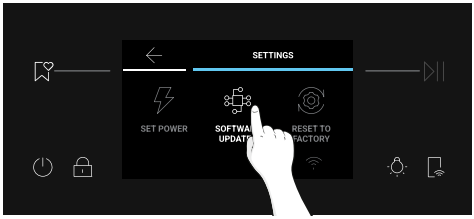


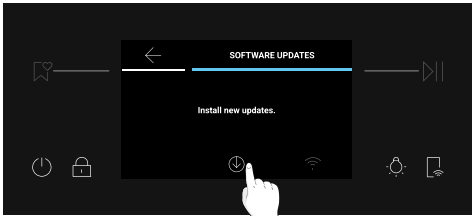







- By selecting “Later”, it is possible to start the process by entering “Software Updates” in the Settings menu.



# 3. ANTES DE COMEÇAR

## 3.1. INFORMAÇÕES PARA COMEÇAR

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

### Como funciona a porta

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

### Como funciona a iluminação

O forno é iluminada por uma ou mais lâmpadas, normalmente ativadas sempre que se inicia uma função de cozedura.
Nos fornos equipados com um interrutor de porta (ver abaixo), a luz acende-se automaticamente quando a porta é aberta.
Nos fornos equipados com botão de lâmpada, pode também ser utilizado para ativar a iluminação.
Se a porta do forno permanecer aberta durante mais de 10 minutos, as luzes apagam-se automaticamente.
Durante o processo de limpeza pirolítica, a luz permanece apagada. *

### Como funciona a ventoinha de refrigeração

A ventoinha de refrigeração é responsável pela dissipação do calor, impedindo que o forno e as suas imediações fiquem demasiado quentes e protegendo os aparelhos de cozinha dos efeitos das altas temperaturas. Por este motivo, a ventoinha de refrigeração permanece audível durante algum tempo, mesmo depois do forno ter sido desligado.
Funciona durante e após o ciclo de cozedura em função da temperatura interna do forno.
Quando a ventoinha de refrigeração está a funcionar, gera normalmente um zumbido suave ou um zumbido.
O utilizador pode também notar um fluxo de ar quente que emana do espaço entre a porta do forno e o painel de controlo. Durante a limpeza pirolítica e quando a porta está fechada, a ventoinha de arrefecimento está ligada. *
Durante a função ECO, a luz permanece apagada.
(*apenas para fornos Pyro)

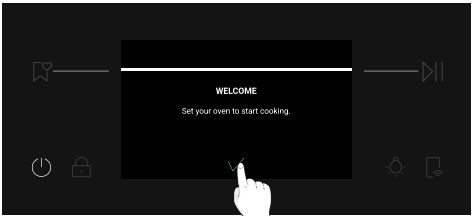
### Como funciona a barra de estado

A barra de estado, baseada nos programas definidos, simplifica a monitorização da temperatura e do tempo. Especificamente, para funções que envolvem pré-aquecimento, apresenta o aumento de temperatura durante esta fase. Nos programas de cozedura e na função de limpeza pirolítica, mostra a contagem decrescente do tempo de cozedura e o ciclo de limpeza, respetivamente.

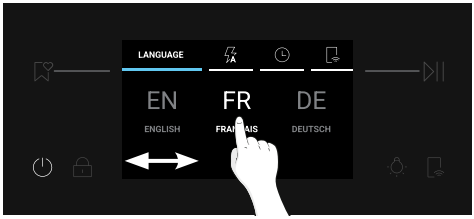
## 3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, o primeiro passo é escolher a língua, definir a hora do dia, escolher entre 13 amperes ou 16 amperes.

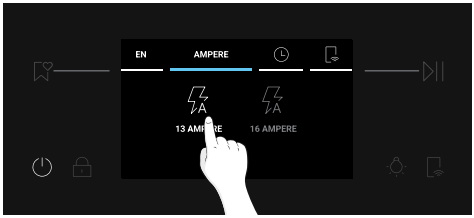
Em primeiro lugar, aparece no ecrã uma mensagem de boas-vindas. Para continuar, prima ✓



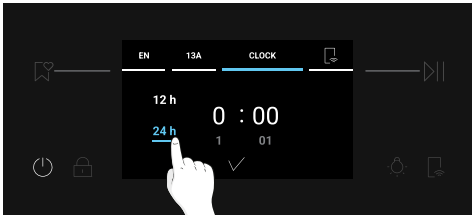
- **SELECIONAR A LÍNGUA:** É apresentado um menu em carrossel. Percorra o carrossel horizontalmente para selecionar a língua pretendida. Toque na língua pretendida para avançar para o passo seguinte.

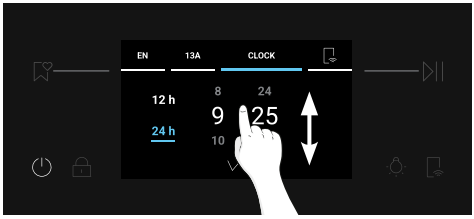


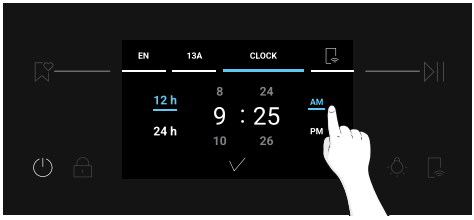

- **DEFINIR A AMPERAGEM:** Por predefinição, o forno está configurado para funcionar com uma potência mais elevada, adequada para agregados familiares com mais de 3 kW (16 A). Se a sua casa tiver uma potência mais baixa, pode alterar esta definição para 13 A. Esta definição afeta a rapidez com que o 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.Prima a amperagem pretendida para a selecionar e passar ao passo seguinte.

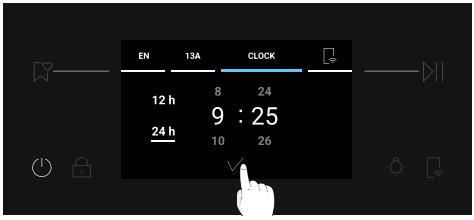



- **DEFINIR A HORA:** O ecrã apresentará a hora predefinida "0:00" no formato de hora predefinido de 24 horas. Para alterar o formato da hora, prima 12h / 24h no lado esquerdo do ecrã. Para acertar a hora, desloque os números verticalmente.
Se tiver selecionado o formato de hora de 12h, prima também AM / PM para selecionar a hora do dia. Para confirmar a sua escolha, prima ✓ .

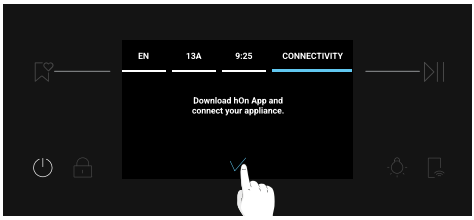


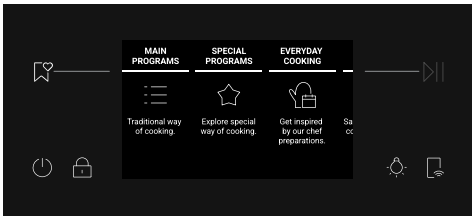



Após ajustar as definições iniciais, é apresentada uma mensagem pop-up sobre as informações de emparelhamento. Prima ✓ para confirmar e aceder ao menu do carrossel da Página inicial.

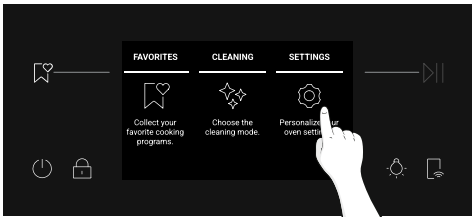


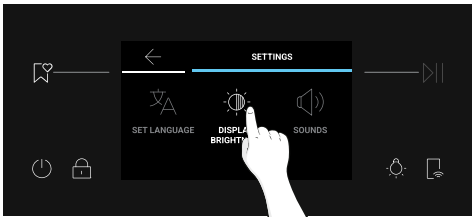



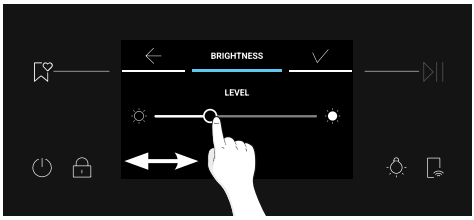

- **INSTRUÇÕES PÓS-INSTALAÇÃO**
  Para editar as definições iniciais após a primeira utilização, pode aceder ao menu Definições a qualquer momento no carrossel do ecrã inicial.

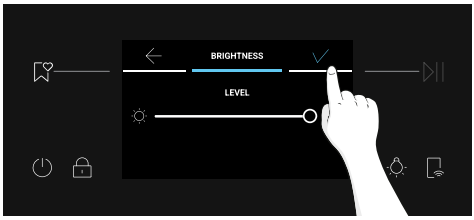
**DEFINIÇÕES ADICIONAIS**
Os níveis de brilho e de som podem ser ajustados pelo utilizador na secção Definições.

- **BRILHO:** No carrossel da Página inicial, prima "Definições". Percorra o menu Definições na horizontal e prima "Brilho do ecrã". Desloque o cursor horizontalmente para ajustar o brilho. Prima ✓ para confirmar.

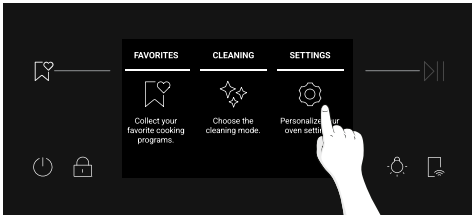


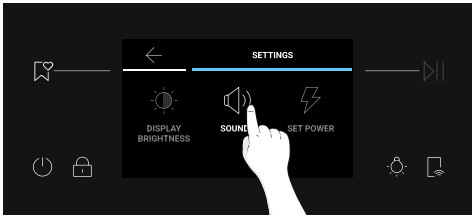



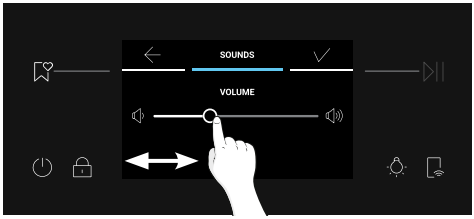



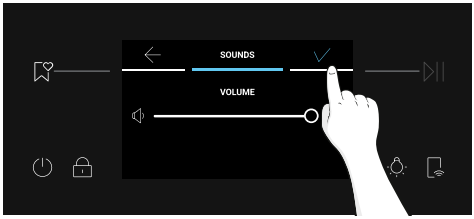



- **SOM:** No carrossel da Página inicial, prima "Definições". Percorra o menu Definições na horizontal e prima "Fontes". Desloque o cursor para a esquerda e para a direita para ajustar o volume do som. Prima ✓ para confirmar.



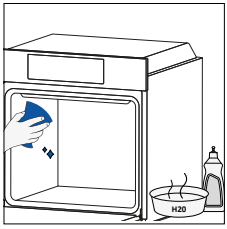



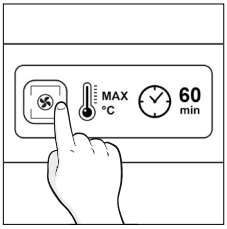



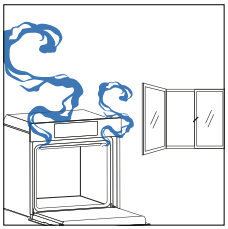




### 3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

Limpe o forno antes de o 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

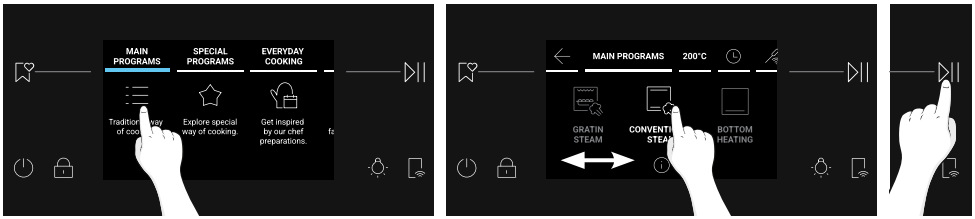
Para LIGAR/DESLIGAR o forno, prima longamente o botão LIGAR/DESLIGAR.





### DEFINIR A FUNÇÃO DE COZEDURA

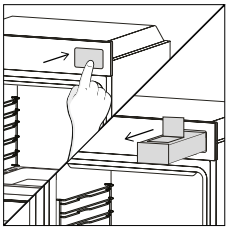
Para selecionar uma função de cozedura, prima “Programas principais” no menu do carrossel da Página inicial. Percorra o carrossel horizontalmente até chegar à função pretendida. Prima ▷|| para começar a cozinhar à temperatura predefinida para a função de cozedura selecionada.




**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 em falta ou aberto, aparece uma mensagem de pop-up a solicitar que o insira ou que o feche. Se o Depósito de Vapor estiver vazio, aparecerá uma mensagem no ecrã para o avisar que deve enchê-lo com água. Proceder do seguinte modo:

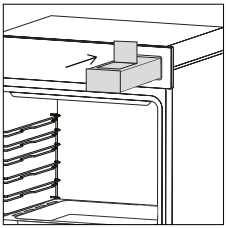
1. Pressionar ligeiramente o Depósito de Vapor para o abrir.



2. Se necessário, 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.

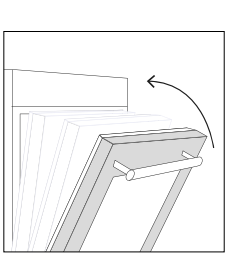



3. Empurre o Depósito de Vapor para o fechar.



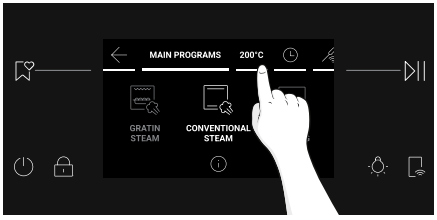
4. Coloque os alimentos no forno e prima ✓ para prosseguir. Não se esqueça de fechar a porta do forno.

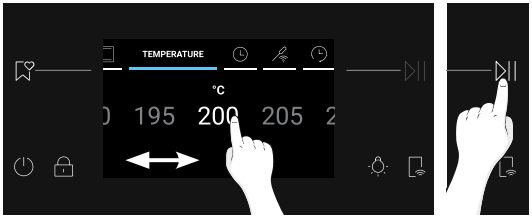


## REGULAR A TEMPERATURA

Prima a temperatura indicada ao lado de “Programas principais” no carrossel. Desloque-se horizontalmente para selecionar a temperatura pretendida. Prima ▷|| para confirmar a sua escolha.



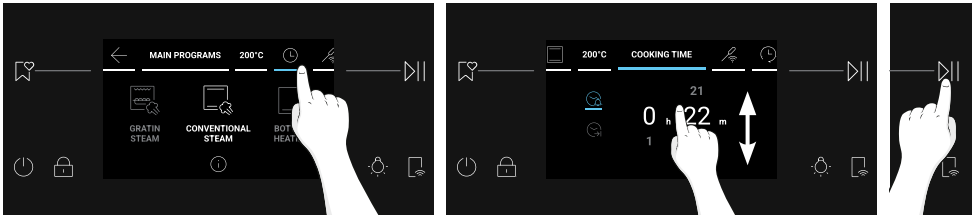
## MENU TEMPO

### VERSÃO 1 - (dependendo do modelo do forno)

Aceder ao menu Tempo premindo Tempo de cozedura no carrossel.
O utilizador pode introduzir as seguintes definições:

#### a. Contador de minutos

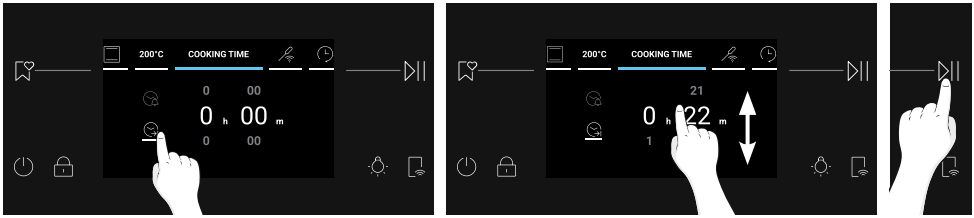
Esta função permite ao utilizador definir um lembrete para o tempo de cozedura. Depois de premir Tempo de cozedura no carrossel, o ícone Contador de minutos é ativado por predefinição. Percorra os números verticalmente para ajustar a hora e, em seguida, prima ▷|| para confirmar.




#### b. Desligar automaticamente

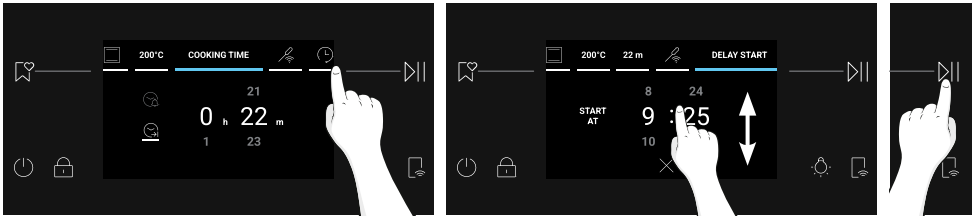
A função Desligar automaticamente faz com que o forno se desligue automaticamente após o lembrete definido. Esta função está desligada por predefinição e tem de ser ativada a pedido do utilizador.

Prima para ativar a função de Desligar automaticamente. Ajuste a hora deslocando-se verticalmente e, em seguida, prima ▷|| para continuar.




#### c. Atraso de início

Prima para definir o atraso de início. Desloque-se verticalmente para definir a hora pretendida e, em seguida, prima ▷|| para confirmar.



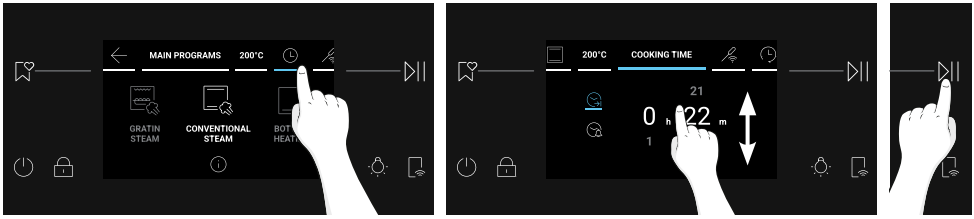

**NOTA**: O atraso de início só pode ser ativado após a definição da Duração da cozedura e não está disponível quando a Preci Probe está definida. Quando se utiliza o Atraso de início, a duração da cozedura é automaticamente convertida para Desligar automaticamente.

**VERSÃO 2 -** (dependendo do modelo do forno)

Aceder ao menu Tempo premindo Tempo de cozedura no carrossel.
O utilizador pode introduzir as seguintes definições:

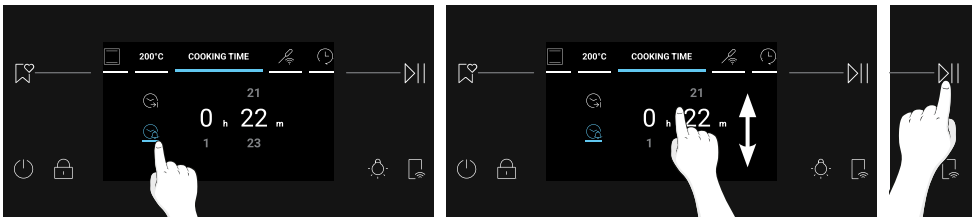
### a. Desligar automaticamente

O Desligar automaticamente faz com que o forno se desligue automaticamente após o lembrete definido. Depois de pressionar Tempo de cozedura no carrossel, o ícone Desligar automaticamente é ativado por predefinição. Desloque os números verticalmente para ajustar o tempo e, em seguida, pressione para confirmar.



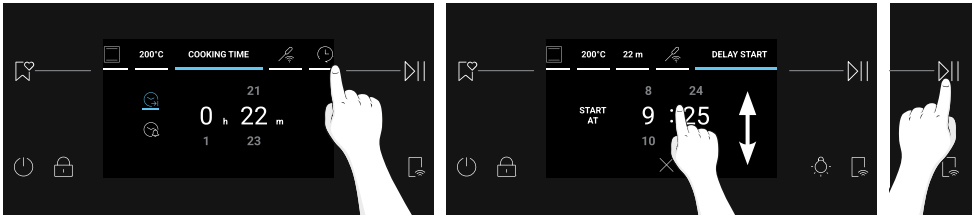

### b. Contador de minutos

Esta função permite ao utilizador definir um lembrete para o tempo de cozedura. Esta função encontra-se desativada por predefinição e deve ser ativada pelo utilizador quando necessário. Pressione para ativar o Contador de minutos. Ajuste o tempo deslocando os números verticalmente e, em seguida, pressione para prosseguir.




### c. Atraso de início

Prima para definir o atraso de início. Desloque-se verticalmente para definir a hora pretendida e, em seguida, prima para confirmar.

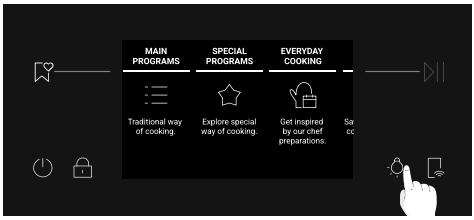



**NOTA**: O atraso de início só pode ser ativado após a definição da Duração da cozedura e não está disponível quando a Preci Probe está definida. Quando se utiliza o Atraso de início, a duração da cozedura é automaticamente convertida para Desligar automaticamente.

## FUNÇÕES ADICIONAIS

### LUZ

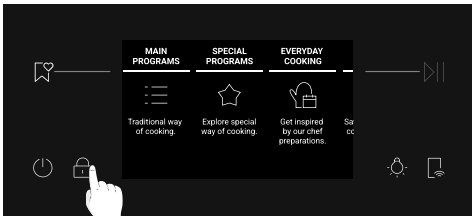
Para LIGAR/DESLIGAR a luz da cavidade, prima

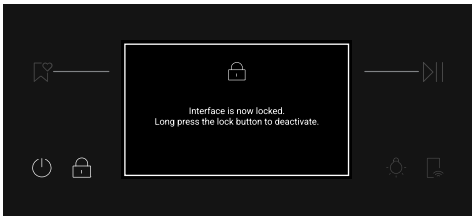



**NOTA:** A luz da cavidade está DESLIGADA por predefinição durante os processos de navegação gerais. Enquanto estiver a decorrer um processo como a cozedura ou a limpeza, a luz será LIGADA por predefinição.

### TRINCO PARA CRIANÇAS

Esta função permite-lhe bloquear o ecrã para evitar qualquer utilização indesejada por menores. Para ativar o bloqueio do ecrã, prima longamente . É apresentada uma mensagem de pop-up durante alguns segundos. Quando o Trinco para crianças está ativado, todos os botões sãodesativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR e o Trinco para crianças.



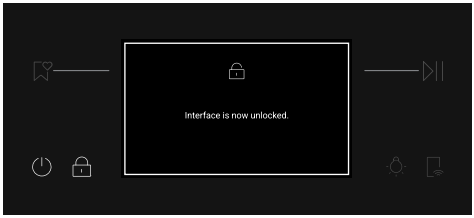



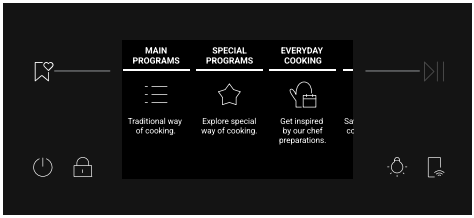




Para desbloquear o ecrã, prima longamente novamente. Será apresentada uma mensagem pop-up durante alguns segundos ou pode tocar em qualquer parte do ecrã para a ocultar. O ecrã é desbloqueado e volta ao ecrã anterior.



## 4.2. FUNÇÕES DE COZEDURA

### OPÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

O pré-aquecimento rápido é sempre recomendado por uma mensagem no ecrã e inicia-se automaticamente. Quando o pré-aquecimento rápido começa, aparece a opção "ignorar". Se for selecionado "ignorar", a função de cozedura desejada é iniciada e os alimentos podem ser introduzidos com o forno frio. O Pré-aquecimento rápido ativará uma combinação de ventilação e elementos de aquecimento, independentemente da função de cozedura escolhida; a lâmpada será DESLIGADA até o forno atingir a temperatura desejada para poupar energia.

### 4.2.1. PROGRAMAS PRINCIPAIS

**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" significa que o pré-aquecimento rápido é ativado automaticamente e pode ser ignorado; "NÃO" significa que o pré-aquecimento não está disponível e que os alimentos devem ser introduzidos com o forno frio.

Quando um programa de cozedura termina, pode adicionar mais 5 minutos de tempo de cozedura ou guardá-lo no menu dos favoritos ou regressar ao ecrã inicial.

| Símbolo | Função | T°C predefinido, intervalo T°C | Posição sugerida para a prateleira | Préaqueci-mento | Preci Probe disponível | Sugestões |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NÃO | NÃO | IDEAL PARA: cozinhar carne, peixe ou legumes Esta função permite poupar energia durante a cozedura, mantendo os alimentos húmidos e tenros. A lâmpada da cavidade está desligada |
|  | *Convencional | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | SIM | SIM | IDEAL PARA: bolos, pães, biscoitos, num só nível. |
|  | Multinível | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3 (um tabuleiro)<br>L3+L6 (dois tabuleiros)<br>L2+L4+L6 (três tabuleiros) | SIM | SIM | IDEAL PARA: bolos, biscoitos e pizzas em um ou mais níveis. Ideal para cozinhar diferentes alimentos. |
|  | Convecção + Ventilador | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | SIM | SIM | IDEAL PARA: assados, guisados, legumes ou tartes com recheios húmidos. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NÃO | SIM | IDEAL PARA: pequenas quantidades de salsichas ou bifes. Utilizar com a porta fechada. |

| Símbolo | Função | T°C predefinido, intervalo T°C | Posição sugerida para a prateleira | Préaqueci-mento | Preci Probe disponível | Sugestões |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 para alimentos finos, L5 para alimentos mais grossos. | NÃO | SIM | IDEAL PARA: grandes quantidades de salsichas, bifes e pão torrado. Toda a área abaixo do elemento do grelhador fica quente. Utilize com a porta fechada. Vire os alimentos a dois terços do tempo de cozedura (Se necessário). |
|  | **Gratinado | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | SIM | 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.<br>Volte os alimentos a meio da cozedura se necessário. |
|  | Aquecimento inferior + ventilador | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | SIM | SIM | IDEAL PARA: bolos salgados ou alimentos com coberturas líquidas num só nível |
|  | Aquecimento inferior | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | SIM | SIM | IDEAL PARA: guisados e pratos suaves cozinhar num só nível |
|  | Convencional + Vapor | 180°C<br>130-220°C | L3 | NÃO | SIM | IDEAL PARA: cozinhar qualquer tipo de refeição num único nível. O ventilador da cavidade é ativado durante a injeção de vapor |
|  | Gratinar + Vapor | 200°C<br>150-220°C | L4 | NÃO | SIM | IDEAL PARA: gratinar ou assar num único nível. O vapor permite um dourado brilhante e um resultado suculento |
|  | Multinível + Vapor | 160°C<br>130-220°C | L3 | NÃO | SIM | IDEAL PARA: cozinhar e assar num ou mais níveis. O vapor permite uma distribuição igual do calor em diferentes níveis |

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

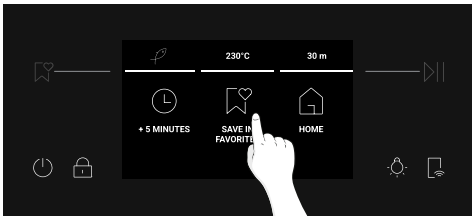
### 4.2.2. FUNÇÕES ESPECIAIS

| Símbolo | Função | T°C predefinido, intervalo T°C | Posição sugerida para a prateleira | Préaqueci-mento | PRECIPROBE disponível | Sugestões |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C<br>200-300 °C | L2/L3 | NÃO | - | IDEAL PARA: cozinhar todos os tipos de pizza, sem necessidade de pré-aquecimento. Utilize um aquecimento mais baixo para pizzas congeladas e 300° para pizzas frescas redondas. |
|  | Desidratação | 55°C<br>45-65°C | L4 | NÃO | - | IDEAL PARA: desidratar porções de legumes e frutas. Para obter um melhor resultado, corte as fatias finas e coloque-as numa única camada sem as sobrepor. |
|  | Manter quente (Vapor) | 65°C | L3 | NÃO | - | IDEAL PARA: manter os alimentos quentes |
|  | Iogurte | 40°C | L4 | NÃO | - | IDEAL PARA: preparar iogurtes que permitam um processo de fermentação correto |
|  | Levedação (Vapor) | 40°C | L3 | NÃO | - | IDEAL PARA: levedar massa de pizza e pão, posicionar refeições no terceiro nível |
|  | MULTICOZE-DURA | 200 °C<br>150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | SIM | - | IDEAL PARA: cozinhar simultaneamente diferentes pratos de uma refeição completa em níveis diferentes sem misturar odores. Coloque os alimentos em todos os níveis disponíveis após o pré-aquecimento. Retire cada prato separadamente, consoante a temperatura de cozedura tenha sido atingida. |
|  | Air fry | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4 | NÃO | - | IDEAL PARA: preparar refeições congeladas, pré-fritas e panadas.<br>Graças ao acessório dedicado, o ar quente cobre os alimentos de forma homogénea. |

### Guardar receitas como Favoritos:

Pode guardar uma receita no menu Favoritos diretamente a partir do forno, no final de qualquer programa de cozedura, premindo “Guardar nos Favoritos” no ecrã. Este botão é apresentado após a mensagem “Desfrute do seu prato”.

As receitas favoritas podem ser acedidas posteriormente a partir do menu Favoritos.



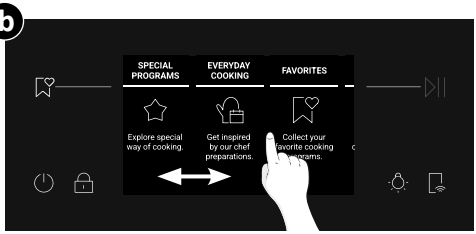

### Como aceder ao menu Favoritos a partir do forno:

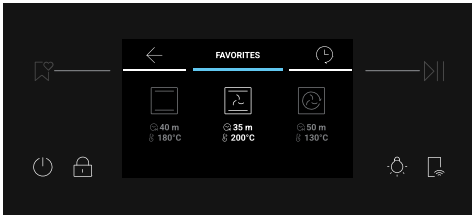
Prima no ecrã. Em alternativa, percorra o carrossel da Página inicial até chegar aos Favoritos e prima-o. O menu Favoritos é apresentado e pode percorrer as receitas previamente guardadas. As receitas guardadas diretamente a partir do forno serão apresentadas em primeiro lugar; as receitas guardadas através da função Jolly serão apresentadas no final do carrossel. Quando tiver atingido a receita desejada, prima para iniciar a cozedura.

a



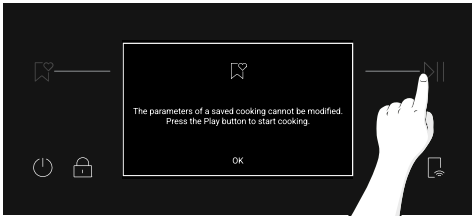

b



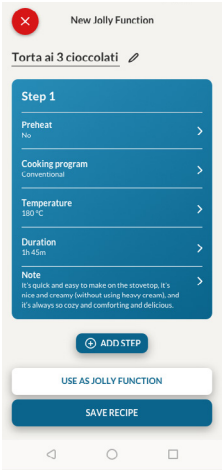



**NOTA**: As definições como a Duração da cozedura e a Temperatura não podem ser alteradas para receitas guardadas nos Favoritos. Se clicar na receita no menu Favoritos, aparece uma mensagem de popup. Prima “OK” para voltar ao carrossel ou prima para confirmar a sua escolha e iniciar a cozedura.



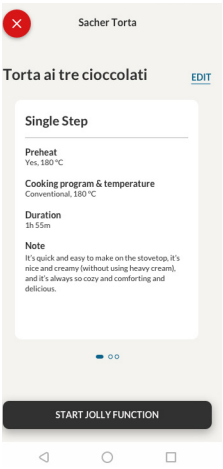
## Função Jolly (máximo 5 receitas)

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




### Como definir a função Jolly:

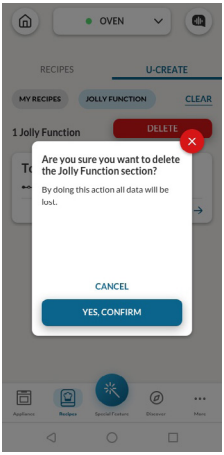
Para definir a função Jolly no seu forno, abra a secção de receitas da aplicação, selecione a receita que pretende utilizar e clique em "Utilizar como Função Jolly". A partir deste ponto, pode lançá-lo a partir do produto, mesmo sem interação com a aplicação.




### Como editar a função Jolly:

Para editar uma função Jolly, vá à secção de receitas da aplicação e selecione o cartão da receita designado como função Jolly. Toque no botão "editar" para personalizar a receita e modificar as definições previamente definidas.

Uma mensagem pop-up informá-lo-á de que, para guardar a função Jolly recentemente modificada, tem de remover a anterior. Se confirmar, a função Jolly anterior será eliminada e os novos parâmetros serão guardados no produto e ficarão visíveis na aplicação.




### Como eliminar a função Jolly:

Para remover a função Jolly da interface de utilizador do forno, aceda à secção de receitas da aplicação.

Ao tocar no cartão da receita designada como uma função Jolly, é possível eliminá-la clicando no botão vermelho "botão eliminar".

Uma janela pop-up confirmará a operação, pedindo a sua confirmação. Se prosseguir, a função Jolly guardada no forno será removida e deixará de estar disponível na aplicação.

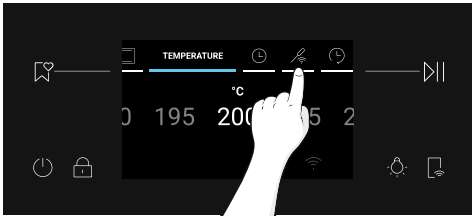
As receitas guardadas através da função Jolly podem ser visualizadas no menu Favoritos do forno.

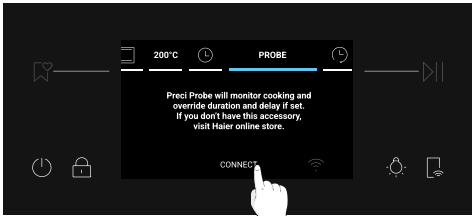
## **PRECI PROBE** (disponível consoante o modelo)

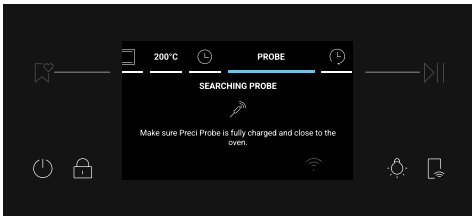
**Como utilizar a sonda:**

1. No carrossel da Página inicial, prima .
2. Prima “Ligar” para associar a Preci Probe ao forno.
3. O forno começa a procurar a Preci Probe. Nesta altura, certifique-se de que a Preci Probe está totalmente carregada e próxima do forno.
4. Quando a Preci Probe for detetada, selecione-a premindo o respetivo ícone no ecrã. aparecerá no canto inferior esquerdo do ecrã.
5. Selecione a temperatura-alvo desejada deslocando-se para a esquerda e para a direita e, em seguida, prima para confirmar a sua escolha. O pré-aquecimento rápido é iniciado.
6. Será apresentada uma mensagem pop-up: insira a Preci Probe no alimento e coloque-o no forno; em seguida, prima para iniciar a cozedura.
   Quando a cozedura para, aparece durante alguns segundos a mensagem “Desfrute do seu prato”. Antes de retirar os alimentos do forno, certifique-se de que retira cuidadosamente a Preci Probe dos alimentos.

**NOTA**: Ao utilizar a sonda, não é necessário definir um temporizador de cozedura; este para automaticamente quando a temperatura desejada é atingida.

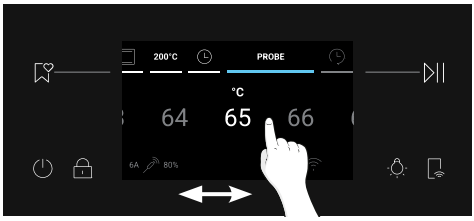


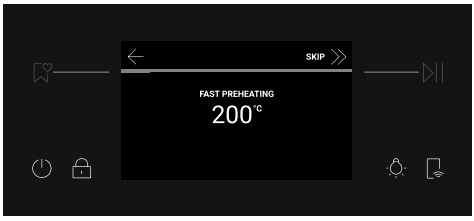



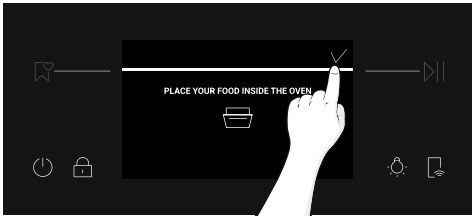









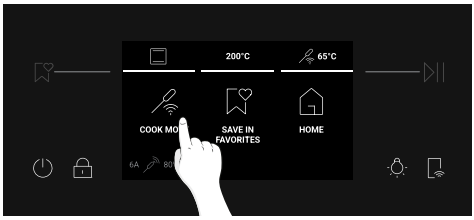







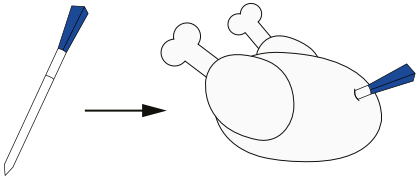


Se desejar cozinhar mais os alimentos, prima “ Cozinha mais” no ecrã e defina uma nova temperatura-alvo para a Preci Probe.




### Dicas de cozinha

A sonda está equipada com um único ponto de medição. Introduza-a completamente no alimento com a ponta metálica posicionada no centro do alimento. Coloque este ponto o mais próximo possível da parte mais espessa (mais fria) do alimento para monitorizar com precisão o processo de cozedura.



A sonda pode ser utilizada com as funções manuais (Estático, Estático + Ventilação, Grill, Super grill, Gratinar e Multinível), com as CATEGORIAS DE COZEDURA DE ALIMENTOS (Carne, Peixe e Legumes) e com Gentle Cooking.

| Categoria alimentar | T°C do núcleo sugerida | Posicionamento sugerido |
|---|---|---|
| Rosbife | 45°C | Diagonalmente na parte mais grossa.Para alimentos com forma cilíndrica (ou seja assados de carne) coloque a ponta o mais próximo possível do centro geométrico |
| Carnes assadas | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Aves | 83-85°C | Na parte mais grossa do peito |
| Peixe (inteiro/bifes) | 65°C | Diagonalmente na parte mais grossa |
| Pão/travessas de forno | 90°C | Próximo do centro geométrico do alimento |

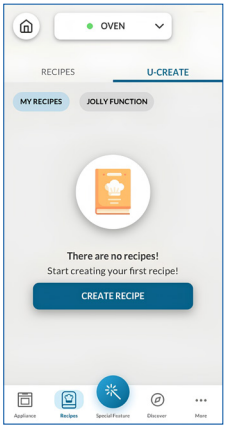
### 4.2.3. Função Multipasso

A função multipasso permite manter os parâmetros de cozedura previamente definidos (temperatura e tempo) enquanto muda de função durante a cozedura.

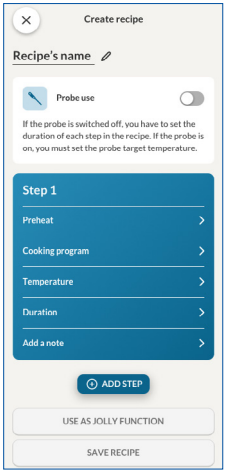
As receitas multipasso podem ser criadas na aplicação hOn através da função U-Create e guardadas o forno. O utilizador pode iniciar a receita Multipasso a partir do menu Favoritos.

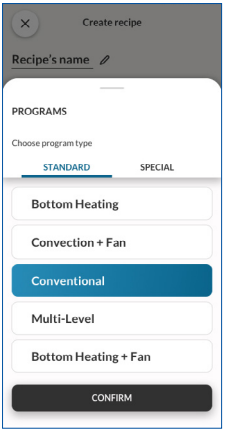
O utilizador pode guardar a receita Multipasso como uma Função Jolly para a guardar no menu Favoritos do forno ou guardá-la na aplicação hOn para a iniciar remotamente a partir da aplicação.

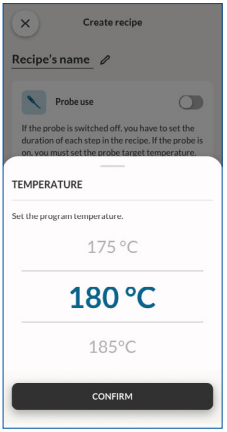
**Passo 1.** A partir da secção U-Create da aplicação, prima “Criar receita”.

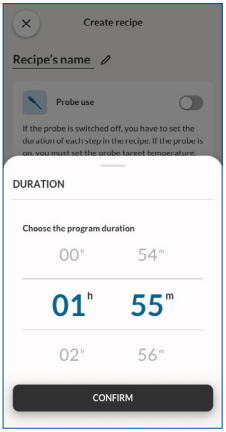



**Passo 2.** Edite o nome da receita e selecione os parâmetros para o primeiro passo da receita.

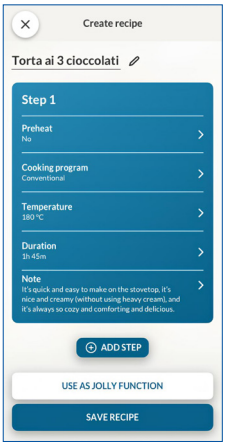


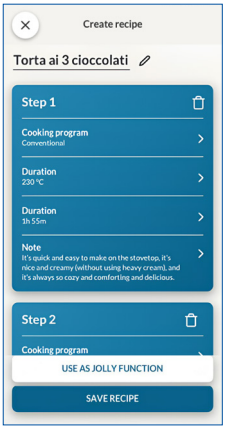



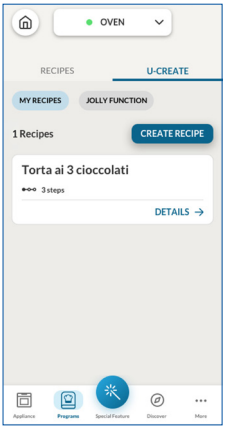



**Passo 3.** Após personalizar o primeiro passo, prima “Adicionar passo” para acrescentar uma outra função de cozedura à receita e personalizar os seus parâmetros.




**Passo 4.** Guarde a receita na aplicação para a iniciar remotamente a partir da hOn ou guarde-a como uma “Função Jolly” para a encontrar no menu Favoritos diretamente no forno.



# 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 pré-aquecimento* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Padaria Doce | Pequenos bolos/ Queques | 1 | Convencional Multinível | 175°C 160°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Multinível | 150°C | | Deeper + Tabuleiro de forno | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Multinível | 140°C | | Tabuleiro de fornos | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Pão de ló (26 cm Ø) | 1 | Convencional Multinível | 170°C 150°C | Y | Grelha metálica + Forma para bolos | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multinível | 150°C | | Grelha metálicas + Forma para bolos | L3+L6 | 50-60 |
| | Biscoitos | 1 | Convencional Multinível | 150°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Multinível | 140°C | | Tabuleiro de fornos | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Multinível | 140°C | | Tabuleiro de fornos | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Multinível | 190°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Multinível | 170°C | | Tabuleiro de forno | L3+L6 | 25-35 |
| | Pudim de Yorkshire | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 20-30 |
| | Merengues | 1 | Multinível | 90°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Convencional | 150°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 15-20 |
| | Tarte de maçã | 1 | Convencional | 185°C | Y | Grelha metálica + Forma para bolos | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multinível | 170°C | Y | Grelha metálica + Forma para bolos | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Convencional | 170°C | Y | Grelha metálica + Forma para bolos | L2 | 40-60 |
| | Suflê de chocolate | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno + formas | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Convencional | 150°C | Y | Grelha metálica + Forma para bolos | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Convecção + Ventilador | 180°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multinível | 180°C | | Deeper + Tabuleiro de forno | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Multinível | 160°C | | Tabuleiro de fornos | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, congelado | 1 | Convencional | 210°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 30-45 |
| Pães e Pão de forma | Pão torrado | 1 | Supergrill | 05 | N | Grelha metálica | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 25-35 |
| | Pão, integral | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 35-50 |

| Categoria | Receita | N.º de níveis | Programa de cozedura | T°C | Préaquec-imento | Acessório de cozinha | Posição da prateleira | Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tartes salgadas e traves-sas de forno | Bolos salgados / Quiches (26 cm Ø) | 1 | Convecção + Ventilador Pizza | 180°C 200°C | Y N | Grelha metálica + Forma para quiche | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Multinível | 180°C | Y | Grelha metálica + Forma para quiche | L2+L5 | 50-70 |
| | Suflê de queijo | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 20-35 |
| | Lasanha, fresca | 1 | Convecção + Ventilador | 180°C | Y | Grelha metálica + prato de forno | L3 | 40-60 |
| | Lasanha, congelada | 1 | Convencional | 200°C | Y | Grelha metálica + prato de forno | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, congelados | 1 | Convencional | 180°C | Y | Grelha metálica + prato de forno | L3 | 45-55 |
| | Massa no forno | 1 | Convecção + Ventilador | 200°C | Y | Grelha metálica + prato de forno | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, fresca (Tabuleiro) | 1 | Convencional Pizza | 250°C 300°C | Y N | Tabuleiro de forno | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Multinível | 180°C | Y | Deeper + Tabu-leiro de forno | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, fresca (Redonda) | 1 | Convencional Pizza | 250°C 300°C | Y N | Tabuleiro de forno | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Multinível | 180°C | Y | Deeper + Tabu-leiro de forno | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, congelada (massa fina) | 1 | Pizza | 200°C | N | Grelha metálica | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multinível | 200°C | Y | Grelha metálica | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Multinível | 180°C | Y | Grelha metálica | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Carnes e Aves | Frango inteiro assado (1-1,2 kg) | 1 | Multinível | 220°C | Y | Grelha metálica Coloque a assa-deira em L1 com 150ml de água | L3 L4 | 40-60 |
| | Coxas de frango | 1 | Multinível | 200°C | Y | Grelha metálica + Prato de forno | L3 | 30-50 |
| | Pato assado | 1 | Multinível | 200°C | Y | Grelha metálica + Prato de forno | L3 L4 | 50-60 |
| | Galo | 1 | Multinível | 220°C | Y | Grelha metálica Colocar o tabu-leiro de forno em L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Categoria | Receita | N.º de níveis | Programa de cozedura | T°C | Préaquec-imento | Acessório de cozinha | Posição da prateleira | Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Carnes e Aves | Peru assado | 1 | Multinível | 200°C | Y | Grelha metálica + Prato de forno | L3 | 50-60 |
| | Costeletas de porco (1000-1200g) | 1 | Convencional | 200°C | Y | Grelha metálica + Prato de forno | L3 | 80-100 |
| | Salsichas | 1 | Supergrill | 04 | Y | Grelha metálica | L5 | 40-50 |
| | Rosbife (500g) | 1 | Multinível | 220°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 20-40 |
| | Rolo de carne (1000-1500g) | 1 | Convencional | 180°C | Y | Tabuleiro de forno | L3 | 40-50 |
| | Frango assado com batatas | 1 | Multinível | 200°C | Y | Grelha metálica Colocar o tabu-leiro de forno em L1 | 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 tabu-leiro 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 | Y | Tabuleiro para fritar ao ar** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratinado | 1 | Multinível | 200°C | Y | Grelha metálica + Prato de forno | L4 | 15-25 |
| | Batatas assadas | 1 | Convencional | 200°C | Y | Tabuleiro de forno | L4 | 30-50 |

Os tempos de cozedura podem variar consoante a receita e os ingredientes do consumidor.
* se for necessário pré-aquecimento
** Dependendo do modelo do forno.

## 5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

O menu de categorias de alimentos permite cozinhar uma variedade de receitas graças a programas de cozedura dedicados e adaptados às necessidades de cada categoria.
Após selecionar a categoria de alimentos e a receita, poderá selecionar a quantidade de tabuleiros a cozinhar simultaneamente ou o intervalo de peso dos alimentos (de acordo com a categoria selecionada). A hora e a temperatura predefinidas são apresentadas e podem ser editadas premindo os ícones dedicados no ecrã. A temperatura de cozedura pode ser definida dentro de um intervalo limitado.
A opção de pré-aquecimento rápido é recomendada e ativada por predefinição, mas pode ser ignorada.
Quando um programa de cozedura termina, pode adicionar mais 5 minutos de tempo de cozedura ou guardá-lo no menu dos favoritos ou regressar ao ecrã inicial.

| Símbolo | Categoria alimentar | Receita | Gama de doses | Preci Probe disponível |
|---|---|---|---|---|
|  | Massas, pão e pizza | Pizza redonda | 1 a 3 tabuleiros | Não |
| | | Focaccia | 1 a 2 tabuleiros | Não |
| | | Pizza congelada | 1 a 3 tabuleiros | Não |
| | | Lasanha fresca | 1 a 2 tabuleiros | Sim |
| | | Canelones | 1 a 2 tabuleiros | Sim |
| | | Lasanha e canelones congelados | 1 a 2 tabuleiros | Não |
| | | Pão | 1 a 2 tabuleiros | Sim |
| | | Pão (Vapor) | 1 tabuleiro | Sim |
|  | Carnes e Aves | Porco assado (Vapor) | 500-1500g | Sim |
| | | Carne de vaca assada (Vapor) | | |
| | | Estufado | | |
| | | Perna de borrego desossada (Vapor) | | |
| | | Costeletas de porco (Vapor) | | |
| | | Frango assado (Vapor) | | |
| | | Frango recheado (Vapor) | | |
| | | Rolo de carne (Vapor) | | |
|  | Peixe | Filetes de peixe (Vapor) | 200-1200g | Sim |
| | | Inteiro, assado no forno (Vapor) | | Sim |
| | | Peixe grelhado | | Não |
| | | Peixe ao sal | | Não |
| | | Peixe congelado | | Não |
|  | Tartes doces e salgadas | Folhados | 1 a 3 tabuleiros | Não |
| | | Soufflé (vapor) | 1 a 2 tabuleiros | |
| | | Tarte folhada | 1 a 2 tabuleiros | |
| | | Pudim de legumes (vapor) | 1 a 2 tabuleiros | |

| Símbolo | Categoria alimentar | Receita | Gama de doses | Preci Probe disponível |
|---|---|---|---|---|
|  | Legumes | Batatas cozidas (vapor) | 500-1200g | Não |
| | | Legumes gratinados (vapor) | | |
| | | Verduras em papelote | | |
| | | Vegetais grelhados | | |
| | | Legumes recheados (vapor) | | |
|  | Padaria doce | Biscoitos de manteiga (vapor) | 1 tabuleiro | Não |
| | | Croissants congelados (vapor) | 1 tabuleiro | |
| | | Tarte de fruta (vapor) | 1 a 2 tabuleiros | |
| | | Mil-folhas (vapor) | 1 a 2 tabuleiros | |
| | | Queques (vapor) | 1 tabuleiro | |
| | | Pão de ló (vapor) | 1 a 2 tabuleiros | |
| | | Strudel (vapor) | 1 a 3 tabuleiros | |
| | | Bolo levedado (vapor) | 1 a 2 tabuleiros | |
| | | Bolo fermentado com frutas em cubos (vapor) | 1 a 2 tabuleiros | |

# 6. CUIDADOS E LIMPEZA

## 6.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS

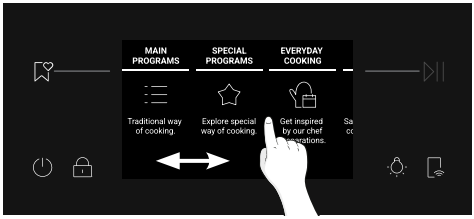
A limpeza regular pode prolongar o ciclo de vida do seu aparelho. Aguarde que o forno arrefeça antes de efetuar a limpeza manual.

- 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

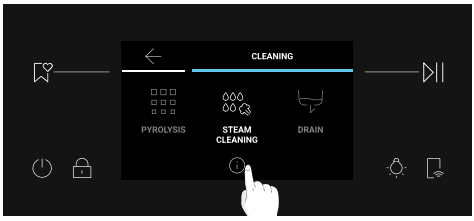
Percorra o carrossel da Página inicial horizontalmente e prima Limpeza para aceder ao menu Limpeza.







Percorra o carrossel de Limpeza para ver as diferentes funções. Para qualquer função, prima ⓘ para ler a sua descrição e a utilização sugerida.



Pode escolher entre as seguintes opções de limpeza:

**Pirólise** (consoante o modelo)

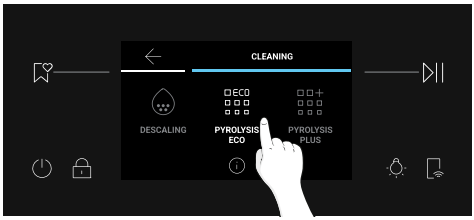
Este processo baseia-se no processo químico com o mesmo nome, que consiste na decomposição de substâncias complexas através da aplicação de um tratamento térmico.
Uma vez iniciado, bloqueia automaticamente a porta do forno e eleva rapidamente a temperatura para uns abrasadores 410°C.
No final do ciclo de limpeza, tudo o que resta no forno é um depósito mínimo de pó, facilmente removido com um pano húmido.
Durante a limpeza pirolítica, o Depósito de Vapor deve ser retirado. Caso contrário, aparecerá no ecrã uma mensagem de pop-up de 5 em 5 minutos para o notificar de que deve retirar o depósito.

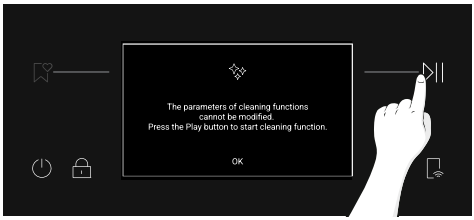


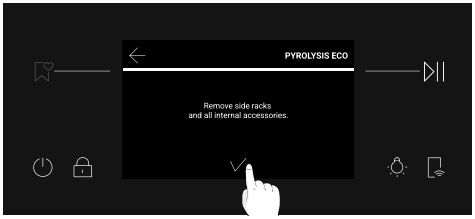

Existem duas funções de limpeza de Pirólise à escolha:

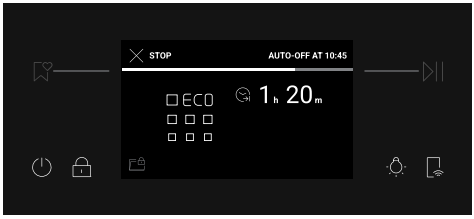
**Pirólise Eco**
Limpa um forno moderadamente sujo. Opera durante um período de 90 minutos.

**Como funciona:**
1. No carrossel de Limpeza, desloque-se até chegar a Pirólise Eco.
   Irá aparecer uma mensagem de pop-up. Prima ⏯ para continuar ou prima “OK” para voltar atrás.
2. Prima ⏯ para continuar.
3. Irá aparecer uma mensagem de pop-up. Retire todos os acessórios internos e as grelhas laterais do forno. Toque em ✓ quando tiver terminado.
4. O processo de limpeza é iniciado. Durante este tempo e durante a fase de arrefecimento seguinte, a porta será bloqueada e ira aparecer 🔒 no ecrã.
5. Quando o aparelho tiver arrefecido, a porta destranca-se e aparece uma mensagem de pop-up. Nesta altura, pode abrir a porta e limpar as superfícies interiores do forno com um pano.



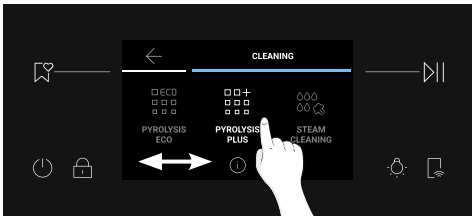



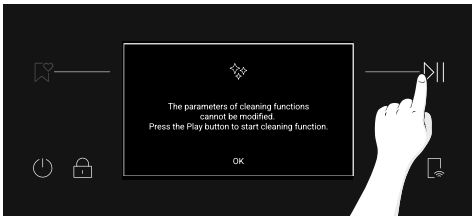
## Pirólise Plus

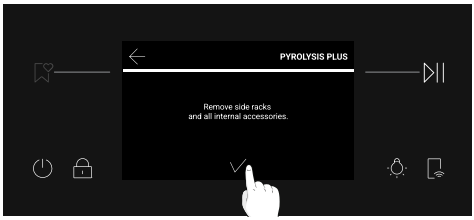
Limpa um forno muito sujo. Opera durante um período de 120 minutos.

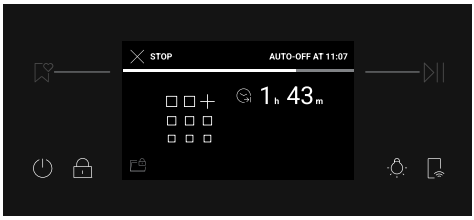
### Como funciona:

1. No carrossel de Limpeza, desloque-se até chegar a Pirólise Plus.
   Irá aparecer uma mensagem de pop-up. Prima ⏯ para continuar ou prima “OK” para voltar atrás.
2. Prima ⏯ para continuar.
3. Irá aparecer uma mensagem de pop-up. Retire todos os acessórios internos e as grelhas laterais do forno. Toque em ✓ quando tiver terminado.
4. O processo de limpeza é iniciado. Durante este tempo e durante a fase de arrefecimento seguinte, a porta será bloqueada e ira aparecer 🔒 no ecrã.
5. Quando o aparelho tiver arrefecido, a porta destranca-se e aparece uma mensagem de pop-up. Nesta altura, pode abrir a porta e limpar as superfícies interiores do forno com um pano.



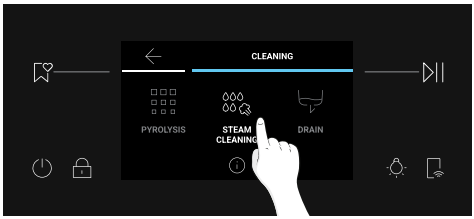



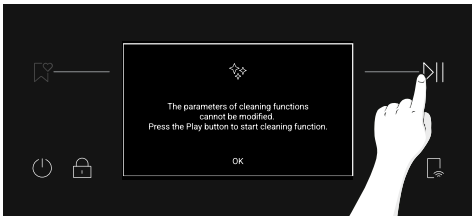
## Limpeza a Vapor

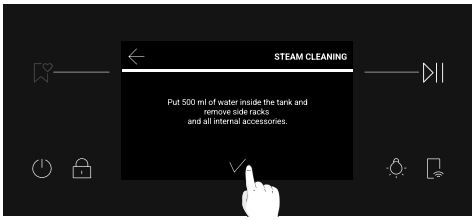
A função Limpeza a Vapor foi concebida para eliminar sem esforço a sujidade ligeira e proporcionar uma solução rápida e ecológica para limpar o forno utilizando o poder do vapor.

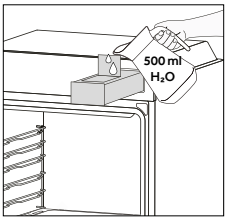
### Como funciona:

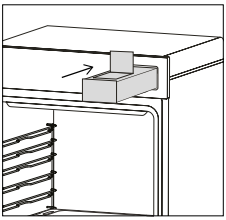
1. No carrossel de Limpeza, desloque-se até chegar a Limpeza a Vapor.
   Se premir a função, aparece uma mensagem de pop-up. Prima ⏯ para continuar ou prima “OK” para voltar atrás.
2. Prima ⏯ para continuar.
3. Uma mensagem de pop-up irá solicitar que adicione 500 ml de água na parte inferior da cavidade. Quando terminar, prima ✓
4. O processo de limpeza é iniciado. Não abra a porta durante este período.
5. Quando o processo de limpeza estiver concluído, aparecerá uma mensagem de pop-up e poderá abrir a porta do forno. Secar o interior do forno com um pano macio.
6. O ecrã voltará ao carrossel da Página inicial.

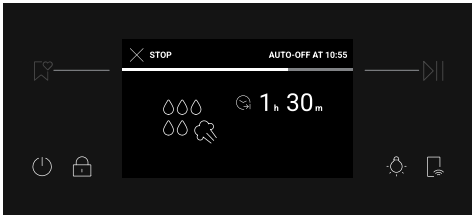


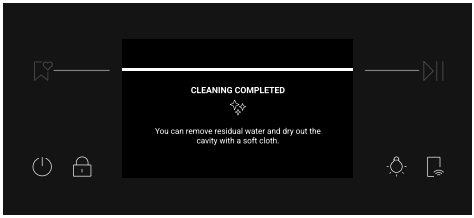



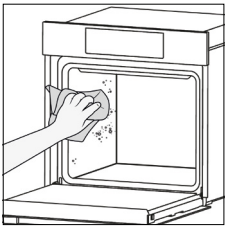





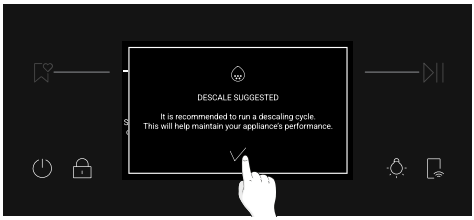



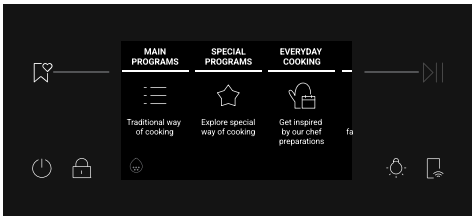
**NOTA**: Todas as funções de limpeza podem ser interrompidas em qualquer altura, premindo o botão Parar no canto superior esquerdo. Após interromper as funções Pirólise Eco e Pirólise Plus, a porta fica bloqueada até o aparelho arrefecer. É apresentada uma mensagem de pop-up quando a porta é desbloqueada.

## LIMPEZA DE SISTEMAS A VAPOR

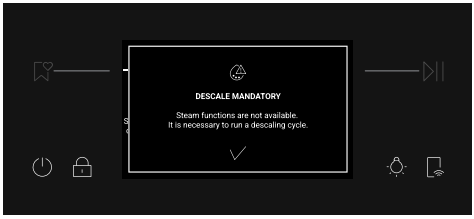
### Descalcificação

Esta função é sugerida após 25 ciclos de vapor e será obrigatória após 40 ciclos de vapor.
O forno apresenta uma mensagem pop-up para sugerir a descalcificação no final de cada ciclo de vapor (a partir do 25.º) se os utilizadores ainda não tiverem executado a função. aparecerá no canto inferior esquerdo do visor até que a Descalcificação seja executada.



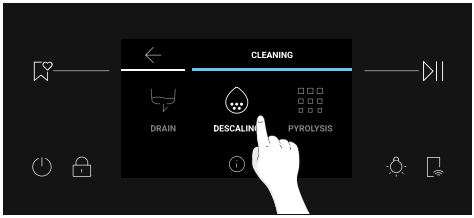

Após 40 ciclos, nenhum dos programas de cozedura a vapor será iniciado antes de o utilizador executar o programa de Descalcificação. Ao tentar iniciar um ciclo de cozedura a vapor, um aviso Descalcificação obrigatória será mostrado no ecrã.

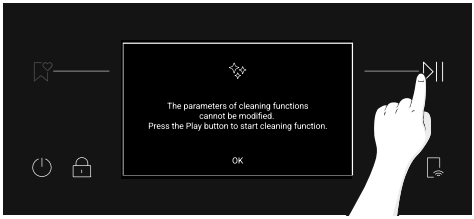


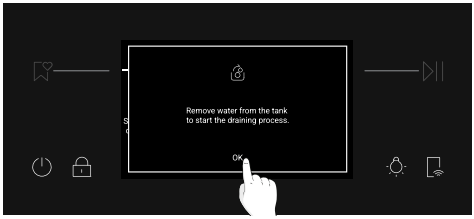
A função de descalcificação divide-se em três passos:

**Passo 1 (Remoção da água residual do recipiente para cozer a vapor):**

i. No carrossel de Limpeza, desloque-se até chegar a Descalcificação. Se premir a função, aparece uma mensagem de pop-up. Prima ⏯ para continuar ou prima "OK" para voltar atrás.
ii. Se o Depósito de Vapor não existir ou estiver aberto, ser-lhe-á pedido que o insira ou feche. Se estiver cheio, terá de o esvaziar primeiro e depois voltar a inseri-lo.
iii. Inicia-se o processo de drenagem. Quando o sinal sonoro tocar, esvazie o depósito para passar à etapa 2.

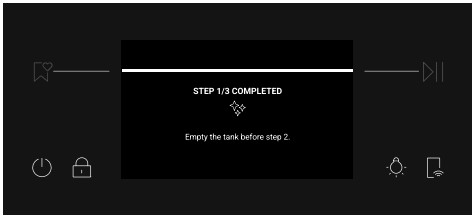


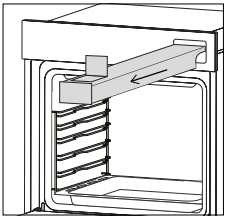







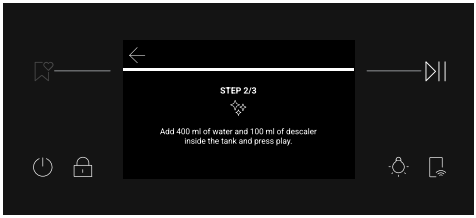


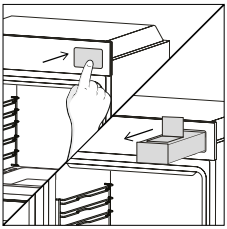



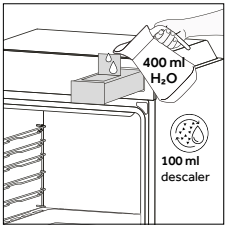
**Passo 2 (Descalcificação):**

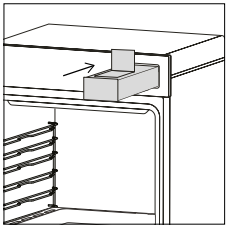
i. Uma mensagem pop-up pedir-lhe-á para adicionar 400 ml de água da torneira e 100 ml de descalcificante ao Depósito de Vapor. Prima ⏯ para continuar.

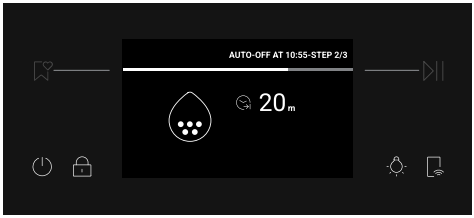
ii. Este passo levará 20 minutos, após o que, para avançar para a terceira fase, o Depósito de Vapor deve ser removido e esvaziado novamente.

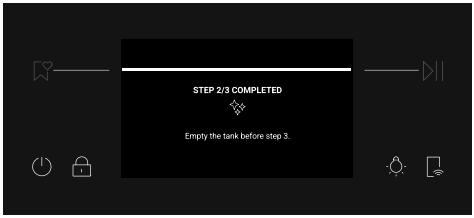




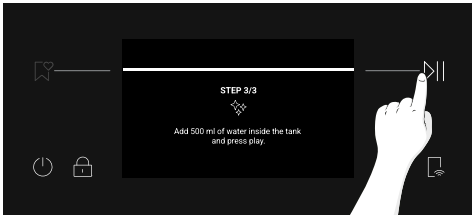



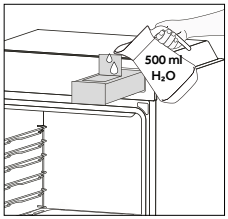


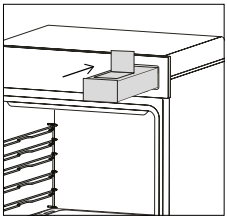



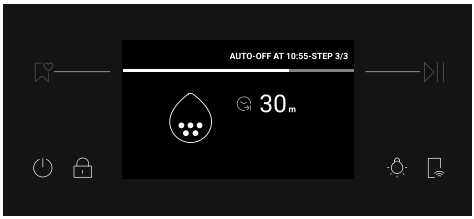
**Passo 3 (Enxaguamento):**

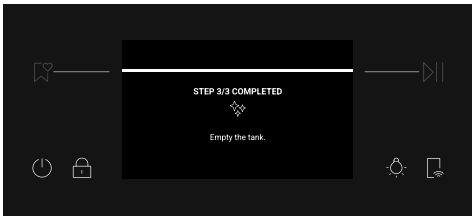
i. Uma mensagem pop-up pedir-lhe-á para adicionar 500 ml de água da torneira ao Depósito de Vapor. Prima ▷|| para continuar.
ii. Esta etapa demorará 30 minutos; no final do processo, ser-lhe-á pedido que esvazie o depósito.

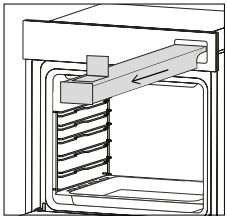


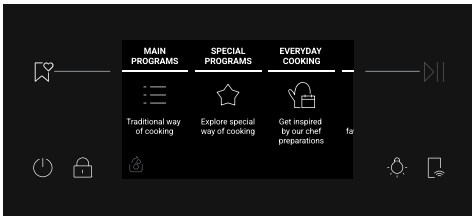





**NOTA:** Se o Depósito de Vapor não for esvaziado, permanecerá no canto inferior esquerdo do ecrã.

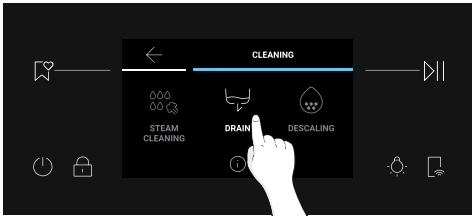


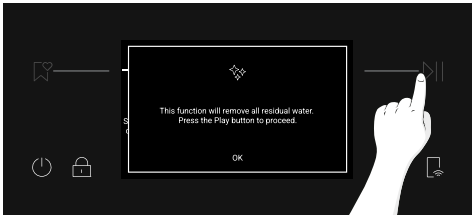

**NOTA:** Caso o programa de descalcificação seja interrompido ou não esteja concluído, será apresentado no visor, solicitando que o procedimento seja repetido e terminado.

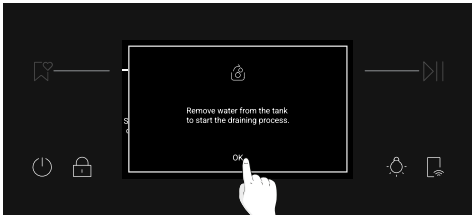
## Drenagem

Esta função drena facilmente os líquidos excedentes do sistema de vapor. Proceder do seguinte modo:

1. No carrossel de Limpeza, desloque-se até chegar a Drenagem. Se premir a função, aparece uma mensagem de pop-up. Prima ⏯ para continuar ou prima "OK" para voltar atrás.
2. Se o Depósito de Vapor não existir ou estiver aberto, ser-lhe-á pedido que o insira ou feche. Se estiver cheio, terá de o esvaziar primeiro e depois voltar a inseri-lo.
3. Inicia-se o processo de drenagem. Quando o processo terminar, ser-lhe-á pedido que esvazie o depósito.

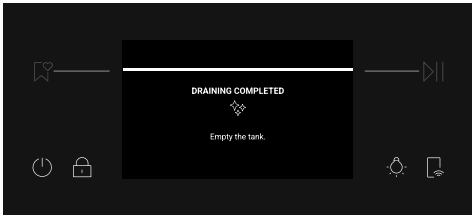


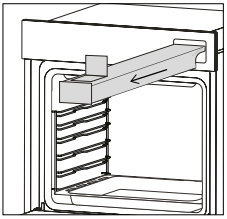









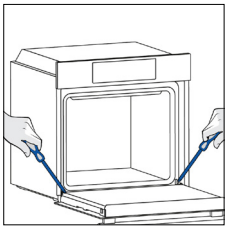



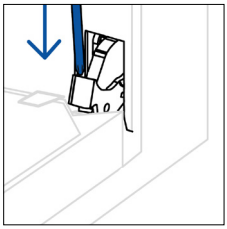
**NOTA:** Se o Depósito de Vapor não for esvaziado, 🍒 permanecerá no canto inferior esquerdo do ecrã.



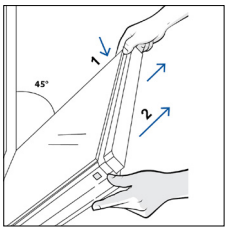
### 6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro

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

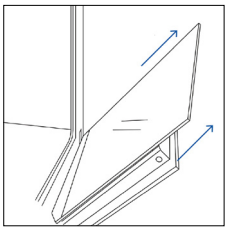




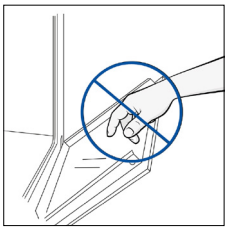
2. Posicionar a porta a 45°. Prima simultaneamente os dois botões situados em ambos os lados dos ombros laterais da porta e puxe para si para retirar a tampa superior da porta dos vidros.




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).



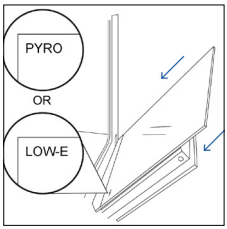
4. ⚠ **AVISO:** O vidro exterior não é amovível.



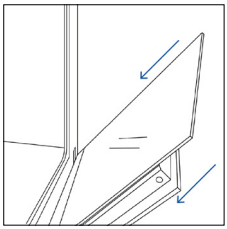
5. Limpe o vidro com um pano macio e produtos de limpeza adequados.



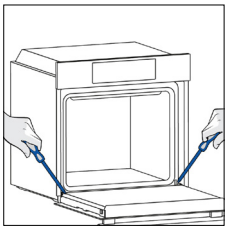
6. Insira os painéis de vidro, certificando-se de que a etiqueta “Low-E/PYRO” está corretamente legível e posicionada no lado inferior esquerdo da porta, perto da dobradiça do lado esquerdo. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro permanecerá no interior da porta.

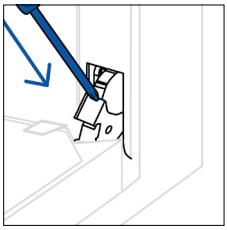



7. Volte a colocar a tampa superior da porta dos vidros, empurrando-a para dentro até ouvir um clique dos dois botões laterais.



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.





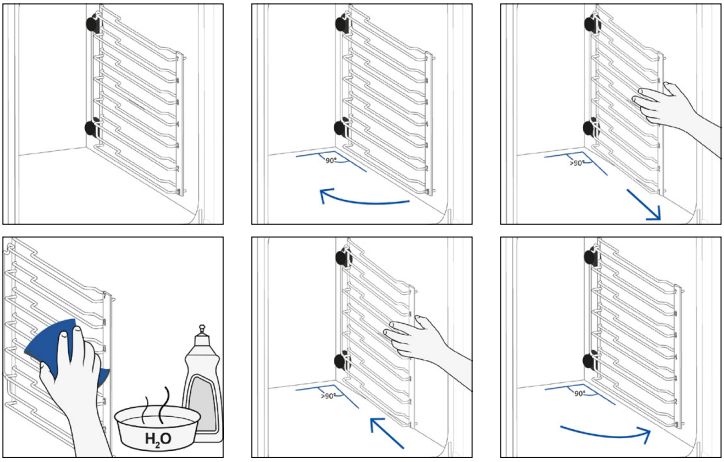
### 6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

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



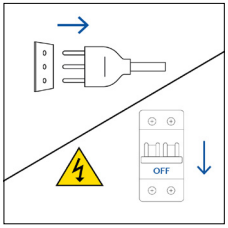
## 6.4. MANUTENÇÃO

### SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

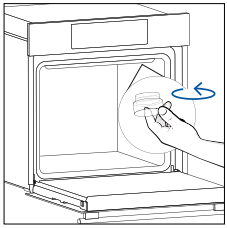
**Mudar a lâmpada no topo:**

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.

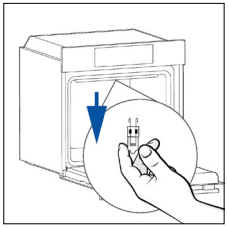
**Passo 1**



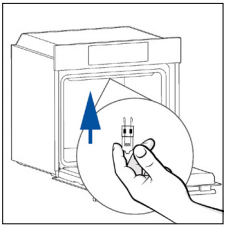

**Passo 2**



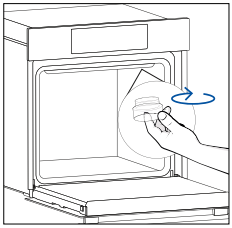
**Passo 3**



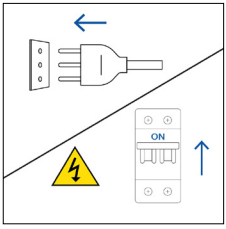
**Passo 4**

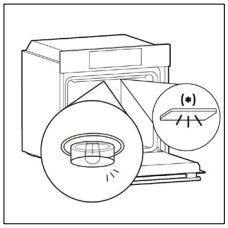


**Passo 5**



**Passo 6**



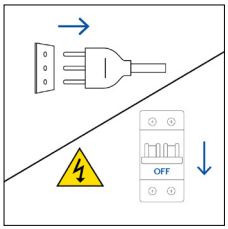



Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)
* Em caso de problemas com esta lâmpada, entre em contato com o atendimento ao cliente.

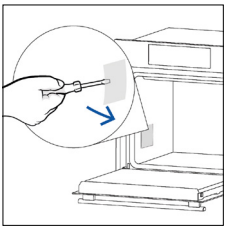
**Substituição da lâmpada lateral:**

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.

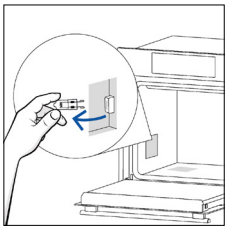
**Passo 1**



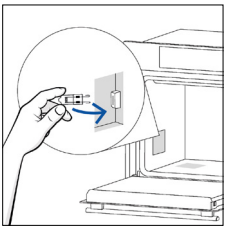

**Passo 2**



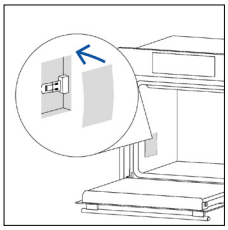
**Passo 3**



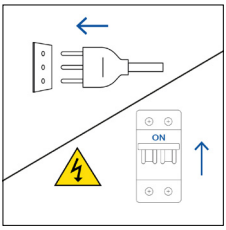
**Passo 4**



**Passo 5**



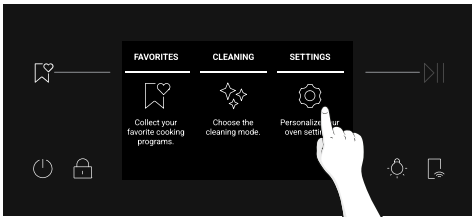
**Passo 6**

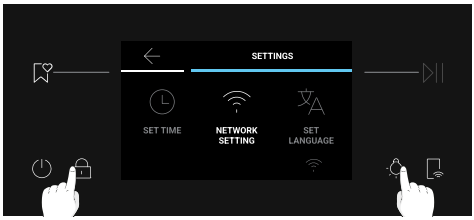


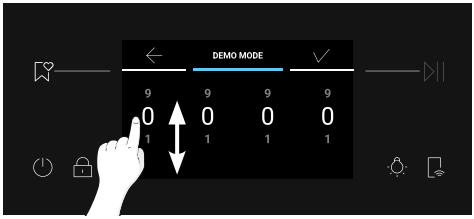

Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)

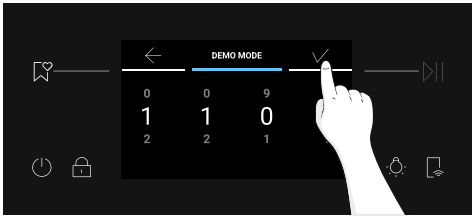
## 6.5. Modo Demo

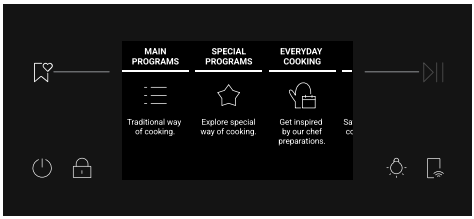
1. No carrossel da Página inicial, selecione Definições.
2. Uma vez no menu Definições, prima longamente e ao mesmo tempo.
3. Percorra os números na vertical para introduzir a palavra-passe 1100 e, em seguida, prima para confirmar.
4. O ecrã voltará ao carrossel da Página inicial no Modo Demo.
5. Para sair do Modo Demo, repita os mesmos passos.



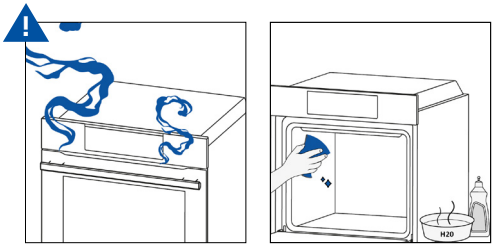
# 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

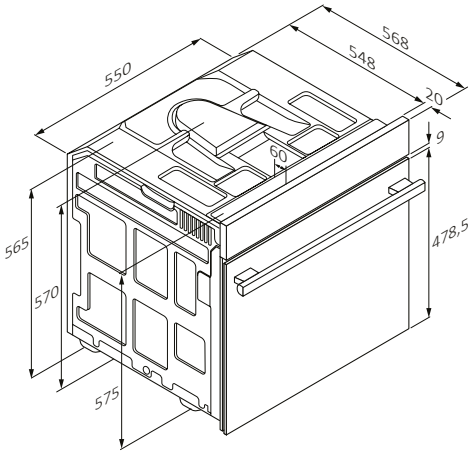
Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enchê-lo.
Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersa-se de cada vez que este é aberto. Para obter uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes 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.

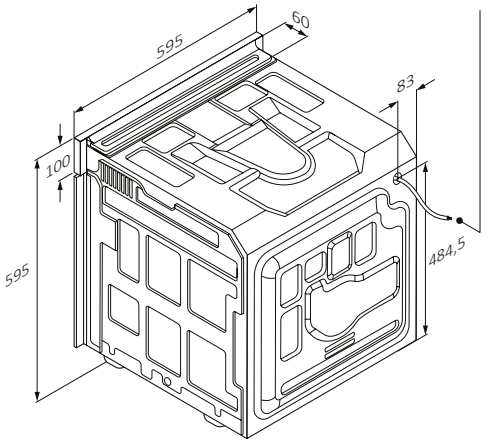
# 9. INSTALAÇÃO

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

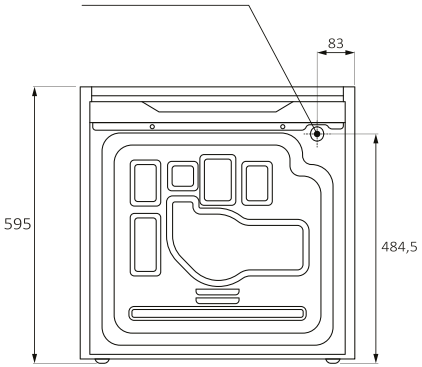
ou clicando aqui **link**

cabo 1100

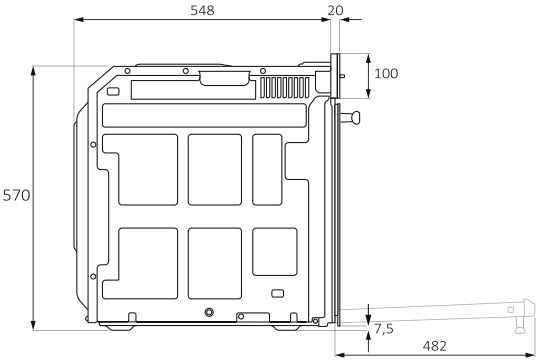



cabo 1100

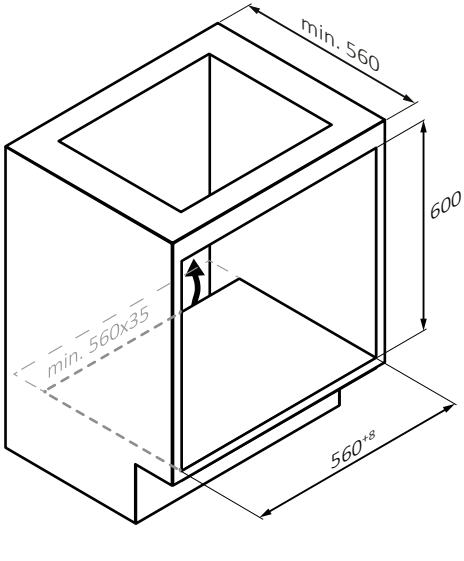


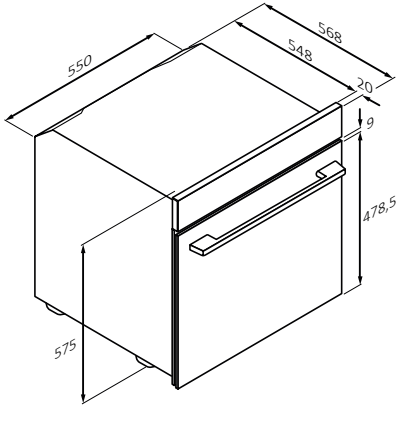

Vista posterior

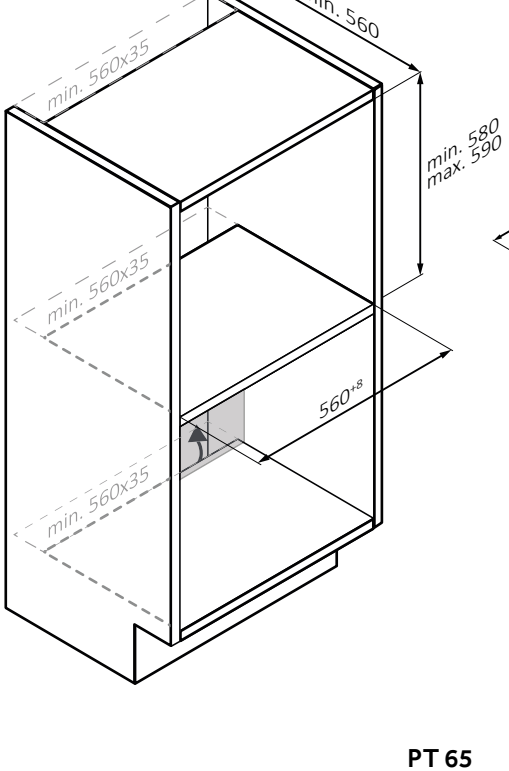


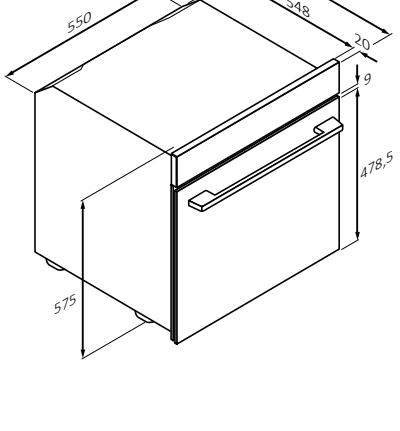

Vista lateral

mm

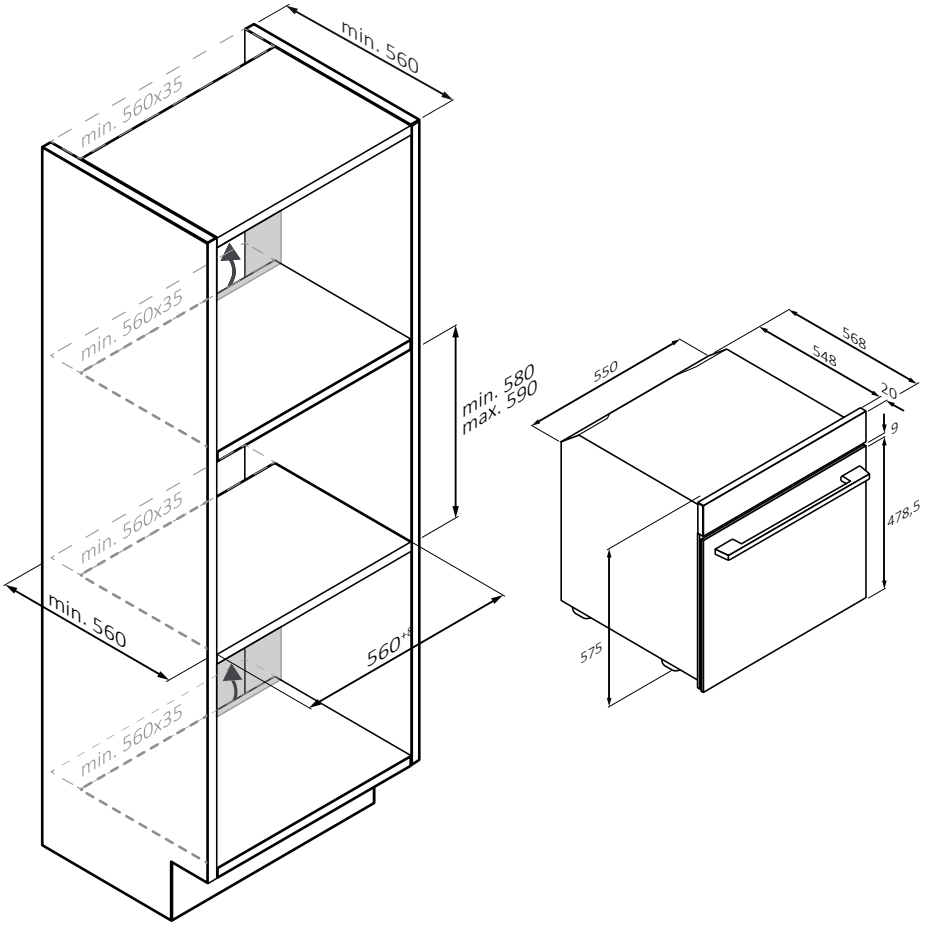

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

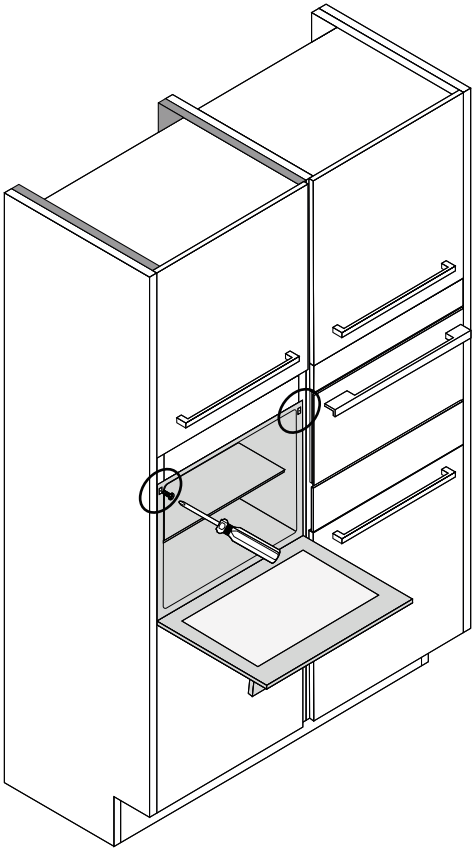

min. 560
min. 560x35
min: 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

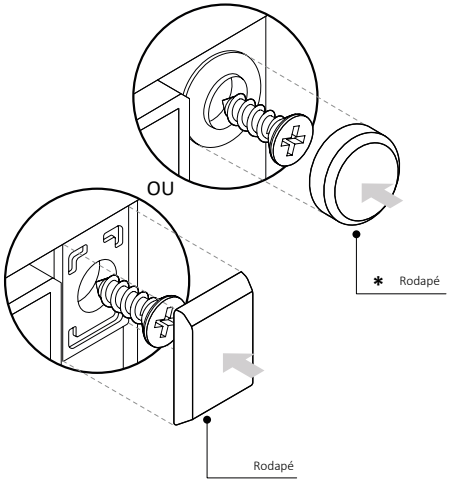

550
568
548
20
9
478,5
575

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. Špeciálne Funkcie
4.2.3. Funkcia Multi Step

**5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA**
5.1. Všeobecná Kuchárska Tabuľka
5.2. Tabuľka Pre Everyday Cooking

**6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE**
6.1. Všeobecné Odporúčania
6.2. Čistenie Rúry
6.2.1. Vnútri Rúry: Funkcie Čistenia
6.2.2. Vonkajšok Rúry: Demontáž A Čistenie Sklenených Dvierok
6.3. Čistenie Príslušenstva
6.4. Údržba
6.5. Režim Ukážky

**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.

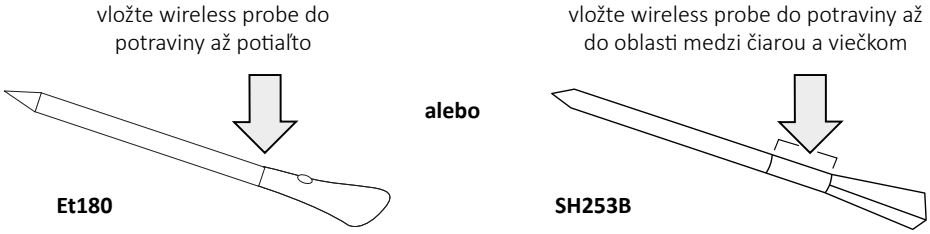
## VAROVANIA (PRE STEAM PLUS)

- 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 Preci Probe SA TESNE PO VARENÍ NEDOTÝKAJTE HOLÝMI RUKAMI. Pri vyberaní sondy Preci Probe z jedla po uvarení vždy noste ochranné rukavice.

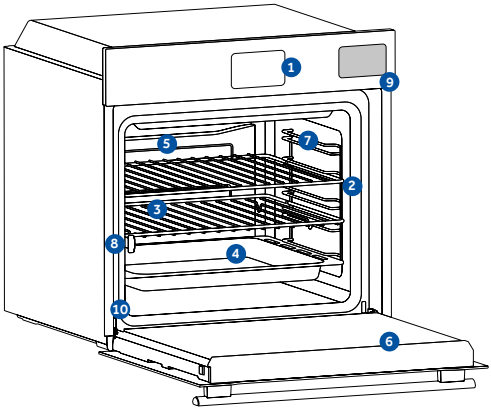



- Kovovú časť sondy Preci Probe nevystavujte priamo teplu generovanému rúrou.
- Nepoužívajte sondu Preci Probe v inom spotrebiči okrem vstavanej rúry.
- Sondu Preci Probe nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Sonda Preci Probe sa môže čistiť a umývať, ale nesmie ostať dlhšie ponorená vo vode.
- Tento výrobok nie je určený, aby ho používali osoby do 12 rokov.
- Dodávateľ nezodpovedá za žiadne poškodenie sondy Preci Probe v dôsledku nesprávneho používania pomôcky.
- Pred použitím sondu Preci Probe vyčistite.
- 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.
- Ak teplota sondy Preci Probe presiahne 100 °C, príprava jedla sa zastaví a sondu Preci Probe bude potrebné čo najskôr vybrať z rúry, aby sa zabránilo jej poškodeniu. Pri vyberaní si nasaďte rukavice.

# 2. ÚVOD K VÝROBKU



## 2.1. PREHĽAD VÝROBKU

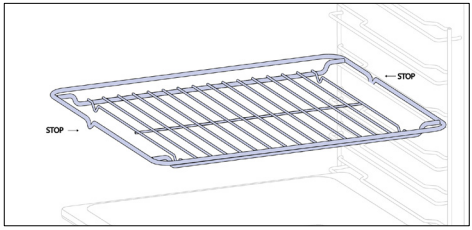



1. **Ovládací panel**
2. **Čísla poličiek**
3. **Kovové mriežky**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátora**
6. **Dvierka rúry**
7. **Bočné mriežky** (ak sa tam nachádzajú: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. **Výsuvné vodidlá**
9. **Nádobka na prípravu pary**
10. **Sériové číslo a QR kód**

Sem napíšte svoje sériové číslo pre budúce použitie.

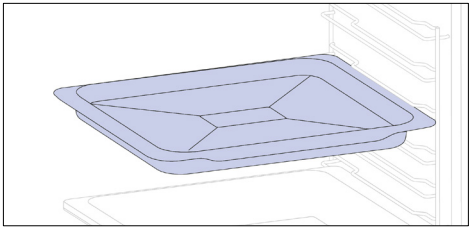
## 2.2. PRÍSLUŠENSTVO

### Kovový rošt



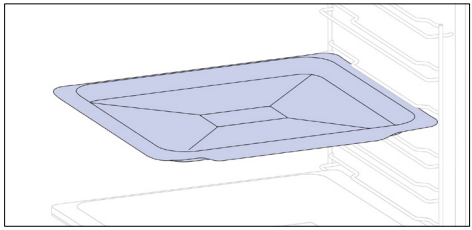

Drôtený rošt v rúre je odnímateľná a nastaviteľná polica, ktorá slúži na uloženie kuchynského riadu a dá sa nastaviť do rôznych výšok podľa rôznych potrieb varenia. Neumiestňujte jedlo priamo naň; namiesto toho použite papier na pečenie alebo vhodné plechy na pečenie.

### Hlbší plech



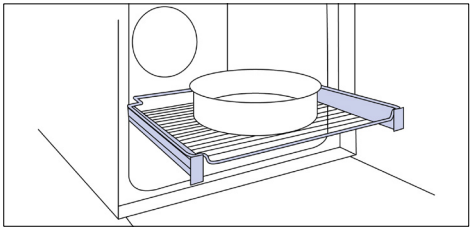
Hlbší plech je ideálny na pečenie jedál s pridanými kvapalinami alebo s viacerými vrstvami, ako sú dusené jedlá alebo pečené mäso. Jeho hĺbka je špeciálne navrhnutá tak, aby zabezpečila požadovanú konzistenciu pripravených jedál.

### Plech na pečenie (iba ak je prítomný*)



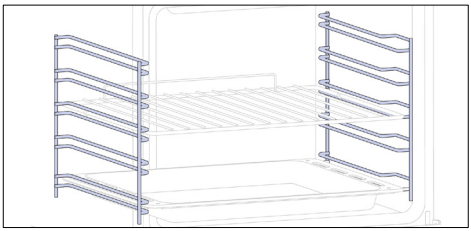
Plech na pečenie je ideálny na dosiahnutie rovnomerného zapečenia spodku, a vďaka svojmu plytkému a plochému tvaru je ideálny na pečenie sušienok a pečiva. Okrem toho, umiestnenie pod rošt na pečenie môže pomôcť zachytávať kvapky z pečeného jedla a zabrániť znečisteniu rúry.

### Teleskopické vodiace lišty (iba ak je prítomný*)



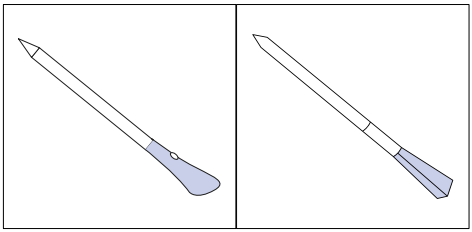
Teleskopické lišty rúry sú rošty, ktoré sa dajú vysunúť, čo uľahčuje umiestňovanie alebo vyberanie položiek bez toho, že by ste museli siahnuť hlboko do horúcej rúry. Zvyšujú bezpečnosť, stabilitu a môžu sa nastaviť na rôznych úrovniach.

**Bočné drôtené držiaky** (iba ak je prítomný*)



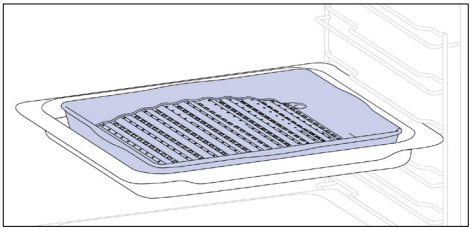
Bočné držiaky sú umiestnené na oboch stranách vnútra rúry a sú určené na umiestnenie plechu alebo roštov počas pečenia.

**Preci Probe** (iba ak je prítomný*)



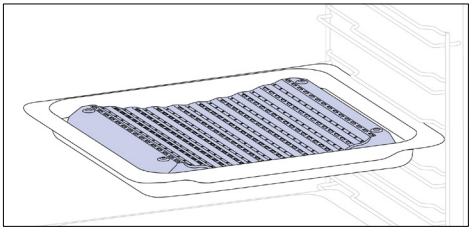
Táto sonda na mäso je teplotný snímač, ktorý sa vsúva do jedla, a pripojený k rúre káblom umožňuje kontrolovať vnútornú teplotu jedla počas varenia. Používa sa hlavne na ryby a mäso.

**Dvojitý plech – režim grilovania** (iba ak je prítomný*)



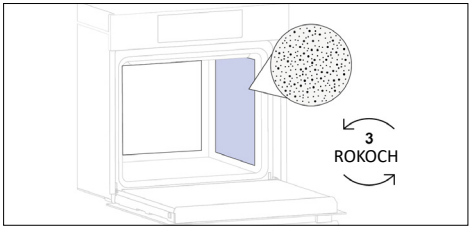
Konvexný tvar je vhodný na grilovanie v rúre pri vysokej teplote (220°), čo umožňuje dokonalé grilovanie aj doma, s malým množstvom dymu vďaka systému na odtekanie tukov na dne plechu.

**Dvojitý plech – režim s PAROU** (iba ak je prítomný*)

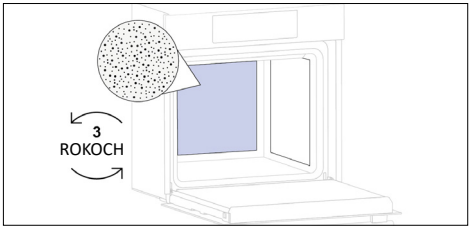


Konkávny tvar umožňuje správnu cirkuláciu vlhkosti generovanej pri príprave jedla a udržiava jeho vysokú vlhkosť. Podľa množstva vody pridanej do plechu sa dosiahne suchšie alebo „vlhkejšie“ jedlo.

**Katalytický panel** (iba ak je prítomný*)

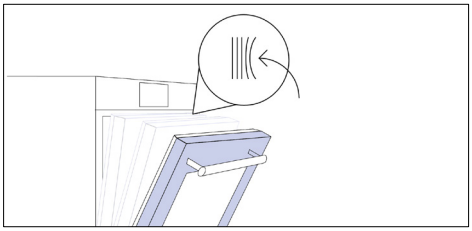



**Katalytický kryt ventilátora** (iba ak je prítomný*)



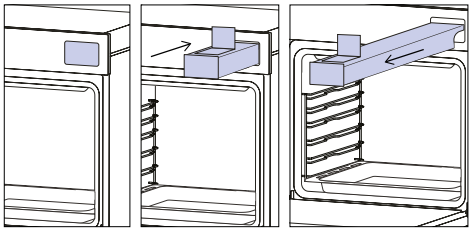

Špeciálne panely potiahnuté smaltom, vyrobené z mikroporéznej štruktúry na premenu tuku na plynné prvky, ktoré sa dajú ľahko odstrániť. Meňte po 3 rokoch používania (pri 2/3 cykloch pečenia za týždeň).

**Mäkké zatváranie/Závesy s mäkkým otváraním** (iba ak je prítomný*)



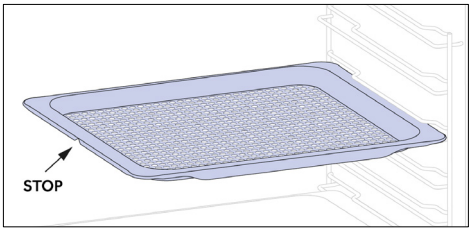
Mäkké zatváranie a závesy s mäkkým otváraním ovládajú pohyb dvierok, zabezpečujú plynulý pohyb a zabraňujú nárazu.

**Nádobka na prípravu pary**



Nádobka na prípravu pary je priehradka, ktorú možno naplniť vodou potrebnou na vykonávanie programov varenia a čistenia pomocou pary.

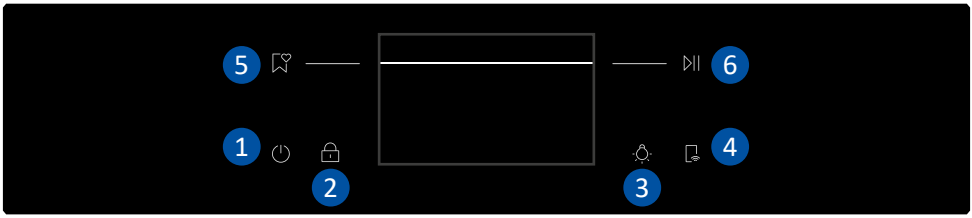
**Airfry plech** (iba ak je prítomný*)




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.

**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: 0,5 W
Doba, po ktorej sa zariadenie automatického prepne do pohotovostného režimu: 20 min.

Funkcie a poradie funkcií sa môžu meniť v závislosti od modelu

1. Zap/vyp
2. Detská poistka
3. Osvetlenie
4. Diaľkové ovládanie
5. Obľúbené
6. Štart/Pozastavenie

### 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 dutiny 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). |

**ZOBRAZENIE SPÄTNEJ VÄZBY** (viditeľné iba vtedy, keď je aktívne)

| Symbol | Spätná väzba | Opis |
|---|---|---|
|  | **Nádobka chýba** | Ikona sa zobrazí, keď nádobka na prípravu pary chýba alebo je otvorená. |
|  | **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. |
|  | **Vyžaduje sa odstránenie vodného kameňa** | Ikona sa zobrazí, keď je potrebné vykonať cyklus na odstránenie vodného kameňa. |

## 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.

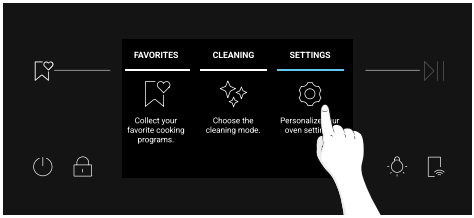
* Záleží od modelu rúry.

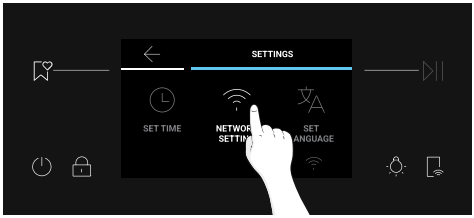
### Informácie o produkte pre zariadenia v sieti

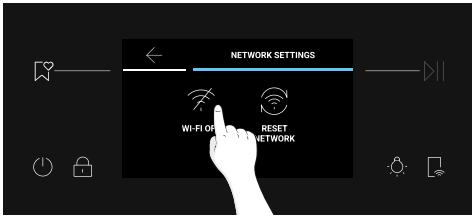
Spotreba energie výrobku v pohotovostnom režime v sieti, ak sú pripojené všetky káblové sieťové porty a aktivované všetky porty bezdrôtovej siete: 2,0 W.
Doba, po ktorej sa zariadenie prepne do automatického sieťového pohotovostného režimu: 20 min

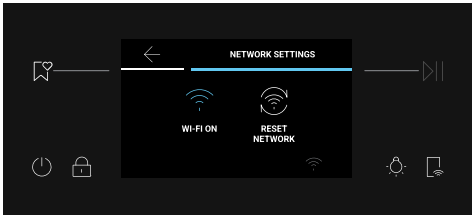
### Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:

Na voliči na domovskej stránke stlačte „Nastavenia“ a potom stlačte „Nastavenia siete“. Prepínač Wi-Fi VYPNUTÁ prepnite, aby ste zapli Wi-Fi.



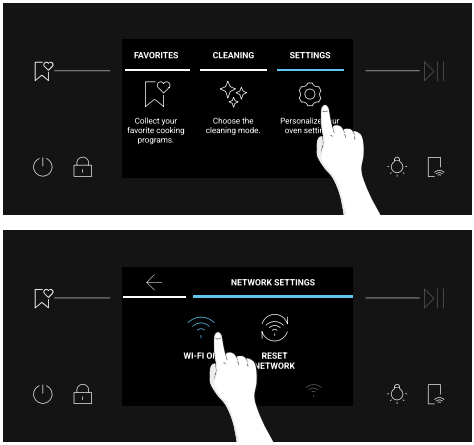



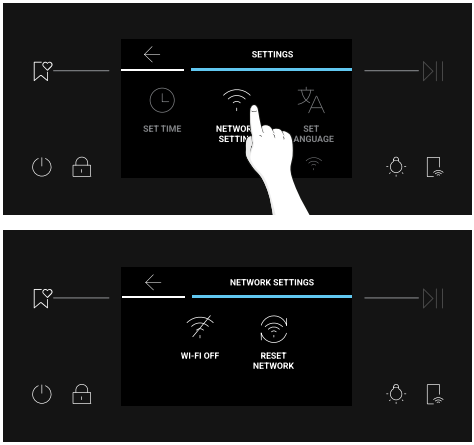



## Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete

Na voliči na domovskej stránke stlačte „Nastavenia“ a potom stlačte „Nastavenia siete“. Prepínač Wi-Fi ZAPNUTÁ prepnite, aby ste vypli Wi-Fi.



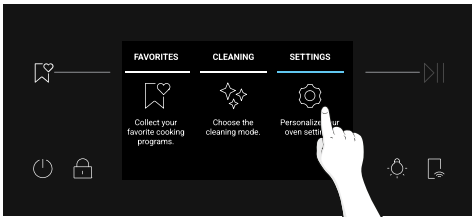


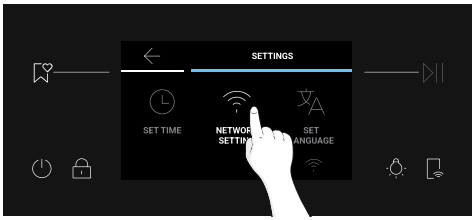


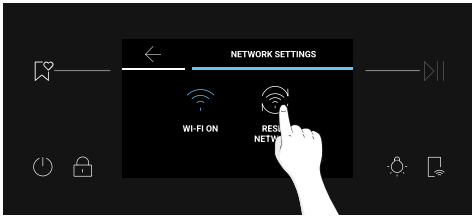


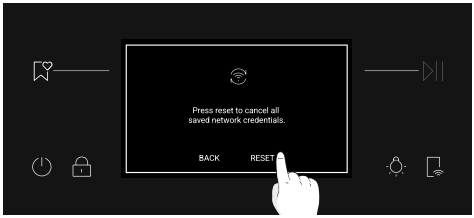

## Ako resetovať sieť

1. Na voliči na domovskej stránke stlačte „Nastavenia“ a potom stlačte „Nastavenia siete“;
2. Stlačte tlačidlo „Zresetovať sieť“ (aktivované iba vtedy, ak už bol spotrebič spárovaný);
3. Hlásenie v kontextovom okne potvrďte kliknutím na „Reset“




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.

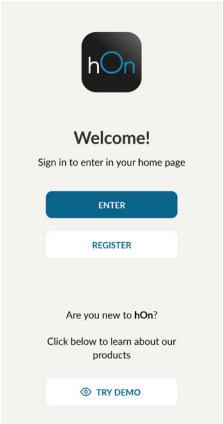
Available on the App Store

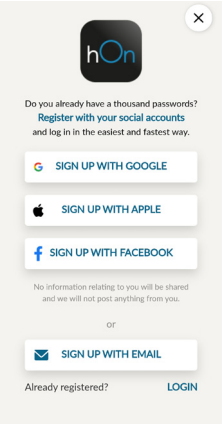
GET IT ON Google Play

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

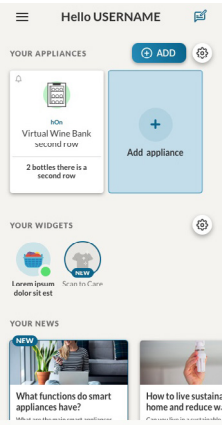



## RÝCHLE PÁROVANIE

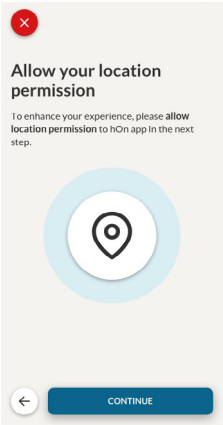
**Krok 1**

- Vyberte možnosť „Pridať spotrebič“.



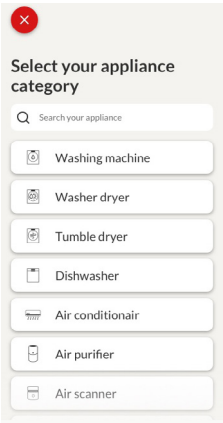
**Krok 2**

- Povoľte lokalizáciu zariadenia.



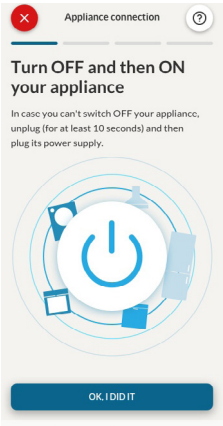

**Krok 3**

- Vyberte rúru z kategórie spotrebičov.



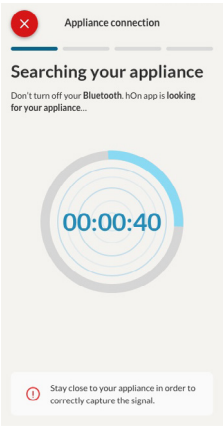

**Krok 4**

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



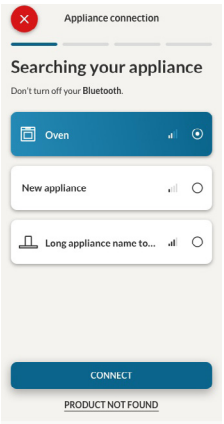
**Krok 5**

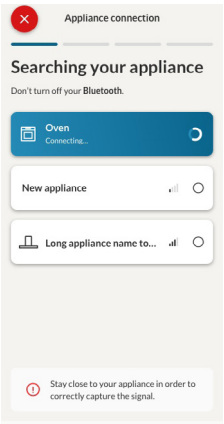
- Po zapnutí začne aplikácia hOn vyhľadávať váš domáci spotrebič.




**Krok 6.1-6.2**

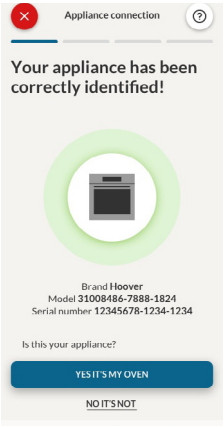
- Vyberte svoj domáci spotrebič, stlačte tlačidlo „Pripojiť“ a počkajte niekoľko sekúnd.




**Krok 7**

- Po vyhľadaní rúry ju môžete ovládať prostredníctvom hOn.



## DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

Diaľkové ovládanie ponúka používateľom množstvo výhod, zvyšuje pohodlie, účinnosť a celkový zážitok z varenia tým, že poskytuje možnosť ovládať spotrebič priamo ovládačmi spotrebiča aj použitím aplikácie hOn

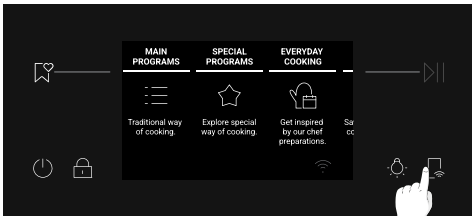
Táto funkcia umožňuje prostredníctvom vášho zariadenia využívať rôzne funkcie, ako napríklad: okamžité alebo plánované spustenie receptov alebo programov prípravy jedla, ktoré sú už k dispozícii v aplikácii, monitorovanie prípravy jedál v reálnom čase, úpravu používaných parametrov prípravy jedál, monitorovanie postupu prípravy jedla použitím sondy, správu uložených receptov použitím „funkcie Jolly“ na výrobku (pozri príslušnú časť). Okrem toho je možné dostávať upozornenia na dokončenie programov alebo receptov. Diaľkové ovládanie je možné aktivovať výlučne po zaregistrovaní produktu.
Program prípravy jedla môžete zastaviť aj na diaľku pomocou aplikácie stlačením tlačidla „STOP“ na displeji zariadenia. Rúra automaticky zastaví prípravu jedla.

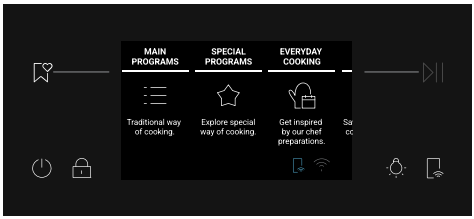
Keď je diaľkové ovládanie ZAPNUTÉ, môžete spustiť/zastaviť a monitorovať programy prípravy jedla a recepty priamo prostredníctvom aplikácie aj zo spotrebiča. Ak sa diaľkové ovládanie vypne po spustení programu varenia, program sa zastaví iba ovládačmi na rúre.

**POZNÁMKA:** Je k dispozícii pre všetky funkcie prípravy jedla na výrobku, s výnimkou programov na Gratinovanieovanie a Supergrill.

### Ako aktivovať diaľkové ovládanie:

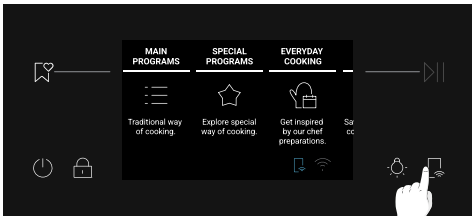
1. Na voliči na domovskej obrazovke stlačte v pravom dolnom rohu;
2. V spodnej časti obrazovky sa zobrazí ikona „Diaľkové ovládanie zapnuté“ ;
3. Vstúpte do aplikácie, vyberte program a zapnite prípravu jedla. Počas procesu je možné ovládať a meniť parametre programu použitím ovládačov spotrebiča aj aplikácie.

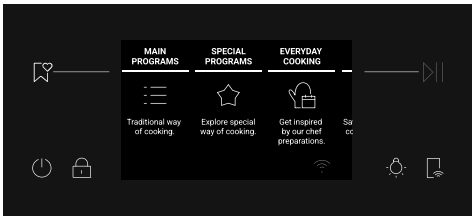


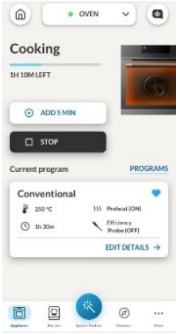




### Ako deaktivovať diaľkové ovládanie:

1. Keď je diaľkové ovládanie aktívne, stlačte , aby ste ho vypli.
2. Ikona „Diaľkové ovládanie zapnuté“ zmizne.






**POZNÁMKA:** Ak používateľ zastaví prebiehajúcu prípravu jedla ovládačmi rúry, v aplikácii sa zobrazí zastavená príprava jedla.

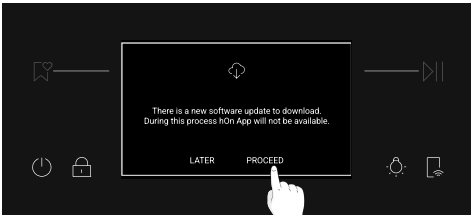
## AKTUALIZÁCIA OVER THE AIR (OTA)

Rúra je vybavená funkciou bezdrôtovej aktualizácie, ktorá zabezpečí údržbu softvéru produktu. Odporúča sa vždy zaručiť aktualizáciu funkčnosti rúry, pričom aktualizácia bude zaručená ihneď po zaregistrovaní spotrebiča v rámci aplikácie. Keď bude k dispozícii nová aktualizácia a rúra je pripojená, dostanete upozornenie prostredníctvom kontextového hlásenia na displeji.

Proces OTA bude prebiehať v 2 krokoch.

**1. STIAHNUTIE SOFTVÉRU -** Počas tohto procesu, ktorý môže trvať približne 2 hodiny, je možné použiť rúru na prípravu jedla, ale aplikácia hOn nebude k dispozícii.

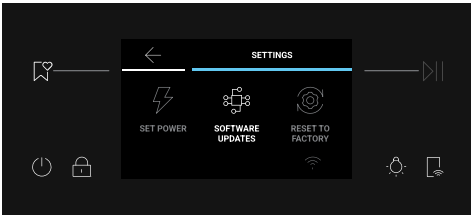
- Výberom „Pokračovať“ sa aktualizácia začne sťahovať, a ikona Wi-Fi s modrou šípkou zostane viditeľná až do konca sťahovania. Ak chcete počas tejto doby vypnúť displej, musíte pred stlačením tlačidla ZAP/VYP aktivovať diaľkové ovládanie, inak sa proces sťahovania preruší.





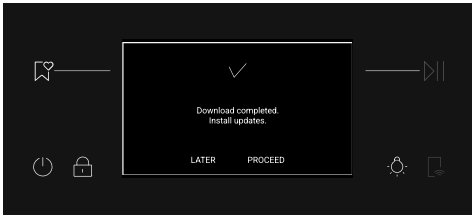


- Výberom možnosti „Neskôr“ je možné spustiť proces zadaním „Aktualizácie softvéru“ v ponuke Nastavenia.



**2. INŠTALÁCIA** Počas tohto procesu, ktorý môže trvať približne 2 hodiny, je možné použiť rúru na prípravu jedla, ale aplikácia hOn nebude k dispozícii.

- dotykom položky „Pokračovať“ sa aktualizácia nainštaluje.

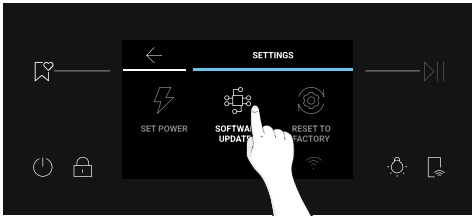


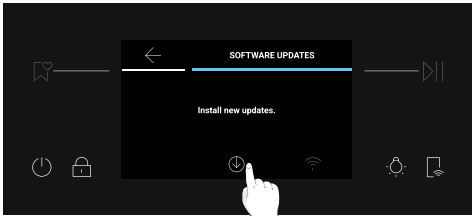







- Výberom možnosti „Neskôr“ je možné spustiť proces zadaním „Aktualizácie softvéru“ v ponuke Nastavenia.



# 3. PRED ZAČATÍM

## 3.1. INFORMÁCIE PRED SPUSTENÍM

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

### Ako fungujú dvierka

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

### Ako funguje osvetlenie

Vnútro rúry je osvetlené jednou alebo viacerými žiarovkami, ktoré sa zvyčajne zapnú pri každom zapnutí funkcie rúry.
V prípade rúr vybavených spínačom na dvierkach (pozri nižšie) sa svetlo automaticky rozsvieti pri otvorení dvierok.
V prípade rúr vybavených tlačidlom svetla sa dá toto tlačidlo použiť aj na zapnutie osvetlenia.
Ak zostanú dvierka rúry otvorené dlhšie ako 10 minút, osvetlenie sa automaticky vypne.
Počas procesu pyrolytického čistenia zostáva osvetlenie vypnuté.*

### Ako funguje chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor slúži na odvádzanie tepla, ochranu rúry a jej okolia pred prílišným zahriatím, ako aj za ochranu kuchynských spotrebičov pred účinkami vysokých teplôt. Preto počuť chladiaci ventilátor fungovať aj po aj po vypnutí rúry.
Funguje počas cyklu prípravy jedla a po ňom, v závislosti od vnútornej teploty rúry.
Keď je chladiaci ventilátor v prevádzke, zvyčajne počuť slabé bzučanie alebo vrčanie. Okrem toho si môžete všimnúť prúdenie teplého vzduchu z medzery medzi dvierkami rúry a ovládacím panelom.
Ventilátor ostáva zapnutý počas pyrolytického čistenia a keď sú zamknuté dvierka rúry.*
Počas funkcie ECO ostáva osvetlenie vypnuté.

(*len pre pyrolytické rúry)

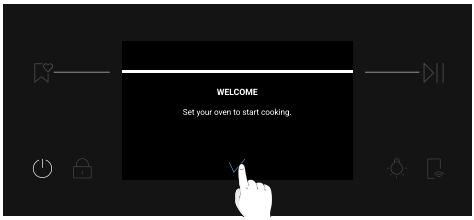
### Ako funguje pruh stavu

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

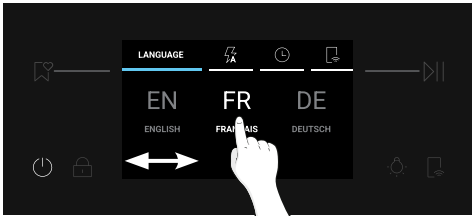
## 3.2. PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí spotrebiča je prvým krokom výber jazyka, nastavenie času, výber možnosti 13 ampérov alebo 16 ampérov.

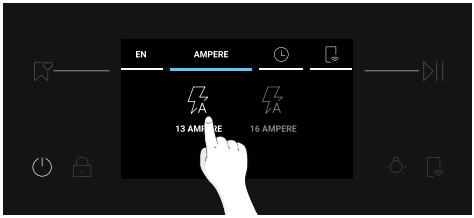
Najprv sa na displeji zobrazí hlásenie „Vitajte“. Ak chcete pokračovať, stlačte ✓



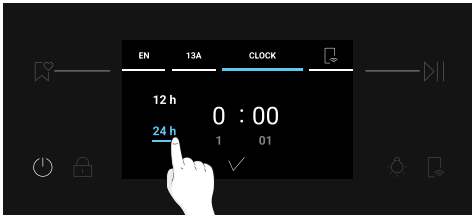
- **VÝBER JAZYKA:** Zobrazí sa posuvná ponuka. Posúvaním vo vodorovnom smere vyberte požadovaný jazyk. Dotykom vybraného jazyka prejdete na ďalší krok.

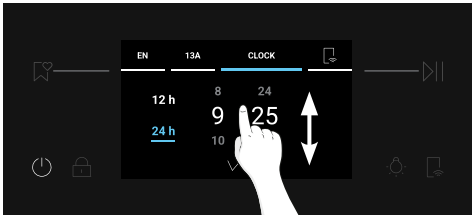


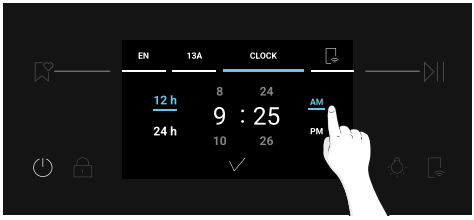

- **NASTAVENIE INTENZITY PRÚDU:** V predvolenom nastavení je rúra nastavená na prácu s vyšším výkonom vhodným pre domácnosti s výkonom viac ako 3 kW (16 A). Ak máte v domácnosti nižší výkon, môžete toto nastavenie zmeniť na 13 A. Toto nastavenie ovplyvňuje rýchlosť ohrevu rúry. Výber vyššej hodnoty (16A) znamená, že sa rúra zohrieva rýchlejšie (pretože sa zvyšuje príkon). Na displeji uvidíte dve možnosti: 13A a 16A. Stlačením vyberte požadovanú intenzitu prúdu a prejdite na ďalší krok.

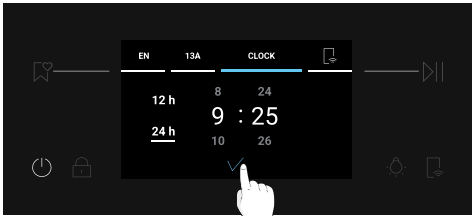



- **NASTAVENIE ČASU:** Na displeji sa zobrazí prednastavený čas „0:00“ v prednastavenom 24-hodinovom formáte. Ak chcete formát času zmeniť, stlačte 12h/24h na ľavej strane obrazovky. Ak chcete nastaviť čas, posúvajte sa číslach vertikálne.
  Ak ste zvolili 12-hodinový formát času, stlačte aj AM/PM, aby ste vybrali čas dňa. Potvrďte stlačením ✓ .

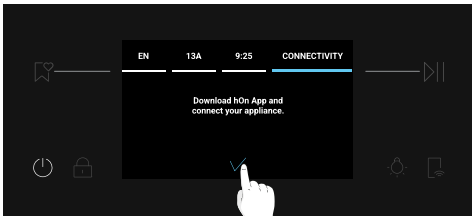


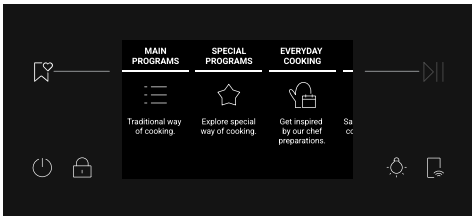



Po úprave úvodných nastavení sa zobrazí kontextové okno s hlásením o informáciách o spárovaní. Stlačením ✓ potvrďte a prejdite do ponuky na domovskej obrazovke.



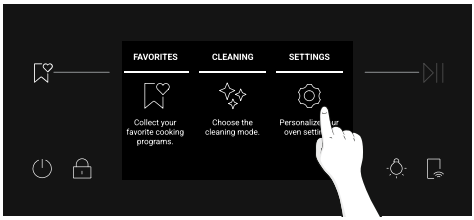



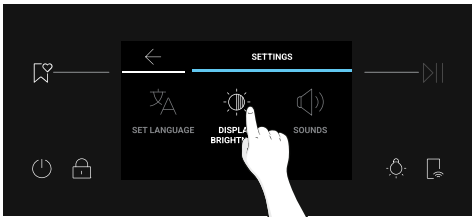


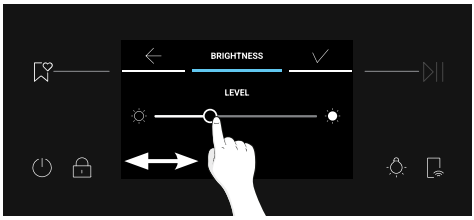

- **POST INSTALLATION INSTRUCTIONS**
  To edit the initial settings after the first use, you can access the Settings menu from the Home carousel at any moment.

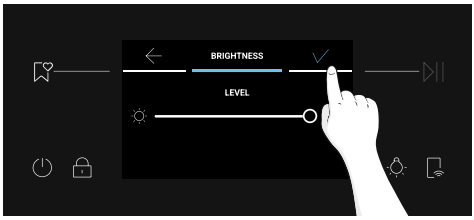
**ĎALŠIE NASTAVENIA**
Jas a Úrovne zvuku môže používateľ upraviť v časti Nastavenia.

- **JAS:** Na voliči na domovskej obrazovke stlačte „Nastavenia“. Posúvajte sa vodorovne po ponuke Nastavenia a stlačte „Jas displeja“. Posúvaním posúvača vodorovne upravte jas. Stlačte tlačidlo ✓ na potvrdenie.

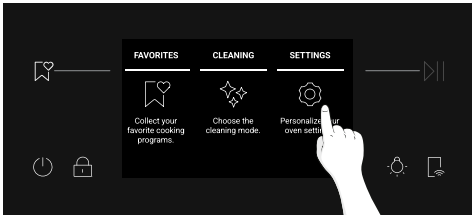


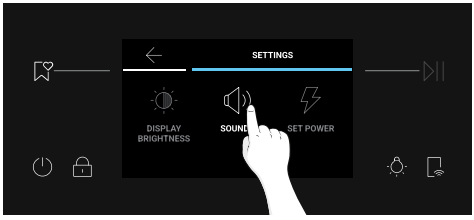



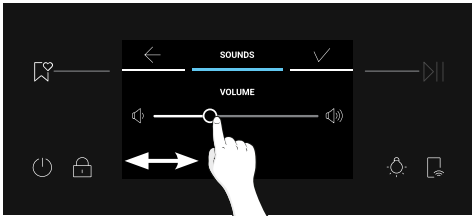



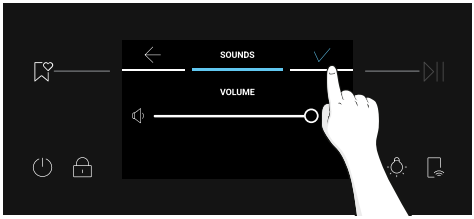



- **ZVUK:** Na voliči na domovskej obrazovke stlačte „Nastavenia“. Posúvajte sa vodorovne po ponuke Nastavenia a stlačte „Zvuky“. Posúvaním posúvača doľava a doprava upravte hlasitosť zvuku. Stlačte tlačidlo ✓ na potvrdenie.



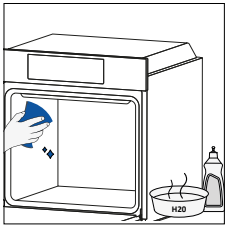



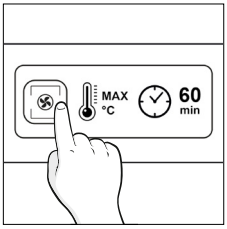



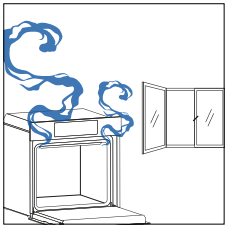




### 3.3. PREDBEŽNÉ ČISTENIE

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



# 4. OBSLUHA SPOTREBIČA

## 4.1. FUNGOVANIE SPOTREBIČA

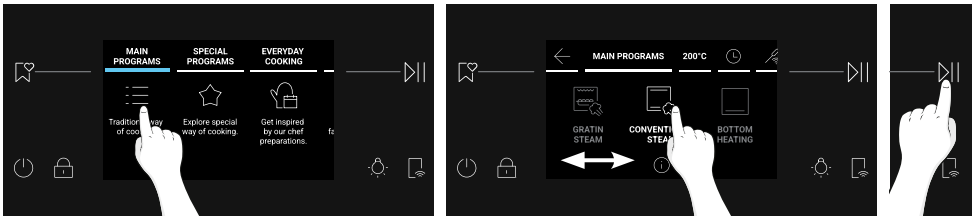
### ZAPNUTIE/VYPNUTIE RÚRY

Ak chcete rúru zapnúť/vypnúť, podržte dlhšie stlačené tlačidlo ZAP/VYP.



### NASTAVTE FUNKCIU PRÍPRAVY JEDLA

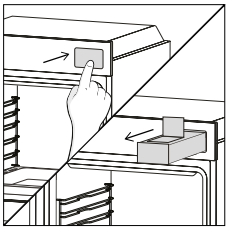
Ak chcete vybrať funkciu prípravy jedla, v ponuke na domovskej obrazovke stlačte „Hlavné programy“. Posúvajte sa vodorovne po ponuke, kým nedosiahnete požadovanú funkciu. Stlačením ▷|| spusťte prípravu jedla pri teplote predvolenej pre zvolenú funkciu prípravy jedla.




**Spôsob používania nádobky na prípravu pary pre programy prípravy jedla s parou**

Ak po výbere programu varenia v pare nádobka na jej prípravu chýba alebo je otvorená, zobrazí sa kontextové hlásenie s výzvou, aby ste ju vložili alebo zatvorili. Ak je nádržka na paru prázdna, na displeji sa zobrazí kontextové hlásenie, ktoré vás upozorní, aby ste ju naplnili vodou. Postupujte nasledovne:

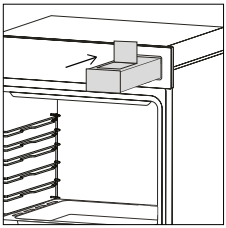
1. Nádobku na prípravu pary otvorte miernym stlačením.



2. Ak je to potrebné, do nádobky na prípravu pary pridajte pitnú vodu pomocou džbánu alebo priamo z vodovodu. Neprekračujte maximálnu hladinu vody uvedenú vnútri nádobky.

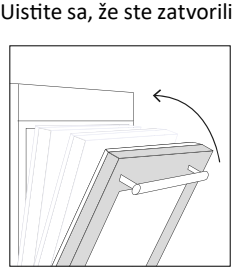



3. Zatlačte nádržku na vodu paru, aby ste ju zatvorili.



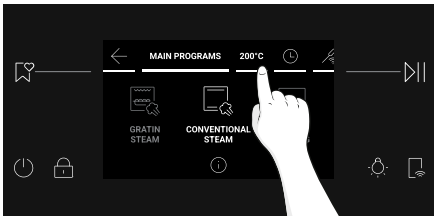
4. Vložte jedlo do rúry a stlačte ✓, aby ste pokračovali. Uistite sa, že ste zatvorili dvierka rúry.

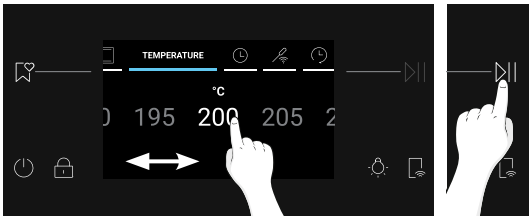


## NASTAVENIE TEPLOTY

V rámci ponuky stlačte teplotu uvedenú vedľa položky „Hlavné programy“. Posúvaním vo vodorovnom smere vyberte požadovanú teplotu. Stlačením ▷|| potvrďte svoj výber.



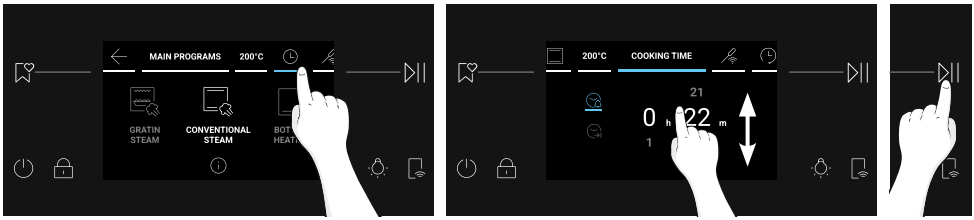
## PONUKA ČASU

### VERZIA 1 - (v závislosti od modelu rúry)

Vstúpte do ponuky Čas stlačením Doba prípravy jedla v ponuke.
Používateľ môže zadať nasledujúce nastavenia:

#### a. Odpočítavanie času

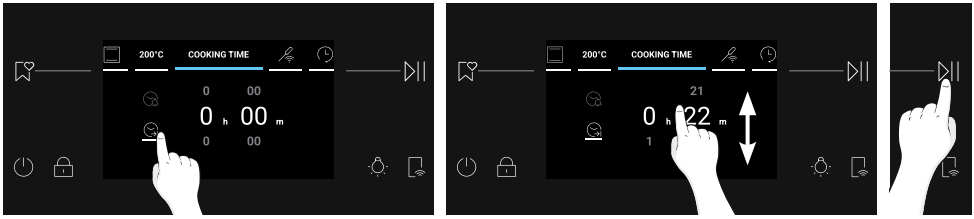
Táto funkcia umožňuje používateľovi nastaviť pripomienku pre dobu prípravy jedla. Po stlačení Doba prípravy jedla v ponuke sa predvolene zobrazí ikona Minútky. Posúvaním po číslach vertikálne upravte čas a potom stlačte na potvrdenie.




#### b. Automatické vypnutie

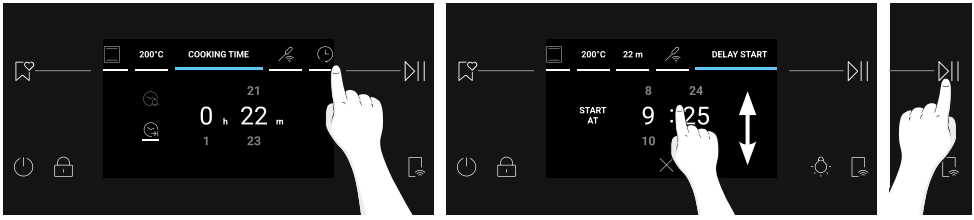
Automatické vypnutie spôsobí, že sa rúra automaticky vypne po nastavenej pripomienke. Táto funkcia je štandardne vypnutá a musí ju aktivovať podľa potreby používateľ.

Stlačením aktivujte automatické vypnutie. Čas upravte zvislým posúvaním a potom stlačte aby ste pokračovali.




#### c. Odložený štart

Stlačením tlačidla nastavte odložený štart. Vertikálnym posunom nastavte dobu odloženia štartu a potom stlačte na potvrdenie.



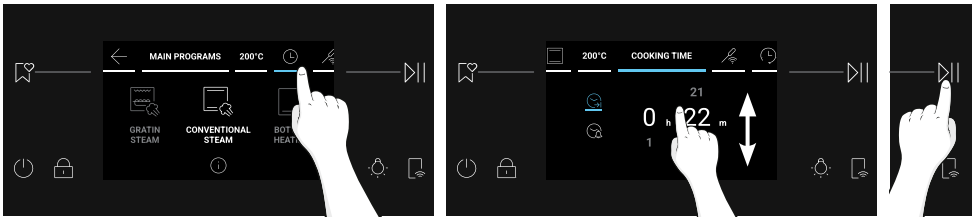

**POZNÁMKA:** Odložený štart sa dá aktivovať až po nastavení doby prípravy jedla, a nie je dostupný, keď je nastavená sonda Preci Probe. Keď sa používa odložený štart, doba prípravy jedla sa automaticky prevedie na automatické vypnutie.

**VERZIA 2 -** (v závislosti od modelu rúry)

Vstúpte do ponuky Čas stlačením Doba prípravy jedla v ponuke.
Používateľ môže zadať nasledujúce nastavenia:

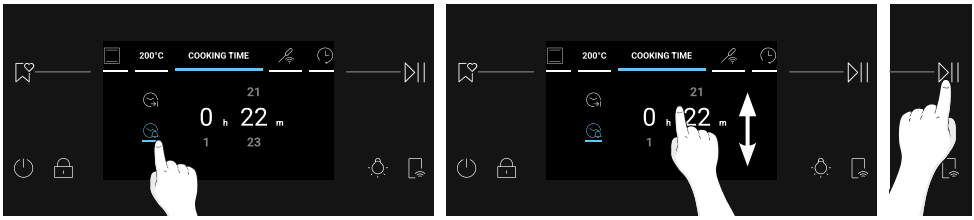
### a. Automatické vypnutie

Automatické vypnutie spôsobí, že sa rúra automaticky vypne po uplynutí nastaveného pripomenutia. Po stlačení Čas pečenia na karuseli je ikona Automatické vypnutie štandardne zapnutá. Posúvaním čísiel zvisle nastavte čas a potom stlačte na potvrdenie.



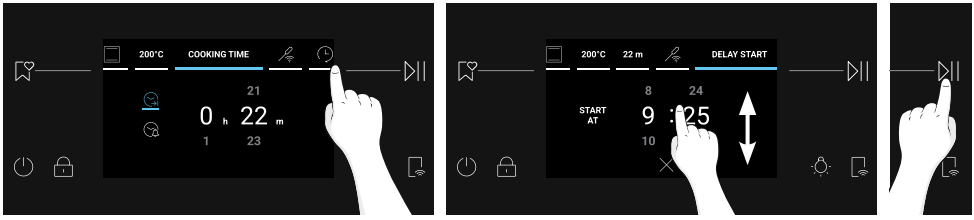

### b. Odpočítavanie času

Táto funkcia umožňuje používateľovi nastaviť pripomenutie času pečenia. Funkcia je predvolene vypnutá a používateľ ju musí podľa potreby aktivovať.
Stlačte na aktiváciu Odpočítavania času. Nastavte čas posúvaním čísiel zvisle a potom stlačte na pokračovanie.




### c. Odložený štart

Stlačením tlačidla nastavte odložený štart. Vertikálnym posunom nastavte dobu odloženia štartu a potom stlačte na potvrdenie.




**POZNÁMKA:** Odložený štart sa dá aktivovať až po nastavení doby prípravy jedla, a nie je dostupný, keď je nastavená sonda Preci Probe. Keď sa používa odložený štart, doba prípravy jedla sa automaticky prevedie na automatické vypnutie.

## ĎALŠIE FUNKCIE

### LIGHT

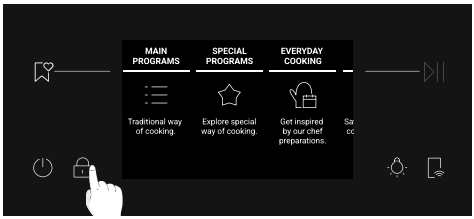
Ak chcete zapnúť/vypnúť osvetlenie vnútra, stlačte .

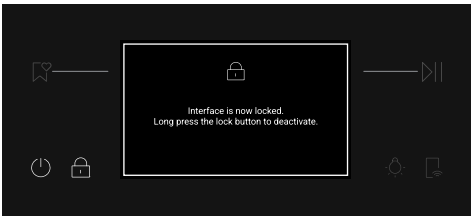



**NOTE:** Počas všeobecných postupov navigácie je svetlo vnútra predvolene VYPNUTÉ. Počas procesu, ako je príprava jedla alebo čistenie, bude svetlo predvolene zapnuté.

### DETSKÁ POISTKA

Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky, aby sa predišlo akémukoľvek náhodnému použitiu zo strany detí. Ak chcete aktivovať zámku obrazovky, podržte stlačené . Na niekoľko sekúnd sa zobrazí kontextové okno s hlásením. Keď je detská poistka zapnutá, všetky tlačidlá budú deaktivované, okrem tlačidiel ZAP/VYP a Detská poistka.



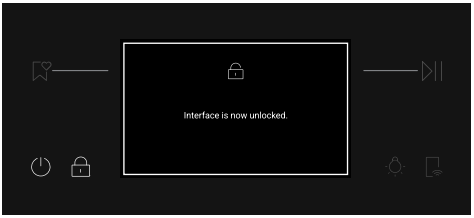



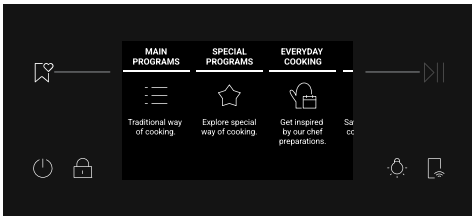




Ak chcete obrazovku odomknúť, podržte stlačené  ešte raz. Na niekoľko sekúnd sa zobrazí kontextové okno s hlásením, ktoré môžete skryť klepnutím na ľubovoľné miesto na obrazovke. Displej sa odomkne a obnoví sa zobrazovanie predchádzajúcej obrazovky.



## 4.2. FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA

### MOŽNOSŤ RÝCHLEHO PREDHRIEVANIA

Rýchle predhrievanie vždy odporúča hlásenie na displeji, a spustí sa automaticky. Keď sa spustí rýchle predhrievanie, zobrazí sa možnosť „skip“. Ak zvolíte „skip“, spustí sa požadovaná funkcia prípravy jedla, a jedlo možno vložiť do studenej rúry. Rýchle predhriatie aktivuje kombináciu ventilátora a ohrevných článkov, bez ohľadu na zvolenú funkciu prípravy jedla. Žiarovka osvetlenia sa vypne, kým rúra nedosiahne požadovanú teplotu, aby sa šetrila energia.

### 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“ znamená, že rýchle predhrievanie sa automaticky aktivuje a možno ho preskočiť pomocou „skip“; „NIE“ znamená, že predhrievanie nie je k dispozícii a potraviny sa musia vložiť do studenej rúry.

Keď program prípravy jedla skončí, môžete pridať k dobe prípravy jedla ďalších 5 minút, alebo ho uložiť do ponuky obľúbených alebo sa vrátiť na domovskú obrazovku.

| Symbol | Funkcia | Predvolená hodnota T °C Rozsah T°C | Navrhovaná poloha roštu | Predhriev-anie | Preci Probe dispozícii | Odporúčania |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NIE | NIE | IDEÁLNE PRE: prípravu mäsa, rýb alebo zeleniny Táto funkcia umožňuje šetriť energiu počas prípravy jedla a udržiavať jedlo vlhké a krehké.<br>Osvetlenie rúry je vypnuté |
|  | *Konvenčné | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | ÁNO | ÁNO | IDEÁLNE PRE: koláče, chlieb, sušienky, na jednej úrovni. |
|  | Viacúrovňové | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3 (jeden plech)<br>L3+L6 (dva plechy)<br>L2+L4+L6 (tri plechy) | ÁNO | ÁNO | IDEÁLNE PRE: koláče, sušienky a pizze na jednej alebo viac úrovniach. Ideálne na varenie rôznych potravín. |
|  | Konvenčné + ventilátor | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | ÁNO | ÁNO | IDEÁLNE PRE: pečené jedlo, dusené jedlá, zeleninu alebo koláče s vlhkou náplňou. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NIE | ÁNO | IDEÁLNE PRE: malé množstvo klobásy alebo steakov. Používajte so zatvorenými dvierkami |

| Symbol | Funkcia | Predvolená hodnota T °C Rozsah T°C | Navrhovaná poloha roštu | Predhriev-anie | Preci Probe dispozícii | Odporúčania |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5 L1-L5 | L7 pre tenké kusy, L5 pre hrubšie kusy. | NIE | ÁNO | IDEÁLNE PRE: veľké množstvo klobás, steakov a toastového chleba. Celá oblasť pod prvkom grilu sa zahreje. Používajte so zatvorenými dvierkami. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte. |
|  | **Gratinovanie | 200°C 150-250°C | L4/L5 | ÁNO | 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. |
|  | Spodný ohrev + ventilátor | 170°C 50-230°C | L2/L3 | ÁNO | ÁNO | IDEÁLNE PRE: slané koláče alebo jedlá s tekutou polevou na jednej úrovni |
|  | Spodný ohrev | 170°C 50-230°C | L1/L2 | ÁNO | ÁNO | IDEÁLNE PRE: pomalé a šetrné dusenie na jednej úrovni |
|  | Konvenčné + para | 180°C 130-220°C | L3 | NIE | ÁNO | IDEÁLNE PRE: prípravu akéhokoľvek druhu jedla na jednej úrovni. Počas vstrekovania pary sa aktivuje vnútorný ventilátor. |
|  | Gratinovanie a para | 200°C 150-220°C | L4 | NIE | ÁNO | IDEÁLNE PRE gratinovanie alebo opekanie na jednej úrovni. Para umožňuje dosiahnutie zapečenia s dosiahnutím lesklým povrchom a šťavnatým vnútrom jedla. |
|  | Viacúrovňové + Para | 160°C 130-220°C | L3 | NIE | ÁNO | IDEÁLNE PRE: prípravu jedla a opekanie na jednej alebo viacerých úrovniach. Para umožňuje rovnomerné rozloženie tepla na rôznych úrovniach. |

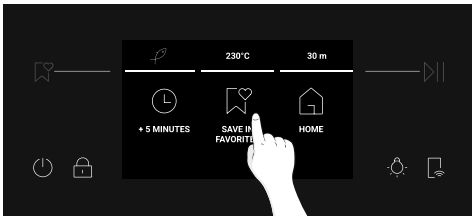
* Táto funkcia bola testovaná v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triede.
**Používajte so zatvorenými dvierkami.
***V závislosti od modelu rúry.

### 4.2.2. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

| Symbol | Funkcia | T°C predvolený rozsah T°C | Navrhovaná poloha roštu | Predhrievanie | PRECIP-ROBE dispozícii | Odporúčania |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C<br>200-300 °C | L2/L3 | NIE | - | IDEÁLNE NA: pečenie akéhokoľvek druhu pizze bez potreby predhrievania. Na mrazenú pizzu použite nižší ohrev a na okrúhlu čerstvú pizzu 300°. |
|  | Sušenie | 55°C<br>45-65°C | L4 | NIE | - | IDEÁLNE NA: sušenie porcií zeleniny a ovocia. Lepší výsledok dosiahnete, ak potraviny nakrájate na tenké plátky a uložíte ich v jednej vrstve bez prekrývania. |
|  | Udržiavať teplé (Para) | 65°C | L3 | NIE | - | IDEÁLNE NA: udržiavanie jedla v teple |
|  | Jogurt | 40°C | L4 | NIE | - | IDEÁLNE NA: prípravu jogurtov, umožnením správneho procesu fermentácie |
|  | Kysnutie (Para) | 40°C | L3 | NIE | - | IDEÁLNE NA: kysnutie cesta na pizzu a chlieb, cesto umiestnite na tretiu úroveň |
|  | MULTIPRÍPRAVA | 200 °C<br>150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | ÁNO | - | IDEÁLNE NA: súčasnú prípravu rôznych jedál na rôznych úrovniach bez miešania arómy. Po predhriatí umiestnite potraviny na všetky dostupné úrovne. Každý pokrm vyberte samostatne, podľa toho, či ste dosiahli teplotu prípravy. |
|  | Air fry | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4 | NIE | - | IDEÁLNE NA: prípravu mrazených, predsmažených a obaľovaných jedál. Vďaka špeciálnemu príslušenstvu horúci vzduch obklopuje jedlo rovnomerne. |

**Uložte recepty ako obľúbené:**
Recept môžete uložiť do ponuky Obľúbené priamo prostredníctvom rúry na konci akéhokoľvek programu prípravy jedla stlačením tlačidla „Uložiť do obľúbených“ na displeji. Toto tlačidlo sa zobrazí po hlásení „Vychutnajte si svoje jedlo“.

K obľúbeným receptom sa neskôr dostanete z ponuky Obľúbené.

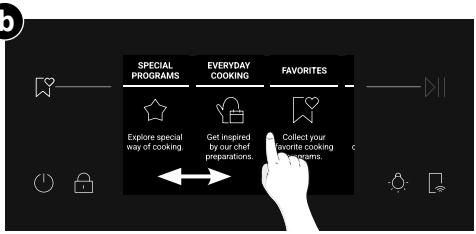


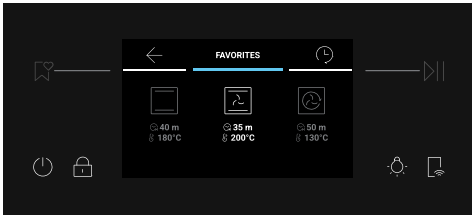

**Ako prejsť do ponuky Obľúbené z rúry:**
Stlačte ♡ na displeji. Alternatívne sa posúvajte po ponuke na domovskej stránke, kým sa nezobrazia Obľúbené, a stlačte túto možnosť. Zobrazí sa ponuka Obľúbené a môžete sa posúvať po predtým uložených receptoch. Najskôr sa zobrazia recepty uložené priamo prostredníctvom rúry. Recepty uložené pomocou funkcie Jolly sa zobrazia na konci ponuky. Po dosiahnutí požadovaného receptu stlačte ▷|| , aby sa začala príprava jedla.

a



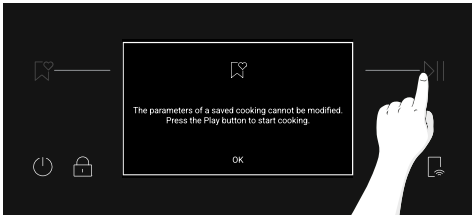

b



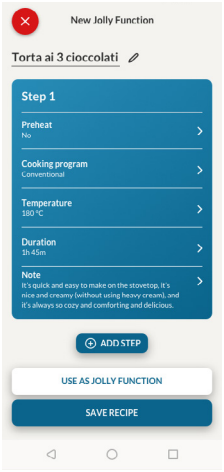



**POZNÁMKA:** Nastavenia ako Trvanie prípravy jedla a Teplota nemožno zmeniť pre recepty uložené ako Obľúbené. Ak kliknete na recept v ponuke Obľúbené, zobrazí sa kontextové hlásenie. Stlačením „OK“ sa vrátite späť ku ponuke, alebo stlačte ▷|| , aby ste svoju voľnu potvrdili a spustili prípravu jedla.



## Funkcia Jolly (maximálne 5 receptov)

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

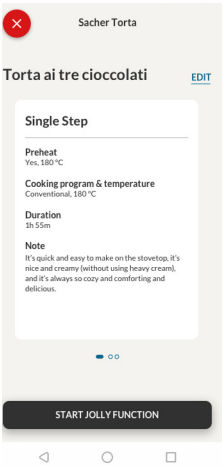


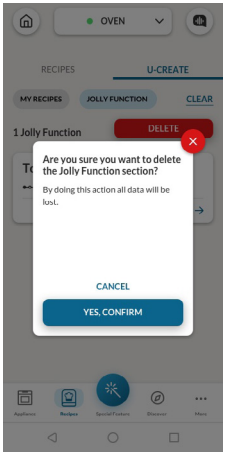

### Ako nastaviť funkciu Jolly:

Ak chcete na rúre nastaviť funkciu Jolly, otvorte sekciu receptov aplikácie, vyberte recept, ktorý chcete použiť, a kliknite na tlačidlo „Použiť ako funkciu Jolly“. Od tohto momentu ho môžete spustiť na spotrebiči aj bez interakcie s aplikáciou.

### Ako upraviť funkciu Jolly:

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




### Ako odstrániť funkciu Jolly:

Ak chcete funkciu Jolly odstrániť z rozhrania rúry pre používateľa, prejdite do sekcie receptov aplikácie.
Dotykom karty receptu označeného ako funkcia Jolly je možné ju odstrániť kliknutím na červené tlačidlo „vymazať“.
Zobrazí sa kontextové okno, ktoré požiada o potvrdenie úkonu. Ak budete pokračovať, funkcia Jolly uložená v rúre sa odstráni, a v aplikácii už nebude k dispozícii.

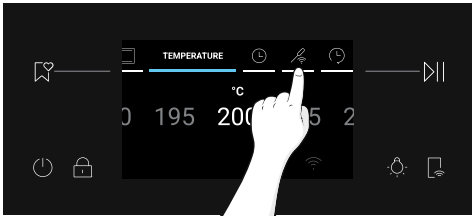
Recepty uložené pomocou funkcie Jolly si môžete pozrieť v ponuke Obľúbené na rúre.

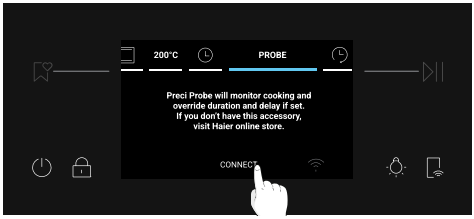
## **PRECI PROBE** (dostupná v závislosti od modelu)

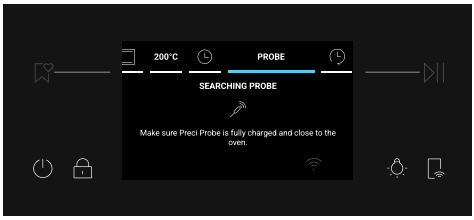
**Ako používať sondu:**

1. V ponuke na domovskej stránke stlačte .
2. Stlačte „Pripojiť“, aby ste prepojili sondu Preci Probe s rúrou.
3. Rúra začne hľadať sondu Preci Probe. V danom čase sa uistite, že je sonda Preci Probe úplne nabitá a je blízko rúry.
4. Po detekcii sondy Preci Probe ju zvoľte stlačením jej ikony na displeji. sa zobrazí v ľavej dolnej časti displeja.
5. Vyberte požadovanú cieľovú teplotu posúvaním doľava a doprava, potom stlačte na potvrdenie svojej voľby. Spustí sa rýchle predhrievanie.
6. Zobrazí sa kontextové okno s hlásením: v ložte s ondu P reci P robe d o j edla a v ložte j u d o r úry, potom stlačte aby sa začala príprava jedla.
   Keď sa príprava jedla zastaví, na niekoľko sekúnd sa zobrazí hlásenie „Vychutnajte si svoje jedlo“. Pred vybratím jedla z rúry nezabudnite sondu Preci Probe opatrne vybrať z jedla.

**POZNÁMKA:** Pri používaní sondy nie je potrebné nastavovať časovač. Príprava jedla sa zastaví automaticky ihneď po dosiahnutí požadovanej teploty.

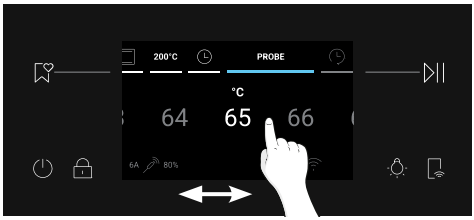


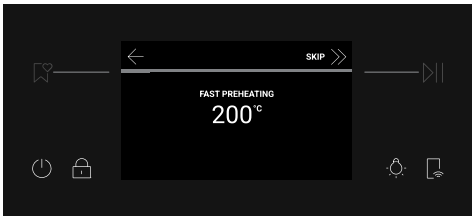



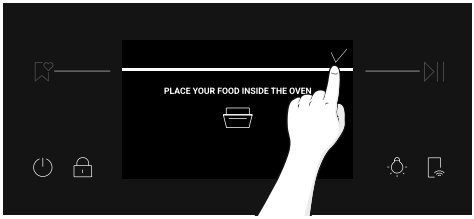









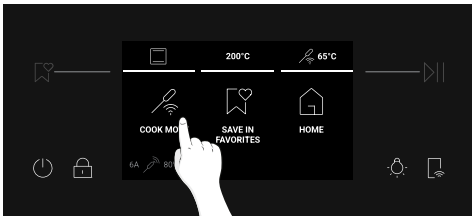









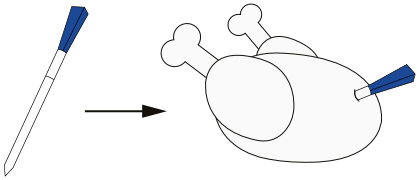
Ak chcete prípravu jedla predĺžiť, stlačte “ Predĺžiť prípravu“ na displeji a nastavte novú cieľovú teplotu pre sondu Preci Probe.






### Tipy na varenie

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



Sonda sa môže použiť s manuálnymi funkciami (Konvenčné, Konvenčné + ventilátor, gril, super grill, gratinované a viacúrovňové), s KATEGÓRIAMI PRÍPRAVY JEDLA (mäso, ryby a zelenina) a Gentle cooking.

| Kategória potravín | Odporúčaná teplota v jadre T°C | Navrhované umiestnenie |
|---|---|---|
| Pečené hovädzie mäso | 45°C | Diagonálne v najhrubšej časti. V prípade potravín valcového tvaru (napr. pečené hovädzie mäso) umiestnite hrot čo najbližšie ku geometrickému stredu |
| Pečené mäso | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Hydina | 83-85°C | Do najhrubšej časti prs |
| Ryby (celé/filety) | 65°C | Diagonálne v najhrubšej časti |
| Chlieb/Dusené jedlá | 90°C | Blízko geometrického stredu jedla |

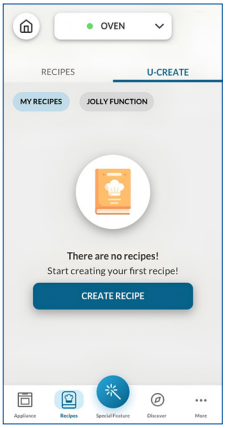
### 4.2.3. Viackroková Funkcia

Funkcia Multi Step umožňuje zachovať predtým nastavené parametre prípravy jedla (teplota a doba) pri zmene funkcie počas prípravy.

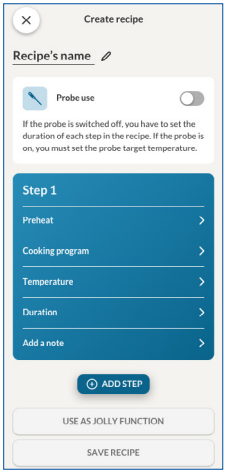
Recepty s Multi Step je možné vytvárať v aplikácii hOn pomocou funkcie U-Create a ukladať ich do rúry. Používateľ môže spustiť recept s Multi Step z ponuky Obľúbené.

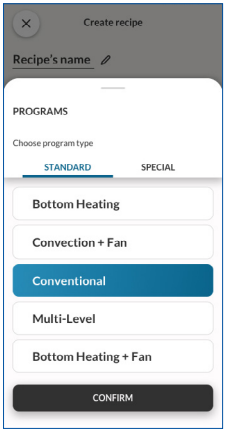
Používateľ si môže recept s Multi Step uložiť ako funkciu Jolly a uložiť ho do ponuky Obľúbené v rúre alebo ho uložiť na hOn a spustiť ho na diaľku z aplikácie.

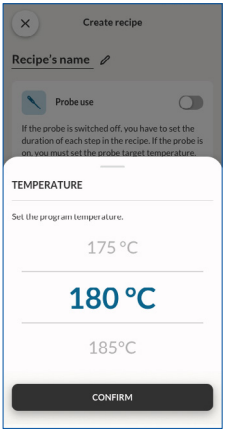
**Krok 1.** V sekcii U-Create aplikácie stlačte „Vytvoriť recept“.

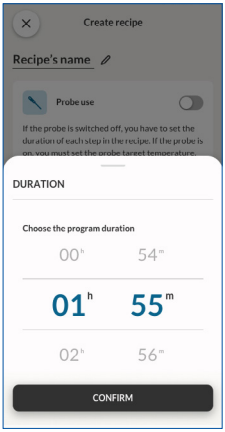



**Krok 2.** Upravte názov receptu a vyberte parametre pre prvý krok receptu.

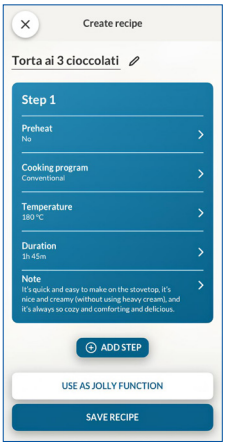


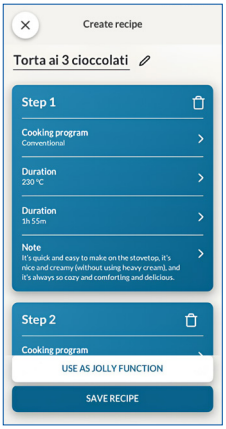



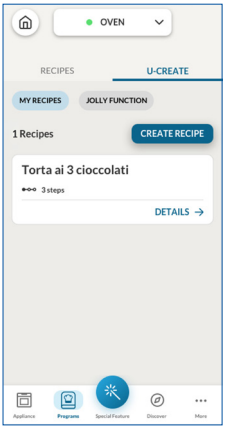



**Krok 3.** Po prispôsobení prvého kroku stlačte „Pridať krok“, aby ste k receptu pridali ďalšiu funkciu prípravy jedla a prispôsobili jeho parametre.




**Krok 4.** Uložte recept v aplikácii, aby ste ho mohli spustiť z hOn na diaľku, alebo ho uložte ako „Funkciu Jolly“, aby ste ho našli v ponuke Obľúbené priamo na rúre.



# 5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA

## 5.1. VŠEOBECNÁ KUCHÁRSKA TABUĽKA

**POZNÁMKA:** Pri pečení koláčov, slaných koláčov a iných receptov, ktoré vyžadujú formu alebo nádobu na 2 úrovniach, umiestnite riad takto: horný plech vľavo a spodný plech vpravo.

| Kategória | Recept | Počet úrovní | Programy prípravy jedla | T°C | Predhrievanie | Príslušenstvo rúry | Poloha roštu | Doba prípravy po predhriatí* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sladké pečivo | Malé koláče /Muffiny | 1 | Konvenčné Viacúrovňové | 175°C 160°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 150°C | | Hlbšie + plechy na pečenie | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Viacúrovňové | 140°C | | Plech na pečenies | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Piškótové koláče (26 cm Ø) | 1 | Konvenčné Viacúrovňové | 170°C 150°C | Y | Kovový rošt + forma na koláč | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 150°C | | Kovový rošty + forma na koláč | L3+L6 | 50-60 |
| | Sušienky | 1 | Konvenčné Viacúrovňové | 150°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 140°C | | Plech na pečenies | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Viacúrovňové | 140°C | | Plech na pečenies | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Pusinky z odpaľovaného cesta | 1 | Viacúrovňové | 190°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 170°C | | Plech na pečenie | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshirský puding | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 20-30 |
| | Snehové pusinky | 1 | Viacúrovňové | 90°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 90-160 |
| | Makarónky | 1 | Konvenčné | 150°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 15-20 |
| | Jablčník | 1 | Konvenčné | 185°C | Y | Kovový rošt + forma na koláč | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Viacúrovňové | 170°C | Y | Kovový rošt + forma na koláč | L3 | 65-75 |
| | Koláčiky z krehkého cesta | 1 | Konvenčné | 170°C | Y | Kovový rošt + forma na koláč | L2 | 40-60 |
| | Čokoládové suflé | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie + molds | L3 | 10-15 |
| | Tvarohový koláč | 1 | Konvenčné | 150°C | Y | Kovový rošt + forma na koláč | L2 | 50-65 |
| | Mrazené croisanty | 1 | Konvenčné + Ventilátor | 180°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 180°C | | Hlbšie + plechy na pečenie | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Viacúrovňové | 160°C | | Plech na pečenies | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Štrúdľa, mrazená | 1 | Konvenčné | 210°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 30-45 |
| Chlieb a nekysnutý chlieb | Toastový chlieb | 1 | Supergrill | 05 | N | Kovový rošt | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 25-35 |
| | Chlieb, celý | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 35-50 |

| Kategória | Recept | Počet úrovní | Programy prípravy jedla | T°C | Pre-dhrieva-nie | 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 | Y N | Kovový rošt + Forma na tortu | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 180°C | Y | Kovový rošt + Forma na tortu | L2+L5 | 50-70 |
| | Syrové suflé | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, čerstvé | 1 | Konvenčné+ Ventilátor | 180°C | Y | Kovový rošt + riad na pečenie v rúre | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, mrazené | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Kovový rošt + riad na pečenie v rúre | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, mrazené | 1 | Konvenčné | 180°C | Y | Kovový rošt + riad na pečenie v rúre | L3 | 45-55 |
| | Zapečené cestoviny | 1 | Konvenčné+ Ventilátor | 200°C | Y | Kovový rošt + riad na pečenie v rúre | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, čerstvá (plech) | 1 | Konvenčné Pizza | 250°C 300°C | Y N | Plech na pečenie | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 180°C | Y | Hlbšie + plechy na pečenie | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, čerstvá (okrúhla) | 1 | Konvenčné Pizza | 250°C 300°C | Y N | Plech na pečenie | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 180°C | Y | Hlbšie + plechy na pečenie | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, mrazená (nízka, chrumkavá) | 1 | Pizza | 200°C | N | Kovový rošt | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Viacúrovňové | 200°C | Y | Kovový rošt | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Viacúrovňové | 180°C | Y | Kovový rošt | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Mäso a hydina | Pečené celé kurča (1-1,2 kg) | 1 | Viacúrovňové | 220°C | Y | Kovový rošt Plech na pečenie umiestnite na úroveň L1 so 150 ml vody. | L3 L4 | 40-60 |
| | Kuracie stehná | 1 | Viacúrovňové | 200°C | Y | Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre | L3 | 30-50 |
| | Pečená kačica | 1 | Viacúrovňové | 200°C | Y | Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre | L3 L4 | 50-60 |
| | Kohút | 1 | Viacúrovňové | 220°C | Y | Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Kategória | Recept | Počet úrovní | Programy prípravy jedla | T°C | Pre-dhrieva-nie | Príslušenstvo rúry | Poloha roštu | Doba prípravy po predhriatí* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pečená morka | 1 | Viacúrovňové | 200°C | Y | Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre | L3 | 50-60 |
| | Bravčové rebierka (1000-1200g) | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre | L3 | 80-100 |
| | Klobása | 1 | Supergrill | 04 | Y | Kovový rošt | L5 | 40-50 |
| | Rozbif (500 g) | 1 | Viacúrovňové | 220°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 20-40 |
| | Sekaná (1000 1500 g) | 1 | Konvenčné | 180°C | Y | Plech na pečenie | L3 | 40-50 |
| | Pečené kurča so zemiakmi | 1 | Viacúrovňové | 200°C | Y | Hlbší plech | L4 | 45-60 |
| Ryby a morské plody | Grilované morské plody | 1 | Supergrill | 04 | N | Kovový rošt | L5 | 15-30 |
| | Mrazené rybie tyčinky | 1 | 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 | Y | Air fry plech** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratinovanie | 1 | Viacúrovňové | 200°C | Y | Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre | L4 | 15-25 |
| | Pečené zemiaky | 1 | Konvenčné | 200°C | Y | Plech na pečenie | L4 | 30-50 |

Doby prípravy jedla sa môžu líšiť v závislosti od receptúry a surovín.
*ak sa vyžaduje predhrievanie
**V závislosti od modelu rúry.

## 5.2. TABUĽKA PRE EVERYDAY COOKING

Ponuka kategórie potravín umožňuje pripravovať rôzne jedlá, a to vďaka špecializovaným programom prispôsobeným potrebám každej kategórie.
Po výbere kategórie jedla a receptu si budete môcť zvoliť počet plechov na súčasnú prípravu jedla alebo rozsah hmotnosti jedla (podľa zvolenej kategórie). Zobrazí sa predvolený čas a teplota, ktoré sa dajú upraviť stláčaním príslušných ikon na displeji. Teplotu prípravy jedla je možné nastaviť v obmedzenom rozsahu.

Odporúča sa možnosť rýchleho predhrievania, ktorá je aktivovaná predvolene, možno ju však preskočiť výberom „skip".

Keď program prípravy jedla skončí, môžete pridať k dobe prípravy jedla ďalších 5 minút, alebo ho uložiť do ponuky obľúbených alebo sa vrátiť na domovskú obrazovku.

| Symbol | Kategória potravín | Recept | Rozsah podávania | Preci Probe k dispozícii |
|---|---|---|---|---|
|  | Cestoviny, chlieb a pizza | Okrúhla pizza | 1 až 3 plechy | Nie |
| | | Focaccia | 1 až 2 plechy | Nie |
| | | Mrazená pizza | 1 až 3 plechy | Nie |
| | | Čerstvé lasagne | 1 až 2 plechy | Áno |
| | | Cannelloni | 1 až 2 plechy | Áno |
| | | Mrazené lasagne a Cannelloni | 1 až 2 plechy | Nie |
| | | Chlieb | 1 až 2 plechy | Áno |
| | | Chlieb (para) | 1 plech | Áno |
|  | Mäso a hydina | Pečené bravčové (para) | 500-1500g | Áno |
| | | Pečené hovädzie (para) | | |
| | | Dusené mäso | | |
| | | Vykostené jahňacie stehno (para) | | |
| | | Bravčové rebierka (Para) | | |
| | | Pečené kurča (para) | | |
| | | Plnené ku ča (para) | | |
| | | Mäsová fašírka (para) | | |
|  | Ryby | Rybie filé (para) | 200-1200g | Áno |
| | | Celé, pečené v rúre (para) | | Áno |
| | | Grilovaná ryba | | Nie |
| | | Ryba pečená v soli | | Nie |
| | | Mrazená ryba | | Nie |
|  | Slané koláčiky a koláče | Chuťovky z lístkového cesta | 1 až 3 plechy | Nie |
| | | Suflé (para) | 1 až 2 plechy | |
| | | Slaný koláč | 1 až 2 plechy | |
| | | Zeleninový nákyp (para) | 1 až 2 plechy | |

| Symbol | Kategória potravín | Recept | Rozsah podávania | Preci Probe k dispozícii |
|---|---|---|---|---|
|  | Zelenina | Pečené zemiaky (para) | 500-1200g | Nie |
| | | Gratinovaná zelenina (para) | | |
| | | Zelenina pečená v papieri | | |
| | | Grilovaná zelenina | | |
| | | Plnená zelenina (para) | | |
|  | Sladké pečivo | Maslové sušienky (para) | 1 plech | Nie |
| | | Mrazené croisanty (para) | 1 plech | |
| | | Ovocný krehký koláč (para) | 1 až 2 plechy | |
| | | Lístkové cesto (para) | 1 až 2 plechy | |
| | | Muffiny (para) | 1 plech | |
| | | Piškóty (para) | 1 až 2 plechy | |
| | | Štrúdľa (para) | 1 až 3 plechy | |
| | | Kysnutý koláč (para) | 1 až 2 plechy | |
| | | Kysnutý koláč s nakrájaným ovocím (para) | 1 až 2 plechy | |

# 6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

## 6.1. VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

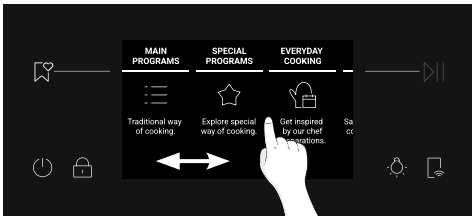
Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča. Pred manuálnym čistením počkajte, kým rúra nevychladne.

- 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

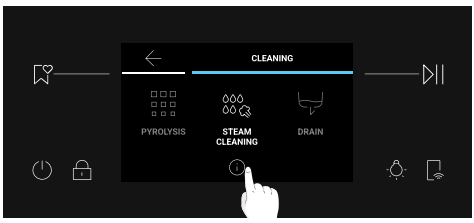
Posúvajte sa po ponuke na domovskej obrazovke vodorovne a stlačením tlačidla Čistenie vstúpte do ponuky Čistenie.







Posúvaním po ponuke Čistenia zobrazíte rôzne funkcie. Pre ktorúkoľvek funkciu stlačte (i), prečítajte si jej opis a odporúčané použitie.



Môžete si vybrať z nasledujúcich možností čistenia:

**Pyrolýza** (v závislosti od modelu)

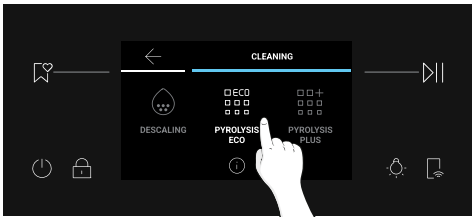
Tento proces je založený na chemickom procese s rovnakým názvom, ktorý zahŕňa rozklad komplexných látok pôsobením tepla.
Po spustení sa dvierka rúry automaticky uzamknú a teplota rúry sa rýchlo zvýši na 410 °C.
Po ukončení cyklu čistenia ostáva vnútri iba minimálne množstvo usadeného prášku, ktorý sa dá ľahko utrieť vlhkou handričkou.
Počas pyrolytického čistenia je potrebné vybrať nádržku na paru. Ak nie, na obrazovke sa bude každých 5 minút zobrazovať kontextové hlásenie s upozornením, aby ste vybrali nádrž.

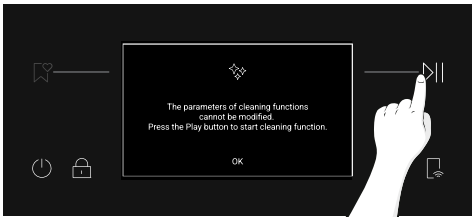


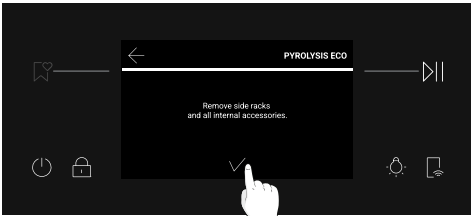

Na výber sú dve funkcie čistenia pyrolýzou:

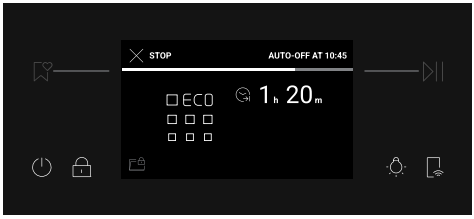
**Pyrolýza eko**
Čistí stredne znečistenú rúru. Postup trvá 90 minút.

**Ako to funguje:**
1. Posúvajte sa po ponuke Čistenie, kým sa nedostanete k Pyrolýza Eko.
   Zobrazí sa kontextové okno s hlásením. Stlačte ▷|| , aby ste pokračovali, alebo stlačte „OK“ pre návrat späť.
2. Stlačte ▷||, aby ste pokračovali.
3. Zobrazí sa kontextové okno s hlásením. Vyberte z rúry všetko vnútorné príslušenstvo a bočné rošty. Po dokončení sa dotknite ✓ .
4. Spustí sa proces čistenia. Počas tejto doby a počas nasledujúcej fázy chladenia sa dvierka zablokujú, a na displeji sa zobrazí 🔒 .
5. Keď spotrebič vychladne, dvierka sa odblokujú, a zobrazí sa kontextové okno s hlásením. V danom okamihu môžete otvoriť dvierka a vyčistiť vnútorný povrch rúry handričkou.



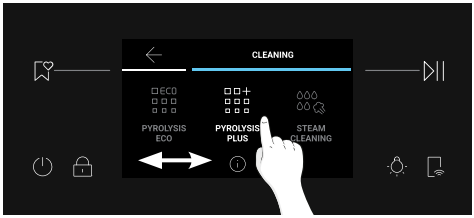



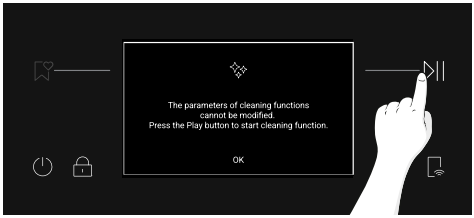
## Pyrolýza plus

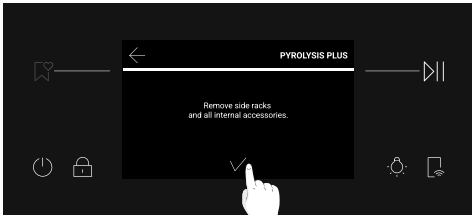
Čistí silne znečistenú rúru. Postup trvá 120 minút.

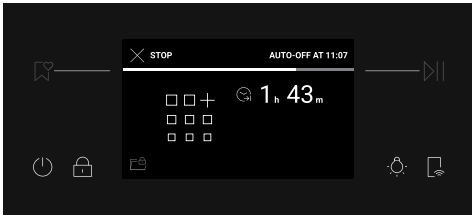
### Ako to funguje:

1. Posúvajte sa po ponuke Čistenie, kým sa nedostanete k Pyrolýza Plus.
   Zobrazí sa kontextové okno s hlásením. Stlačte ▷||, aby ste pokračovali, alebo stlačte „OK“ pre návrat späť.
2. Stlačte ▷||, aby ste pokračovali.
3. Zobrazí sa kontextové okno s hlásením. Vyberte z rúry všetko vnútorné príslušenstvo a bočné rošty. Po dokončení sa dotknite ✓.
4. Spustí sa proces čistenia. Počas tejto doby a počas nasledujúcej fázy chladenia sa dvierka zablokujú, a na displeji sa zobrazí 🔒.
5. Keď spotrebič vychladne, dvierka sa odblokujú, a zobrazí sa kontextové okno s hlásením. V danom okamihu môžete otvoriť dvierka a vyčistiť vnútorný povrch rúry handričkou.




## 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.

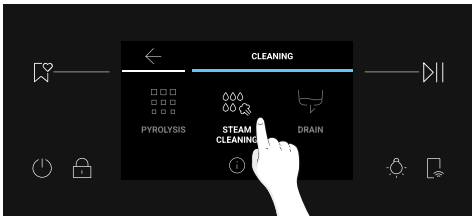
Odporúčanie: Po približne troch rokoch používania zvážte výmenu katalytických panelov, najmä ak rúru používate dva až trikrát týždenne. To zaisťuje optimálny výkon a čistotu.

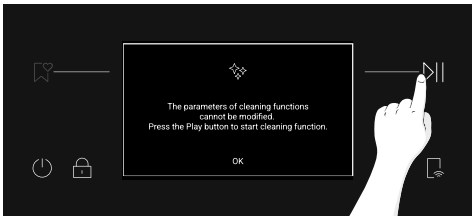
## Čistenie Parou

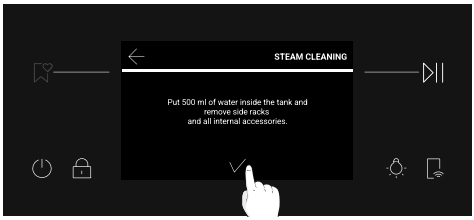
Funkcia Čistenie Parou je navrhnutá tak, aby bolo možné bez námahy odstrániť mierne znečistenie a poskytla rýchle a ekologické riešenie na čistenie vnútra rúry parou.

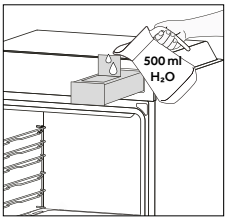
### Ako to funguje:

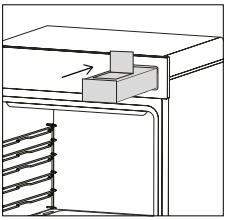
1. Posúvajte sa po ponuke Čistenie, kým sa nedostanete k Čistenie Parou.
   Ak stlačíte funkciu, zobrazí sa kontextové okno s hlásením. Stlačte ▷|| , aby ste pokračovali, alebo stlačte „OK“ pre návrat späť.
2. Stlačte ▷|| , aby ste pokračovali.
3. Kontextové okno s hlásením vás požiada, aby ste na dno rúry priliali 500 ml vody. Po dokončení stlačte ✓
4. Spustí sa proces čistenia. Počas tejto doby neotvárajte dvierka.
5. Po dokončení procesu čistenia sa zobrazí kontextové okno s hlásením, a môžete otvoriť dvierka rúry. Na obrazovke sa obnoví domovská stránka s príslušnou ponukou.

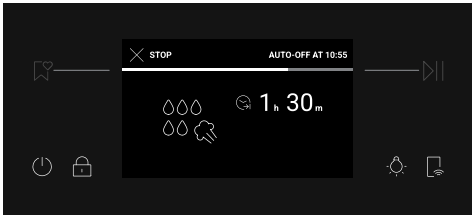


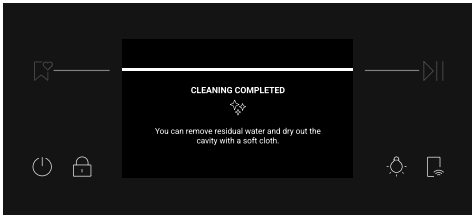



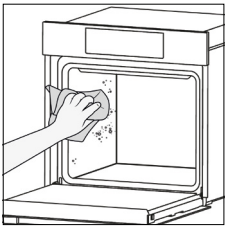





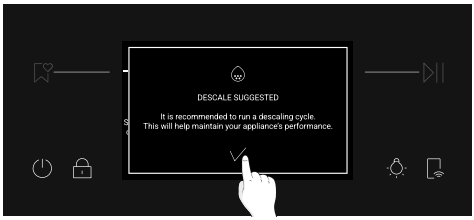



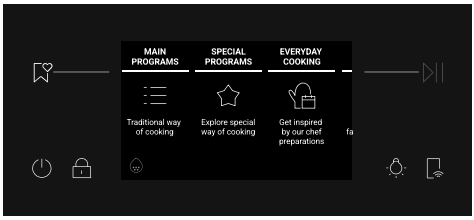
**POZNÁMKA:** Všetky funkcie čistenia je možné kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla Stop v ľavom hornom rohu. Po prerušení funkcií Pyrolýza Eko a Pyrolýza Plus zostanú dvierka zablokované, kým spotrebič nevychladne. Po odomknutí dvierok sa zobrazí kontextové okno s hlásením.

## ČISTENIE SYSTÉMU PARY

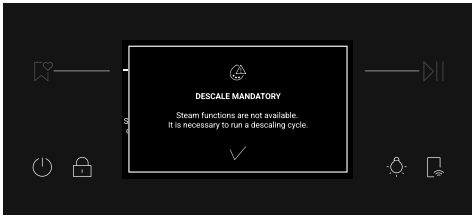
### Odstránenie Vodného Kameňa

Táto funkcia sa odporúča po 25 cykloch s parou a bude povinná po 40 cykloch s parou.
Ak používatelia túto funkciu ešte nevykonali, po ukončení nejakého cyklu s parou rúra vždy zobrazí kontextové hlásenie s hlásením, že treba odstrániť vodný kameň (od 25. vykonaného cyklu s parou). sa bude zobrazovať v ľavom dolnom rohu displeja, kým nevykonáte odstránenie vodného kameňa.




Po 40 vykonaných cykloch sa už nespustí žiadny program prípravy jedla s parou, kým používatelia nevykonajú program na odstraňovanie vodného kameňa. Keď sa pokúsite spustiť cyklus varenia s parou, na obrazovke sa zobrazí upozornenie na povinnosť vykonať cyklus odstránenia vodnéhokameňa.



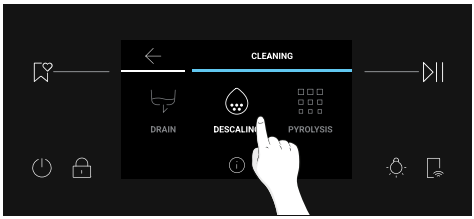
Funkcia odstránenie vodného kameňa je rozdelená do troch krokov:

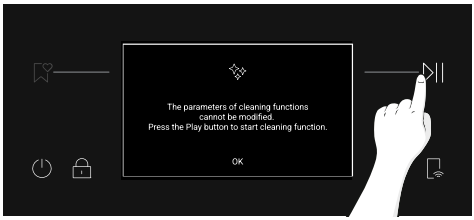
**Krok 1 (Odstránenie zvyškovej vody z naparovača):**

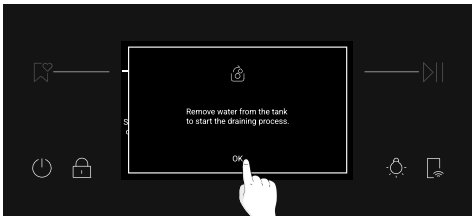
i. Posúvajte sa po ponuke Čistenia, kým sa nedostanete k funkcii odstránenia vodného kameňa. Ak stlačíte funkciu, zobrazí sa kontextové okno s hlásením. Stlačte ⏯, aby ste pokračovali, alebo stlačte „OK“ pre návrat späť.

ii. Ak nádržka na vodu na paru chýba alebo je otvorená, zobrazí sa výzva, aby ste ju vložili alebo zatvorili. Ak je plná, musíte ju najskôr vyprázdniť a potom znova vložiť.

iii. Spustí sa proces vypúšťania. Keď zapípa bzučiak, nádržku vyprázdnite a pokračujte krokom 2.



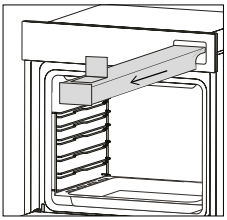







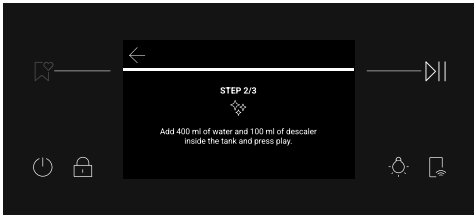


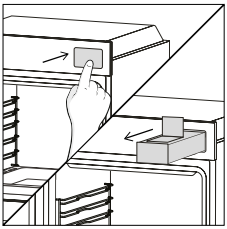



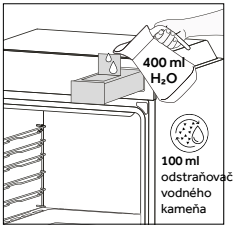
**Krok 2 (Odstránenie vodného kameňa):**

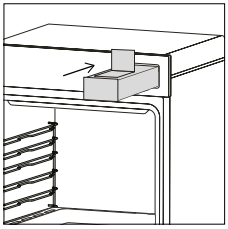
i. Kontextové hlásenie vás vyzve, aby ste do nádržky pridali 400 ml vody z vodovodu a 100 ml odstraňovača vodného kameňa. Stlačte ⏯, aby ste pokračovali.

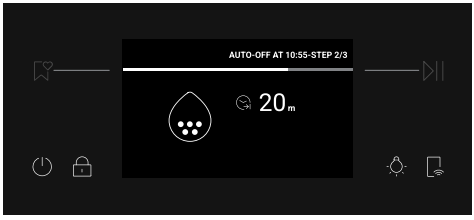
ii. Tento krok bude trvať 20 minút, potom prejdite na tretí krok, nádobku na prípravu pary musíte znovu vybrať.

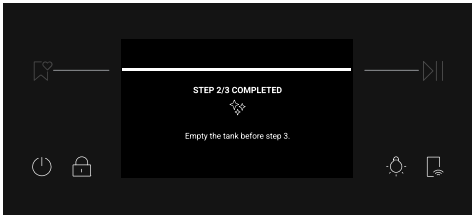




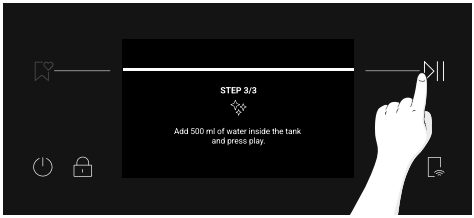



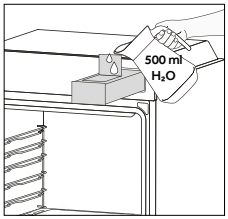


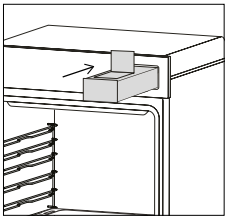



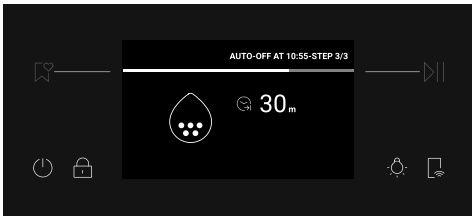
**Krok 3 (Opláchnutie):**

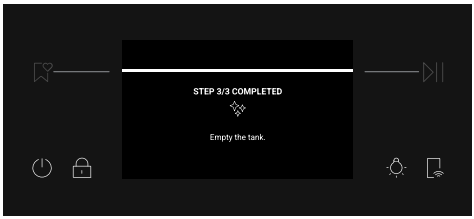
i. Kontextové hlásenie vás požiada, aby ste do nádržky na paru pridali 500 ml vody z vodovodu. Stlačte ⏯, aby ste pokračovali.
ii. Tento krok bude trvať 30 minút; na konci procesu sa zobrazí výzva na vyprázdnenie nádrže.

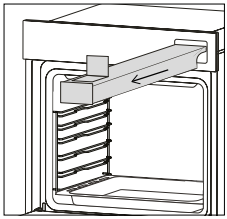


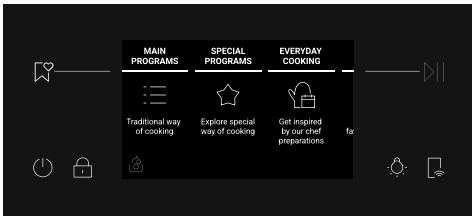





**POZNÁMKA:** Ak sa nádržka na paru nevyprázdni, v ľavom dolnom rohu displeja ostane .

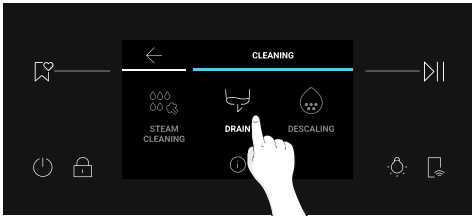


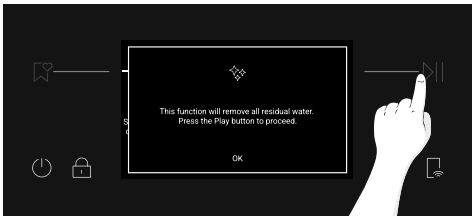

**POZNÁMKA:** Ak sa program odvápňovania preruší alebo sa nedokončí, na displeji sa zobrazí s výzvou na zopakovanie a dokončenie postupu.

## Vypustiť

Táto funkcia ľahko vypustí prebytočné kvapaliny zo systému pary. Postupujte nasledovne:

1. Posúvajte sa po ponuke Čistenia, kým sa nedostanete k funkcii na vypustenie. Ak stlačíte funkciu, zobrazí sa kontextové okno s hlásením. Stlačte ⏯ , aby ste pokračovali, alebo stlačte „OK“ pre návrat späť.
2. Ak nádržka na vodu na paru chýba alebo je otvorená, zobrazí sa výzva, aby ste ju vložili alebo zatvorili. Ak je plná, musíte ju najskôr vyprázdniť a potom znova vložiť.
3. Spustí sa proces vypúšťania. Po ukončení procesu sa zobrazí výzva na vyprázdnenie nádržky.

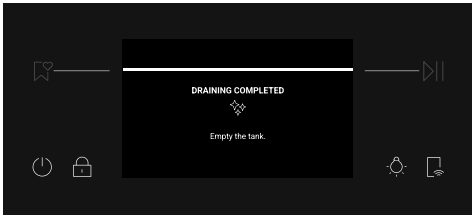


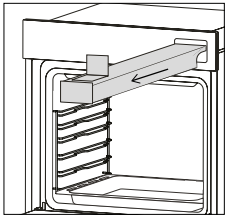









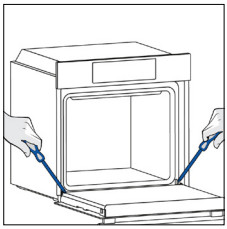



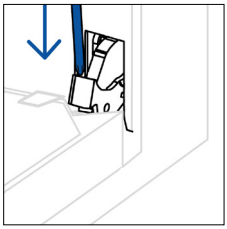
**POZNÁMKA:** Ak sa nádržka na paru nevyprázdni, v ľavom dolnom rohu displeja ostane .



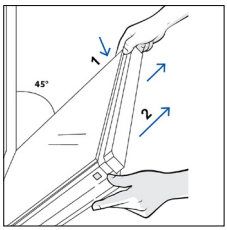
### 6.2.2. VONKAJŠOK RÚRY: demontáž a čistenie sklenených dvierok

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

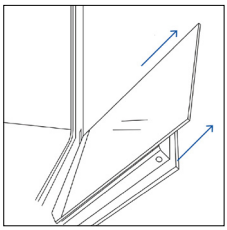




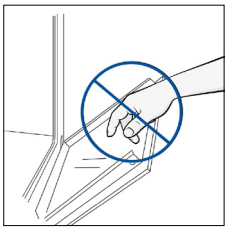
2. Dvierka umiestnite do polohy 45°. Súčasne stlačte dve tlačidlá na oboch stranách bočných ramien dvierok a potiahnite smerom k sebe, aby ste vybrali horný sklenený kryt dvierok.




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).



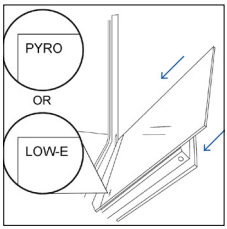
4. ⚠ **VAROVANIE:** Vonkajšie sklo sa nedá vybrať.



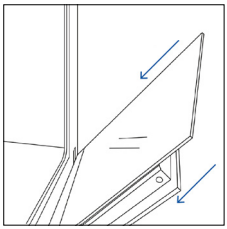
5. Sklo čistite mäkkou handričkou a vhodnými čistiacimi prostriedkami.



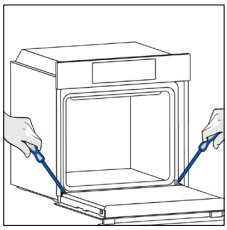
6. Vložte sklenené panely, pričom sa uistite, že štítok „LOW-E/PYRO“ je v správnom smere na čítanie a umiestnený na ľavej dolnej strane dvierok, v blízkosti ľavého závesu. Takto ostane vytlačený štítok na prvom skle na vnútornej strane dvierok.

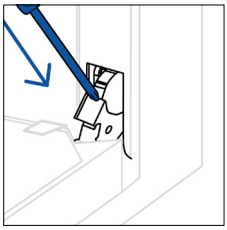



7. Znovu pripevnite horný sklenený kryt dvierok zatlačením dovnútra, kým nezačujete kliknutie dvoch bočných tlačidiel.



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





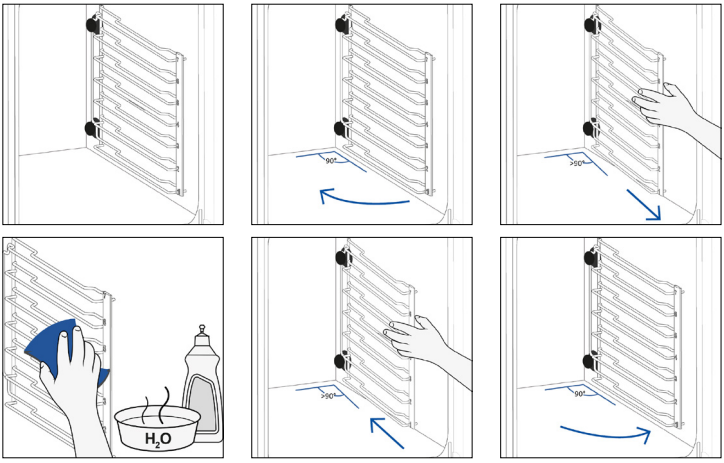
### 6.3. ČISTENIE PRÍSLUŠENSTVA

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



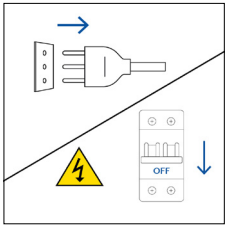
## 6.4. ÚDRŽBA

### VÝMENA KOMPONENTOV

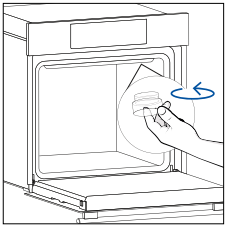
**Výmena vrchnej žiarovky:**

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

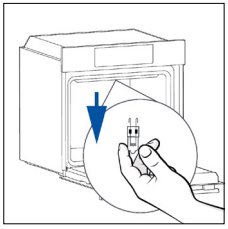
**Krok 1**



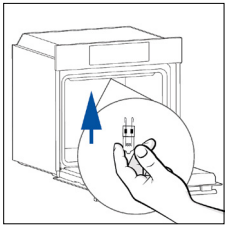

**Krok 2**



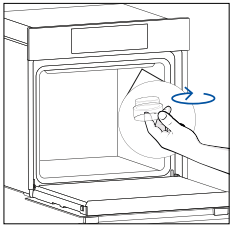
**Krok 3**



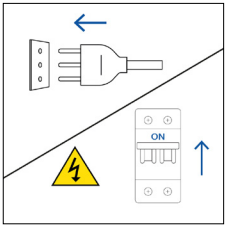
**Krok 4**

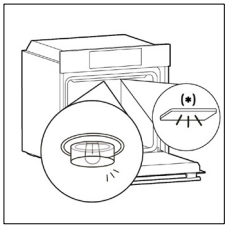


**Krok 5**



**Krok 6**



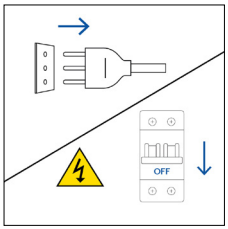




Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)
*V prípade problémov s touto lampou kontaktujte zákaznícky servis.

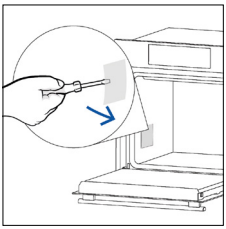
### Výmena bočnej žiarovky:

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.

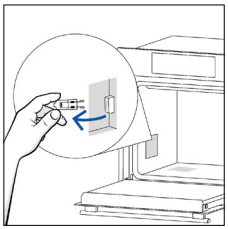
**Krok 1**



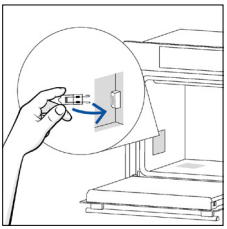

**Krok 2**



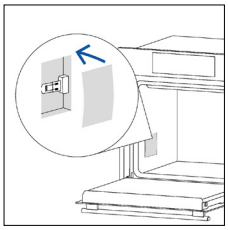
**Krok 3**



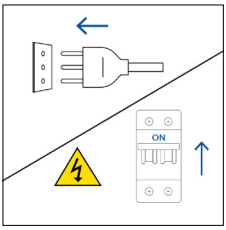
**Krok 4**



**Krok 5**



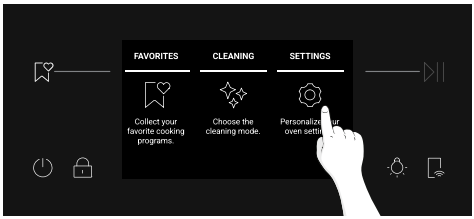
**Krok 6**

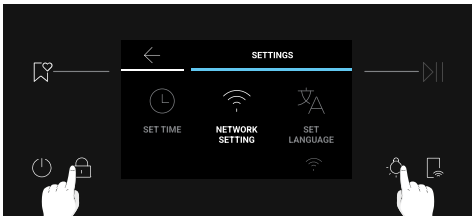


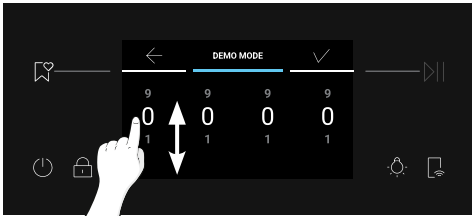

Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)

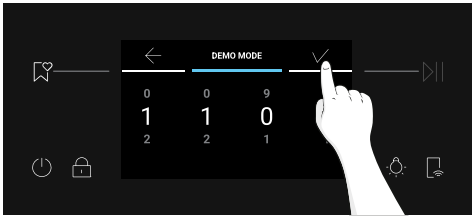
## 6.5. Režim Ukážky

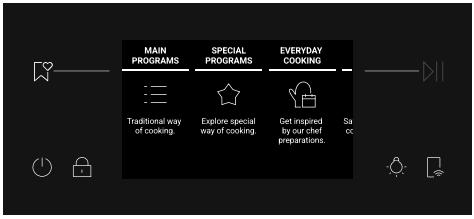
1. V ponuke na domovskej obrazovke vyberte „Nastavenia“.
2. V ponuke Nastavenia podržte stlačené a súčasne.
3. Posúvaním po číslach vertikálne zadajte heslo 1100 a potom stlačte na potvrdenie.
4. Na displeji sa obnoví domovská obrazovka v režime ukážky.
5. Ak chcete režim ukážky ukončiť, zopakujte rovnaké kroky.



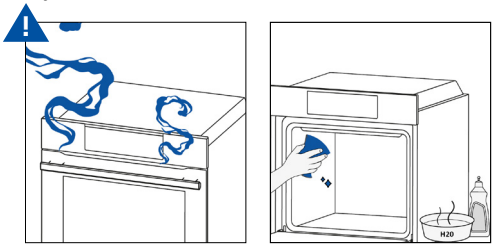
# 7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak sa počas používania rúry vyskytne nejaká chyba, na displeji sa zobrazí kód „ER“ a dve číslice, ktoré identifikujú chybu.
Rúru vypnite a odpojte od elektrickej siete, počkajte niekoľko minút a potom ju znova zapojte.
Ak chyba zmizne, môžete pokračovať v používaní rúry. Ak nie, zavolajte na zákaznícky servis a oznámte kód (ERXX), ktorý vidíte na displeji.

**Chyba**




**Dym**



# 8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

## 8.1. LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ - odpad z elektrických a elektronických zariadení). OEEZ obsahuje znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť). Je dôležité, aby sa OEEZ likvidoval správne použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov.
Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie.
Bezpodmienečne je potrebné dodržiavať určité základné pravidlá:
- OEEZ sa nesmie spracúvať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.
V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých spotrebičov spadajúcich do kategórie OEEZ.
V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu s rovnakými funkciami ako zakúpený spotrebič.

## 8.2. ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

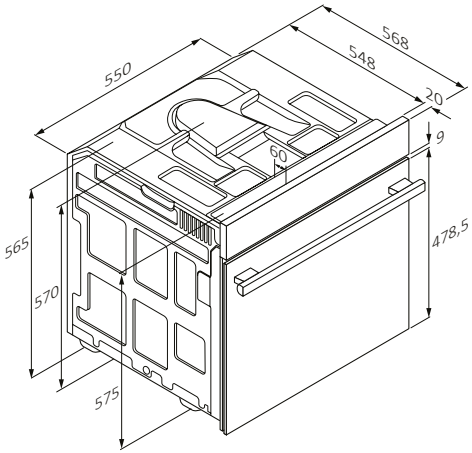
Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť.
Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká z vnútra teplo. S cieľom výrazne ušetriť energiu, vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia udržujte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program „oneskorený štart“ zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby príprava jedla prebiehala v časovom intervale s nižšou tarifou.

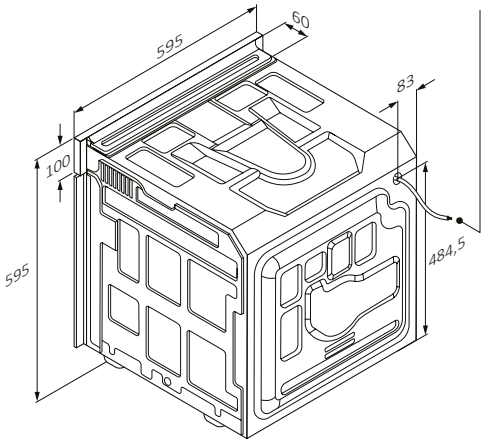
# 9. INŠTALÁCIA

Inštalačné video výrobku si môžete pozrieť naskenovaním Qr kódu.

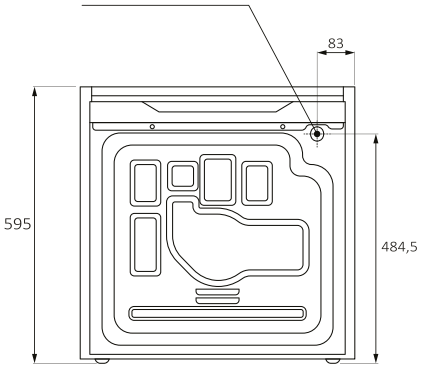
alebo kliknutím na toto **link**

Kábel 1100

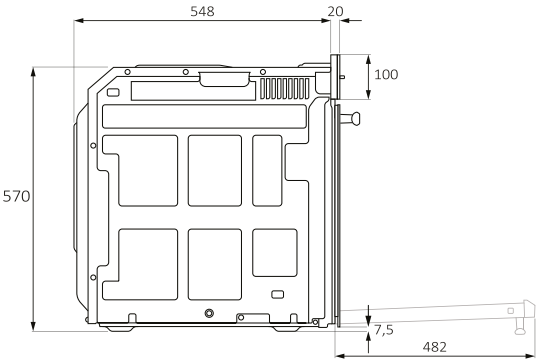



Kábel 1100

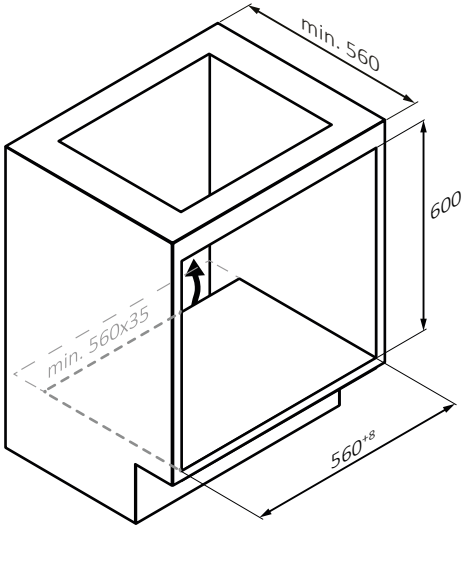


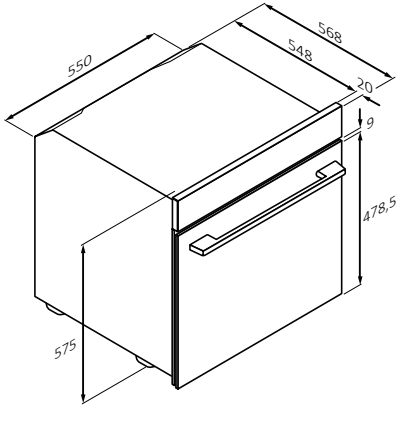

Pohľad zozadu

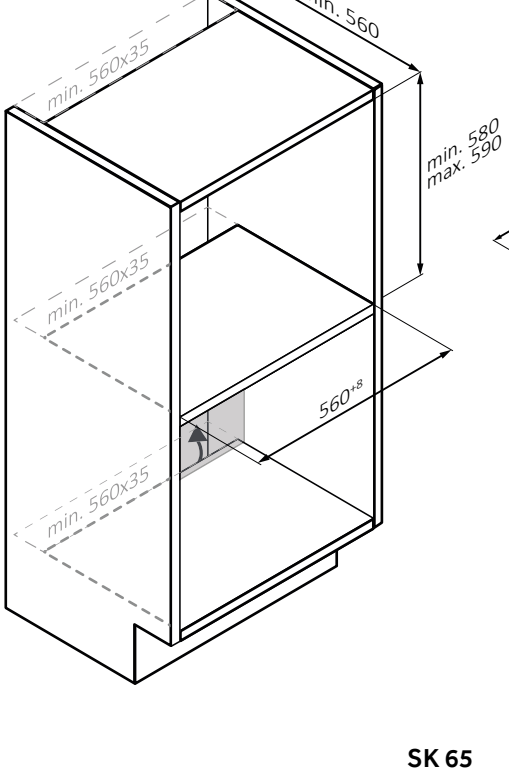


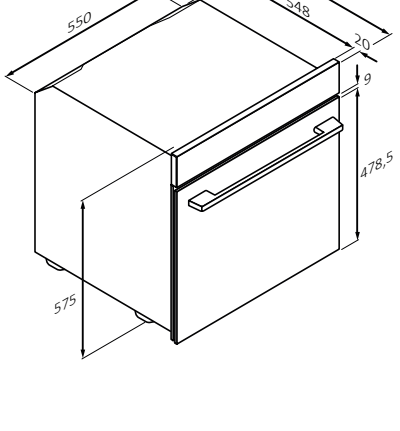

Pohľad zboku

mm

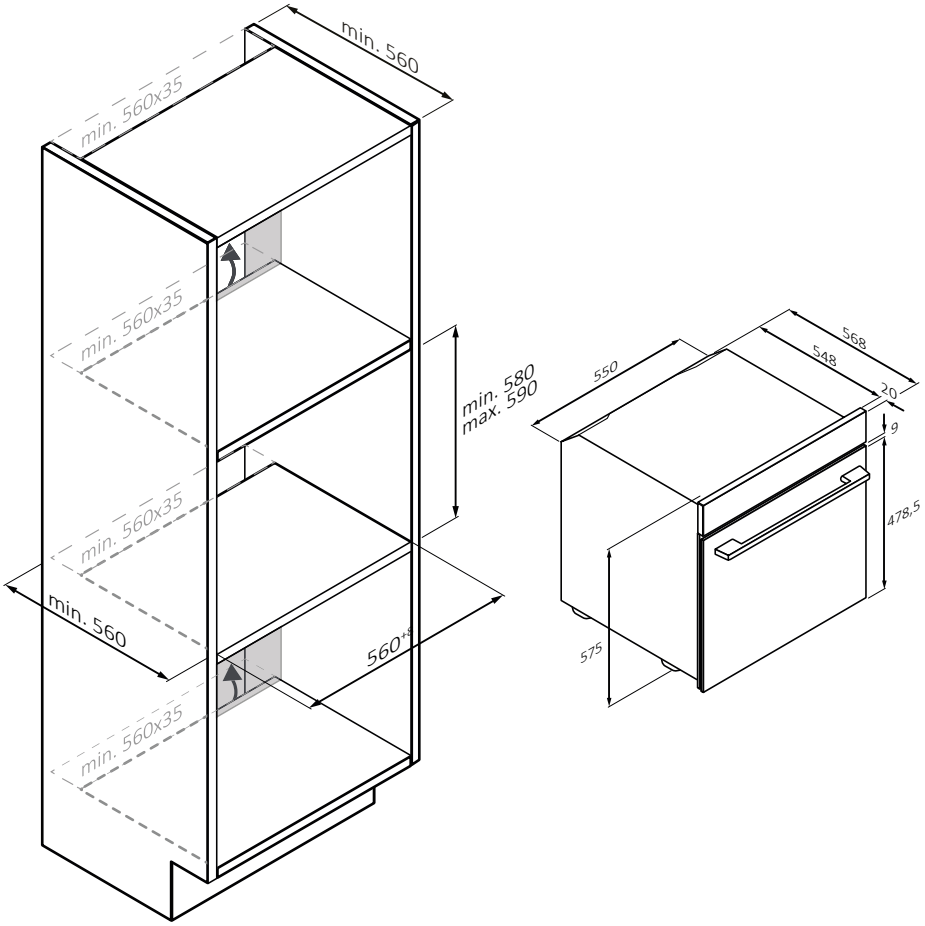

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

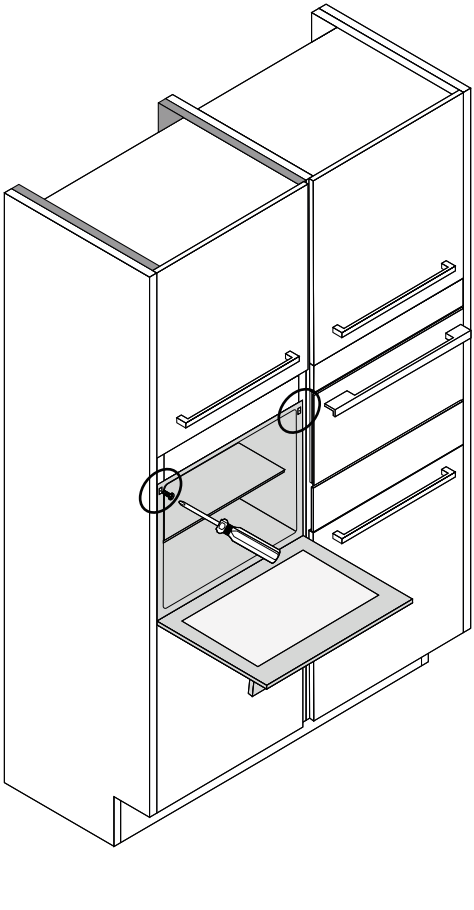

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

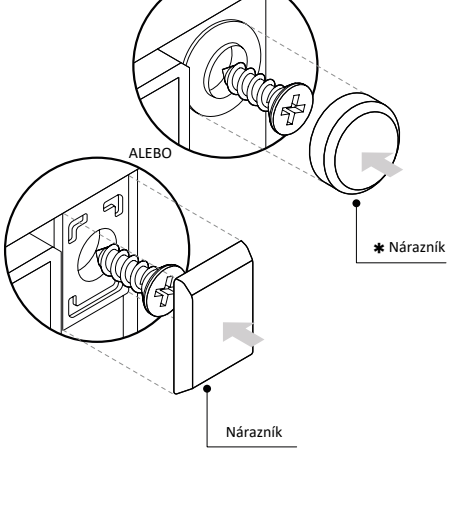

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm






(iba ak je prítomná*)

mm

## WITAMY

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i uzyskać najlepsze wyniki, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, łącznie z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa, i zachowanie jej na przyszłość.

Przed instalacją piekarnika zanotuj numer seryjny, który może być potrzebny do naprawy. Sprawdź, czy nie doszło do uszkodzeń podczas transportu i skonsultuj się z technikiem, jeśli nie masz pewności przed użyciem. Trzymaj materiały opakowaniowe z dala od dzieci.

**UWAGA:** Należy pamiętać, że funkcje i akcesoria piekarnika mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

**SPIS TREŚCI**


**1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

**2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU**
2.1. Przegląd Produktu
2.2. Akcesoria
2.3. Panel Sterowania
2.4. Łączność

**3. PRZED URUCHOMIENIEM**
3.1. Informacje Na Start
3.2. Pierwsze Użycie
3.3. Wstępne Czyszczenie

**4. DZIAŁANIE PRODUKTU**
4.1. Jak Działa Produkt
4.2. Funkcje Gotowania
4.2.1. Standardowe Funkcje
4.2.2. Funkcje Specjalne
4.2.3. Funkcja Wieloetapowa

**5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA**
5.1. Ogólna Tabela Gotowania
5.2. 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
6.5. Tryb Demo

**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 wyma-

gane 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 ust-

awodawstwem.
W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji.
Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:
  - Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
  - Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
  - Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy.
  - W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.
- ⓘ **UWAGA**: Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano.
- Jakakolwiek naprawa, instalacja i konserwacja nieprawidłowo przeprowadzona może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Firma produkcyjna niniejszym oświadcza, że nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie lub pośrednie spowodowane nieprawidłową instalacją, konserwacją lub naprawami. Ponadto nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem instalacji uziemiającej (np. porażeniem prądem).

- ⚠ **OSTROŻNIE**: aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną. . Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

**UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA**

- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- Umieszczając tacę do Airfry lub ruszt na prowadnicach bocznych, należy zwrócić uwagę, aby krótsza część boku (między ogranicznikiem a końcem) była skierowana w stronę wnętrza piekarnika. Jeżeli ruszt posiada ozdobną metalową listwę, należy zwrócić uwagę na jej umiejscowienie na zewnątrz piekarnika, tak aby logo marki było widoczne i czytelne. Prawidłowe ustawienie można znaleźć także na ilustracji w części „Akcesoria" niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny.
- Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.
- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego. W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiekolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
- ⚠ **UWAGA**: Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy

piekarnik jest gorący.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na rusztach piekarnika. Zawsze używaj papieru do pieczenia i/lub odpowiednich blach lub form.
- Wszystkie akcesoria przed pierwszym użyciem umyj roztworem gorącej wody i płynu do mycia naczyń.

**OSTRZEŻENIA (*DLA PIEKARNIKÓW Z PIROLIZĄ)**

- Przed czyszczeniem zmyć nadmiar wycieku.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia należy:
  - Otworzyć drzwiczki piekarnika;
  - Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów;
  - Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne);
  - Nie wkładać ścierek do naczyń.
- W piekarnikach z sondą do mięsa przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia należy koniecznie zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki. Otwór zamykać nakrętką zawsze wtedy, gdy sonda do mięsa nie jest używana.
- Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego (jeśli jest dostępny) powierzchnie mogą się nagrzać bardziej niż zwykle, dlatego dzieci powinny znajdować się z dala od urządzenia.
- Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę kuchenną, podczas pracy pirolizera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.

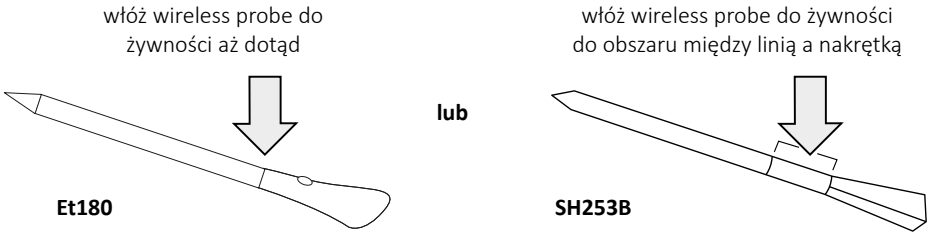
**OSTRZEŻENIA (DOT. STEAM PLUS)**

- Podczas napełniania zbiornika pary poziom wody nie może przekraczać maksymalnego poziomu wskazanego na zbiorniku.
- Do napełniania zbiornika należy używać tylko wody pitnej.
- Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy opróżnić zbiornik pary. Nie wkładać zbiornika pary podczas funkcji czyszczenia pirolitycznego.

* Zależy od modelu piekarnika.

## OSTRZEŻENIA dotyczące BEZPRZEWODOWEJ SONDY TEMPERATURY

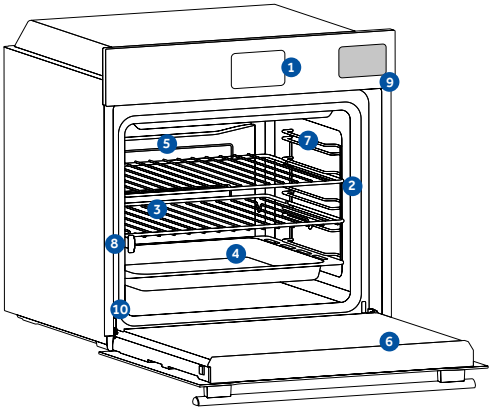
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z piekarnikiem. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- NIE DOTYKAJ sondy Preci Probe RĘKAMI BEZPOŚREDNIO PO GOTOWANIU.Zawsze noś rękawice kuchenne, aby usunąć sondę Preci Probe z potrawy po ugotowaniu.




- Nie wystawiaj metalowej części sondy Preci Probe na bezpośrednie działanieciepła wytwarzanego przez piekarnik.
- Nie używaj sondy Preci Probe w innym urządzeniu z wyjątkiem piekarnikado zabudowy.
- Nie używaj sondy Preci Probe w kuchence mikrofalowej.
- Sondę Preci Probe można czyścić i myć, ale nie należy jej długo zanurzaćw wodzie.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lati młodsze.
- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia sondy Preci Probe spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Wyczyść sondę Preci Probe przed użyciem.
- Sonda może pracować w tym zakresie temperatur: 10°C do maksymalnej temperatury wewnętrznej 100°C części metalowej. 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 sondy Preci Probe przekroczy 100°C, gotowanie zostanie przerwane, a sondę Preci Probe należy jak najszybciej wyjąć z piekarnika w rękawiczkach, aby uniknąć uszkodzenia sondy.

# 2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

## 2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU

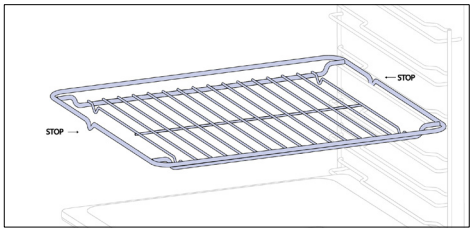



1. **Panel sterowania**
2. **Numery pozycji na półkach**
3. **Siatki metalowe**
4. **Tace**
5. **Osłona wentylatora**
6. **Drzwiczki piekarnika**
7. **Boczne siatki** (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. **Prowadnice teleskopowe**
9. **Zbiornik pary**
10. **Numer seryjny i kod QR**

Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

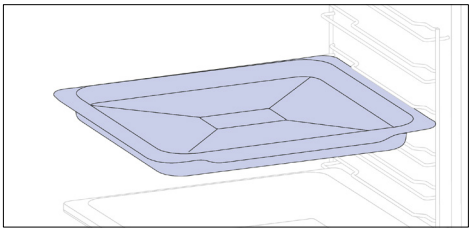
## 2.2. AKCESORIA

### Kratka metalowa



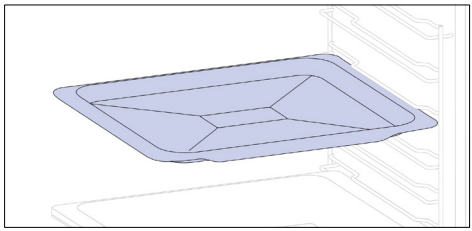

Ruszt w piekarniku to wyjmowana i regulowana półka, na której można ustawiać naczynia kuchenne. Można ją regulować na różnych wysokościach, dostosowując do różnych potrzeb. Nie należy umieszczać potraw bezpośrednio na ruszcie; zamiast tego należy użyć papieru pergaminowego lub odpowiednich blach do pieczenia.

### Głębsza taca



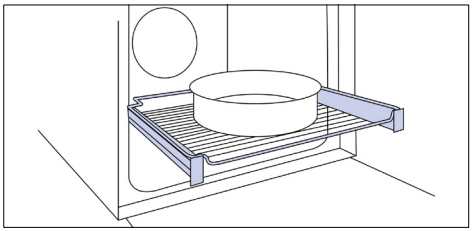
Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

### Blacha do pieczenia (tylko jeśli jest dostępna*)



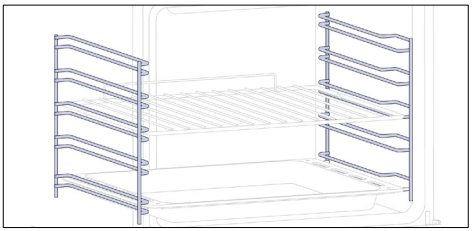
Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytką, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu skroplin i zapobiegnięciu ubrudzenia piekarniku.

### Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli jest dostępna*)



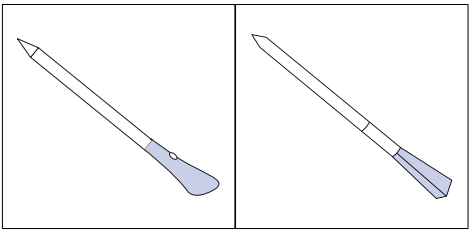
Teleskopowe szyny piekarnika to półki, które można wysuwać, co ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, bez konieczności sięgania do wnętrza gorącego piekarnika. Poprawiają bezpieczeństwo, stabilność i można je regulować na różnych poziomach.

**Boczne siatki druciane** (tylko jeśli jest dostępna*)



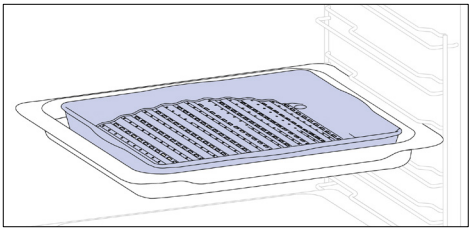
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.

**Preci Probe** (tylko jeśli jest dostępna*)



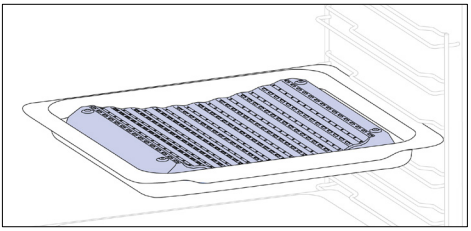
Sonda do mięsa to czujnik temperatury, który po włożeniu do potrawy i podłączeniu do piekarnika za pomocą kabla umożliwia kontrolowanie wewnętrznej temperatury potrawy podczas gotowania. Jest głównie używana do ryb i mięsa.

**Podwójna taca – tryb grillowania**
(tylko jeśli jest dostępna*)



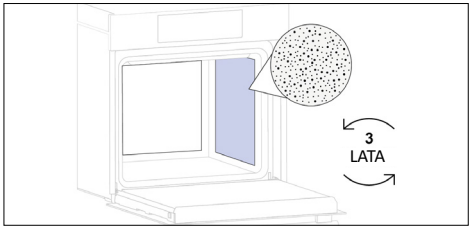
Wypukły kształt nadaje się do grillowania w piekarniku w wysokiej temperaturze (220°), umożliwiając efekt grillowania nawet w domu przy niewielkiej ilości dymu dzięki działaniu odprowadzającemu tłuszcz z dna blachy.

**Podwójna taca – tryb PARA**
(tylko jeśli jest dostępna*)

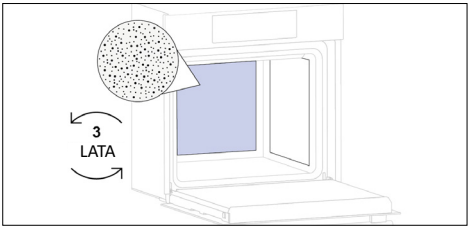


Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności. W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre" potrawy.

**Panele katalityczne**
(tylko jeśli jest dostępna*)

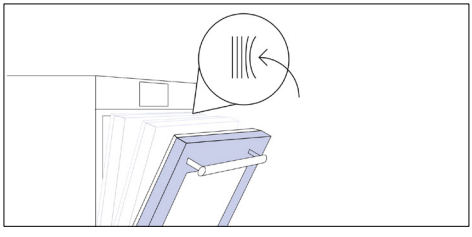



**Osłona wentylatora katalityczne**
(tylko jeśli jest dostępna*)



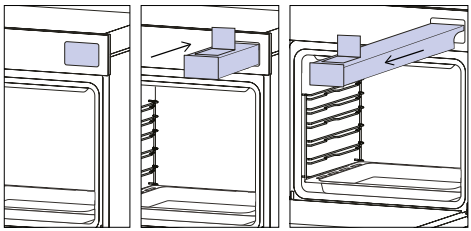

Specjalne panele pokryte emalią, wykonane z mikroporowatą strukturą, zamieniającą tłuszcz w elementy gazowe, które są łatwe do usunięcia. Wymieniać po 3 latach użytkowania (w przypadku 2/3 cykli gotowania tygodniowo).

**Zawiasy Soft-close/Soft-open**
(tylko jeśli jest dostępna*)



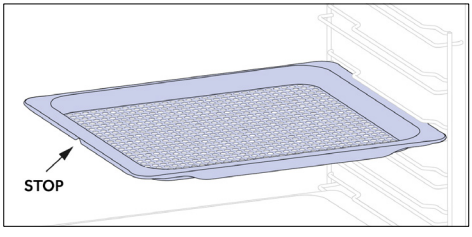
Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając ich płynny i zapobiegając trzaskaniu.

**Zbiornik pary**



Zbiornik pary to szuflada, którą można napełnić wodą niezbędną do uruchomienia programów gotowania i czyszczenia wspomaganych parą.

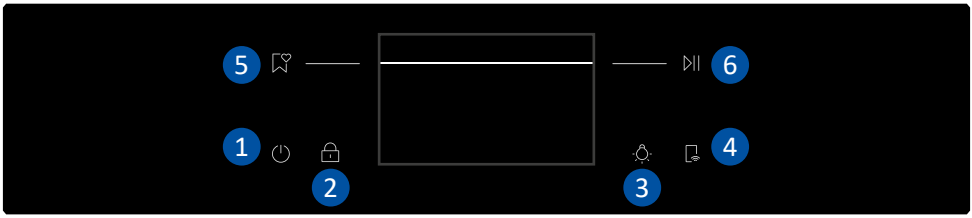
**Taca Airfry** (tylko jeśli jest dostępna*)




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.

**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: 0,5 W
Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w stan czuwania: 20 min.

Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu

1. Wł./Wył.
2. Blokada rodzicielska
3. Lampa
4. Zdalne sterowanie
5. Ulubione
6. Uruchom/Wstrzymaj

### GŁÓWNE FUNKCJE

| Symbol | Funkcja | Opis |
|---|---|---|
| | **Wł./Wył.** | Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik |
| | **Blokada rodzicielska** | Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby zablokować ekran i zapobiec niepożądanemu użyciu przez osoby niepełnoletnie.. |
| | **Oświetlenie** | Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory piekarnika |
| | **Zdalne sterowanie** | Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, aby włączyć zdalne sterowanie, po sparowaniu piekarnika z aplikacją hOn (poprzez aplikację). |
| | **Ulubione** | Naciśnij, aby uzyskać dostęp do menu Ulubione. |
| | **Uruchom/Wstrzymaj** | Naciśnij, aby rozpocząć/wstrzymać gotowanie lub zatwierdzić funkcje. |

**WYŚWIETLANIE INFORMACJI ZWROTNEJ** (widoczne tylko wtedy, gdy jest aktywne)

| Symbol | Informacja zwrotna | Opis |
|---|---|---|
|  | **Brak zbiornika** | Ikona pojawia się, gdy zbiornik pary jest niedostępny lub otwarty. |
|  | **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. |
|  | **Konieczne odkamienianie** | Ikona pojawia się, gdy konieczny jest cykl odkamieniania. |

## 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.

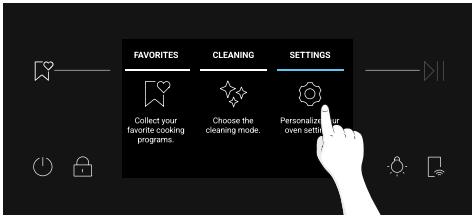
* Zależy od modelu piekarnika.

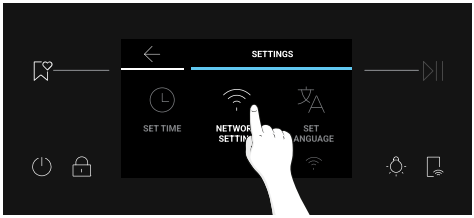
### Informacje o produkcie dot. urządzeń sieciowych

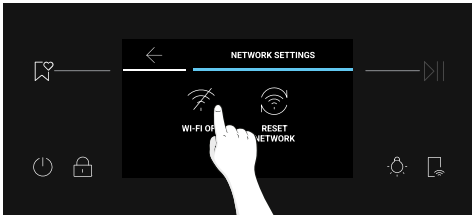
Pobór mocy piekarnika w trybie czuwania w sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i włączone są wszystkie porty sieci bezprzewodowej: 2,0 W.
Okres, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb gotowości sieciowej: 20 min

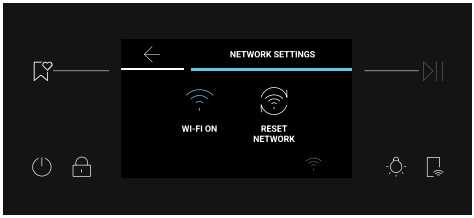
### Jak aktywować port sieci bezprzewodowej

Naciśnij „Ustawienia” na Karuzeli strony głównej, a następnie naciśnij „Ustawienia sieci”. Przełącz Wi-Fi, aby WI-FI WYŁ.



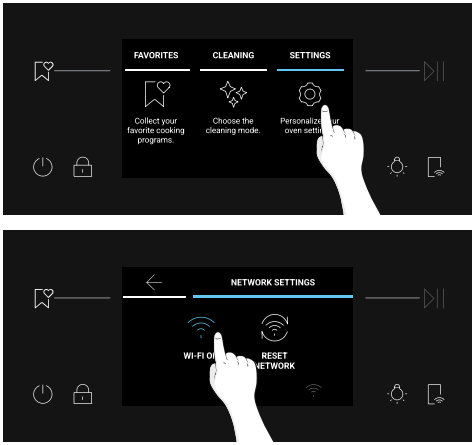



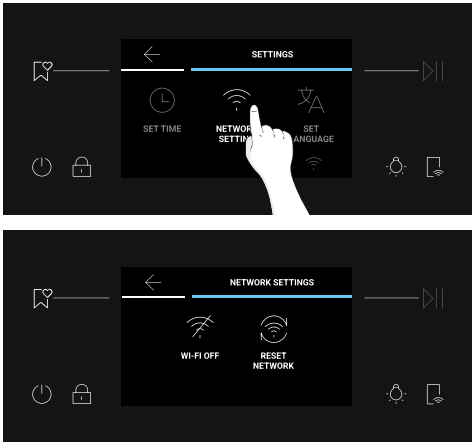



## Jak dezaktywować port sieci bezprzewodowej

Naciśnij „Ustawienia” na Karuzeli strony głównej, a następnie naciśnij „Ustawienia sieci”. Przełącz Wi-Fi, aby WI-FI Wł.



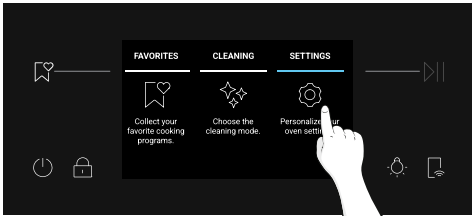


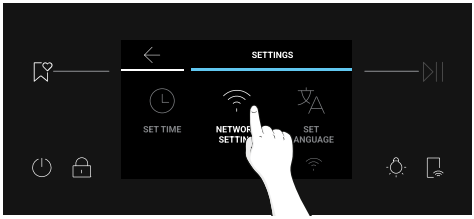


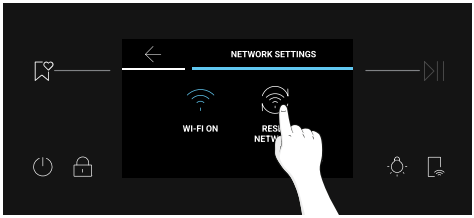


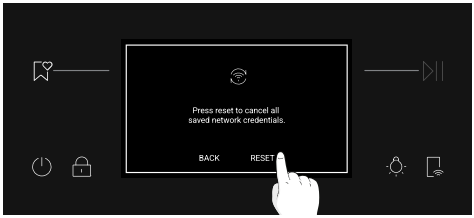

## Jak resetować sieć

1. Naciśnij Ustawienia na Karuzeli strony głównej, a następnie naciśnij Ustawienia sieci;
2. Naciśnij „Zresetuj sieć” (aktywowane tylko wtedy, gdy urządzenie zostało już sparowane);
3. Potwierdź wyskakujący komunikat, naciskając „Resetuj”




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.

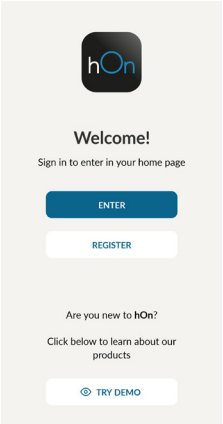
Available on the App Store

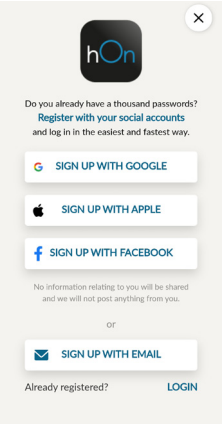
GET IT ON Google Play

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

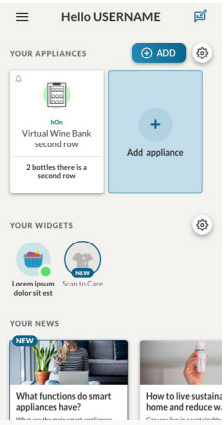



## SZYBKA REJESTRACJA PAROWANIA

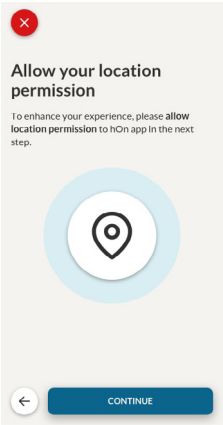
**Krok 1**

- Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”.



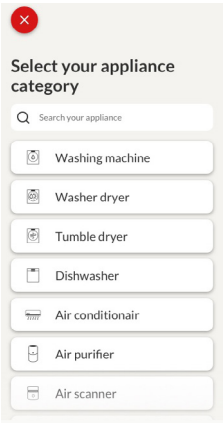
**Krok 2**

- Zezwól na lokalizację.



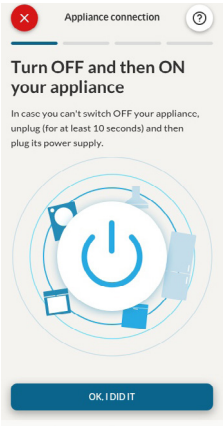

**Krok 3**

- Wybierz piekarnik z kategorii urządzeń.



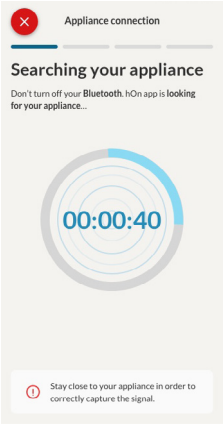

**Krok 4**

- Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie.



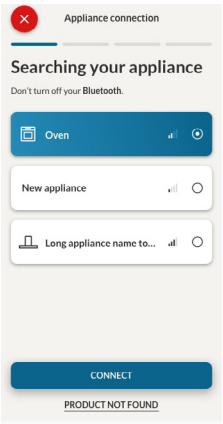
**Krok 5**

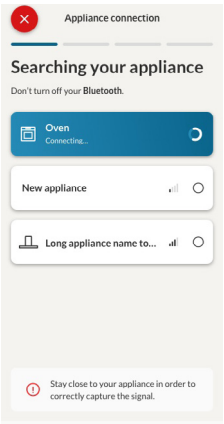
- Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.




**Krok 6.1-6.2**

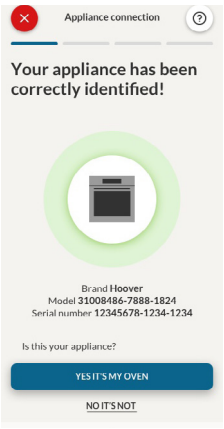
- Wybierz swoje urządzenie gospodarstwa domowego, kliknij „Połącz” i poczekaj kilka sekund.




**Krok 7**

- Twój piekarnik zostanie znaleziony i będziesz mógł nim sterować poprzez hOn.



## ZDALNE STEROWANIE

Zdalne sterowanie oferuje użytkownikom liczne korzyści, zwiększając wygodę, wydajność i ogólne wrażenia z gotowania, umożliwiając sterowanie produktem bezpośrednio z urządzenia i aplikacji hOn.

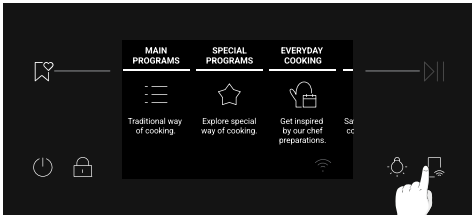
Ta funkcja umożliwia korzystanie za pośrednictwem urządzenia z różnych funkcji, takich jak: natychmiastowe lub zaplanowane uruchamianie przepisów lub programów gotowania dostępnych już w aplikacji, monitorowanie w czasie rzeczywistym postępu Twoich przepisów, dostosowanie używanych parametrów gotowania, monitorowanie procesu gotowania za pomocą sondy, zarządzanie zapisanymi przepisami za pomocą „funkcji Jolly" dla produktu (więcej informacji można znaleźć w odpowiedniej sekcji). Ponadto możliwe jest otrzymywanie powiadomień po zakończeniu programów lub przepisów. Zdalne sterowanie można aktywować wyłącznie po zarejestrowaniu produktu.

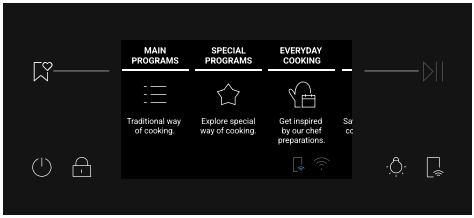
Możesz także zdalnie zatrzymać program gotowania za pomocą aplikacji, klikając przycisk 'STOP' na wyświetlaczu urządzenia. Piekarnik automatycznie zatrzyma pieczenie.
Gdy Zdalne sterowanie jest włączone, możesz uruchamiać/zatrzymywać oraz monitorować programy gotowania i przepisy zarówno bezpośrednio z aplikacji, jak i z urządzenia. Gdy Zdalne sterowanie jest wyłączone po rozpoczęciu programu gotowania, program można zatrzymać tylko z poziomu piekarnika.

**UWAGA:** Zdalne sterowanie jest dostępne dla wszystkich funkcji gotowania urządzenia, z wyjątkiem programów Grill + termoobieg i Supergrill.

### Jak aktywować Zdalne sterowanie:

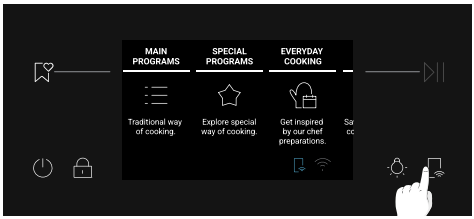
1. Na Karuzeli strony głównej naciśnij w prawym dolnym rogu;
2. Na dole ekranu pojawi się ikona „Zdalne sterowanie wł.";
3. Wejdź do aplikacji, wybierz program i rozpocznij gotowanie. W trakcie procesu można kontrolować i zmieniać parametry programu zarówno z poziomu urządzenia, jak i aplikacji.

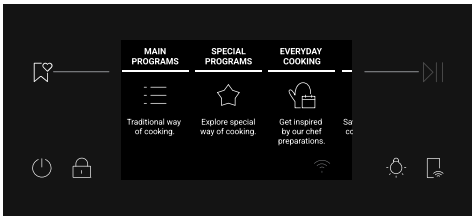


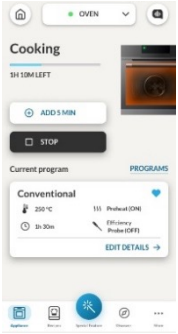




### Jak dezaktywować Zdalne sterowanie:

1. Gdy Zdalne sterowanie jest aktywne, naciśnij , aby je wyłączyć.
2. Ikona „Zdalne sterowanie wł." zniknie.





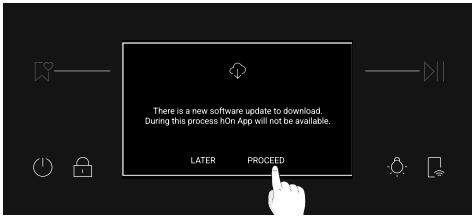

**UWAGA:** Jeśli użytkownik zatrzyma trwające gotowanie w piekarniku, jednocześnie zatrzymane gotowanie będzie widoczne w aplikacji.

## AKTUALIZACJA BEZPRZEWODOWA (OTA)

Piekarnik jest wyposażony w funkcję bezprzewodowej aktualizacji (OTA), która zapewnia konserwację oprogramowania urządzenia, która jest zalecana w celu zagwarantowania zaktualizowanej funkcjonalności piekarnika. Jest ona aktywowana natychmiast po zarejestrowaniu urządzenia w aplikacji. Gdy dostępna będzie aktualizacja i piekarnik jest podłączony, zostaniesz o tym powiadomiony za pomocą wyskakującego komunikatu na wyświetlaczu.
Proces OTA będzie przebiegał w 2 krokach.

**1. POBIERANIE OPROGRAMOWANIA** – Podczas tego procesu, który może zająć około 2 godzin, możliwe jest używanie piekarnika do pieczenia, ale aplikacja hOn będzie niedostępna.

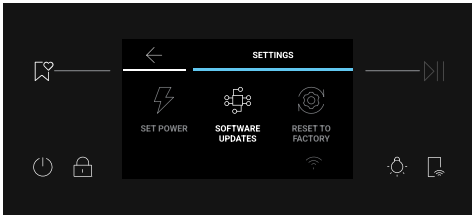
- Po wybraniu „Kontynuuj” rozpocznie się pobieranie aktualizacji, a ikona Wi-Fi z niebieską strzałką pozostanie widoczna aż do zakończenia pobierania. Aby wyłączyć wyświetlacz w tym czasie, należy przed naciśnięciem przycisku WŁ./WYŁ. aktywować zdalne sterowanie, w przeciwnym razie proces pobierania zostanie przerwany.





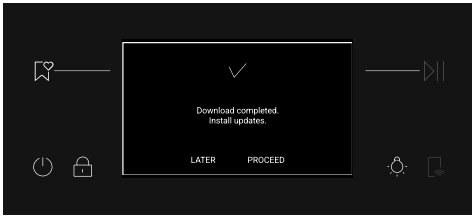


- Wybierając opcję „Później”, możliwe jest rozpoczęcie procesu poprzez wybranie opcji „Aktualizacje oprogramowania” w menu Ustawienia.



**2. INSTALACJA** Podczas tego procesu, który może zająć około 2 godzin, można używać piekarnika do pieczenia, ale aplikacja hOn nie będzie dostępna.

- Po kliknięciu „Kontynuuj” aktualizacja zostanie zainstalowana.

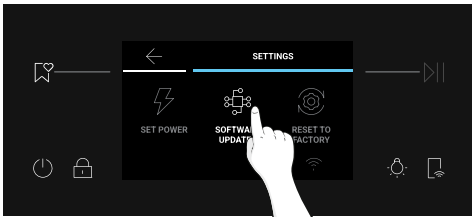


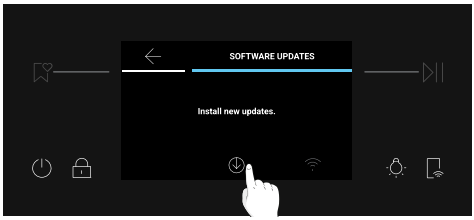







- Wybierając opcję „Później”, możliwe jest rozpoczęcie procesu poprzez wybranie opcji „Aktualizacje oprogramowania” w menu Ustawienia.



# 3. PRZED URUCHOMIENIEM

## 3.1. INFORMACJE NA START

Kiedy po raz pierwszy włączysz piekarnik, możesz zauważyć dym. Nie martw się, po prostu poczekaj, aż dym opadnie, zanim użyjesz piekarnika.

### Jak działają drzwi

Podczas czyszczenia pirolitycznego drzwiczki piekarnika pozostają przez cały czas zamknięte. Jeżeli nie jest zablokowany, piekarnik wyświetli kod błędu 24 i wstrzyma funkcję czyszczenia.

### Jak działa oświetlenie

Komora piekarnika jest oświetlana przez jedną lub więcej żarówek, zwykle włączanych za każdym razem, gdy rozpoczyna się funkcja gotowania.
W przypadku piekarników wyposażonych w wyłącznik drzwiowy (patrz poniżej) światło włącza się automatycznie po otwarciu drzwi.
W przypadku piekarników wyposażonych w przycisk lampki można go również wykorzystać do włączenia oświetlenia.
Jeżeli drzwi piekarnika pozostaną otwarte dłużej niż 10 minut, oświetlenie wyłączy się automatycznie.
Podczas czyszczenia pirolitycznego lampka pozostaje wyłączona. *

### Jak działa wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący odpowiada za odprowadzanie ciepła, zapobieganie nadmiernemu nagrzaniu piekarnika i jego otoczenia oraz ochronę urządzeń kuchennych przed działaniem wysokich temperatur. Z tego powodu wentylator chłodzący pozostaje słyszalny przez pewien czas nawet po wyłączeniu piekarnika.
Działa podczas i po cyklu pieczenia w zależności od temperatury wewnętrznej piekarnika.
Gdy wentylator chłodzący działa, zwykle generuje delikatne buczenie lub warczenie. Można również zauważyć ciepły strumień powietrza wydobywający się ze szczeliny pomiędzy drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania. Podczas czyszczenia pirolitycznego i gdy drzwi są zamknięte, włącza się wentylator chłodzący. *
Podczas działania funkcji ECO światło pozostanie wyłączone.
(*tylko dla piekarników z pirolizą)

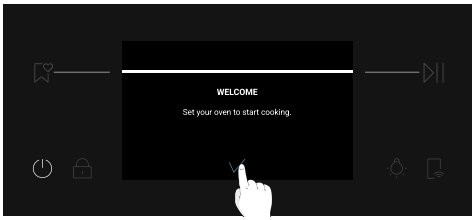
### Jak działa pasek stanu

Pasek stanu, oparty na ustawionych programach, ułatwia monitorowanie temperatury i czasu.
W szczególności w przypadku funkcji obejmujących podgrzewanie wstępne wyświetla wzrost temperatury w tej fazie. W programach gotowania i funkcji czyszczenia pirolitycznego pokazuje odpowiednio odliczanie czasu gotowania i cykl czyszczenia.

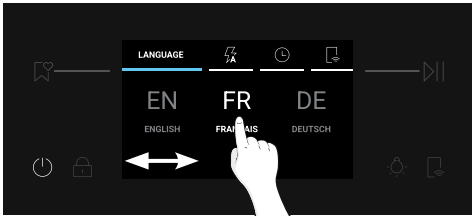
## 3.2. PIERWSZE UŻYCIE

Podczas pierwszego włączania urządzenia należy na początku wybrać język, ustawić godzinę, wybrać albo 13 amperów albo 16 amperów.

Najpierw na wyświetlaczu pojawi się komunikat powitalny. Aby kontynuować, naciśnij ✓



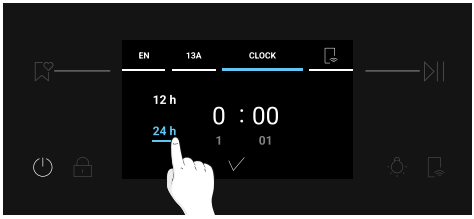
- **WYBIERZ JĘZYK:** Wyświetlone zostanie menu karuzelowe. Przewiń karuzelę w poziomie, aby wybrać żądany język. Naciśnij wybrany język, aby przejść do następnego kroku.

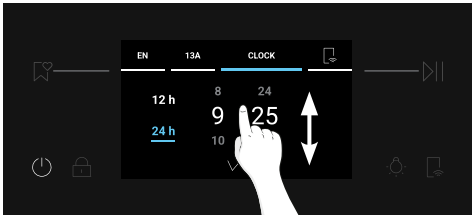


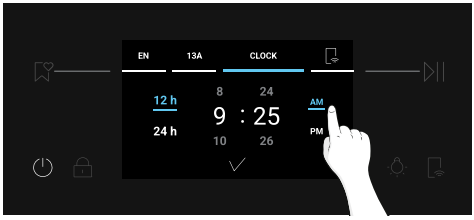

- **USTAW NATĘŻENIE W AMPERACH:** Domyślnie piekarnik ustawiony jest na pracę z większą mocą, odpowiednią dla gospodarstw domowych o mocy powyżej 3 kW (16 A). Jeśli instalacja w Twoim domu ma mniejszą moc, możesz zmienić to ustawienie na 13 A. To ustawienie wpływa na szybkość nagrzewania się piekarnika. Wybranie wyższej opcji (16 A) oznacza, że nagrzewa się szybciej (ponieważ zwiększa się pobór mocy). Na wyświetlaczu zobaczysz dwie możliwości: 13A i 16A. Naciśnij żądane natężenie, aby je wybrać i przejść do następnego kroku.

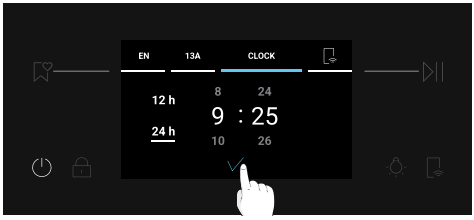



- **USTAW CZAS:** Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiony czas „0:00” w formacie 24-godzinnym. Aby zmienić format czasu, naciśnij 12h / 24h po lewej stronie ekranu. Aby ustawić godzinę, przewiń cyfry w pionie.
Jeśli wybrałeś format czasu 12-godzinny, naciśnij także PRZED POŁUDNIEM / PO POŁUDNIU, aby wybrać porę dnia. Aby potwierdzić wybór, naciśnij ✓ .

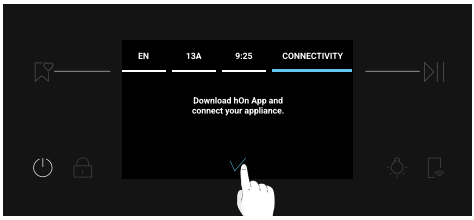


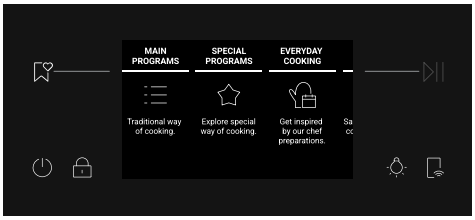



Po dostosowaniu ustawień początkowych pojawi się komunikat z informacją o parowaniu. Naciśnij ✓ , aby potwierdzić i przejść do menu karuzelowego Strony głównej.

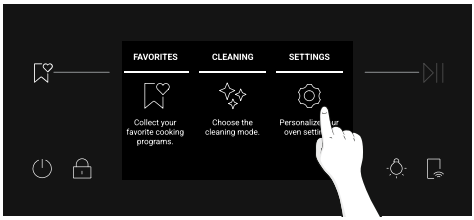


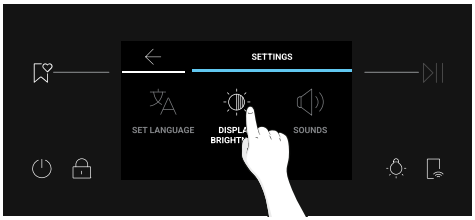



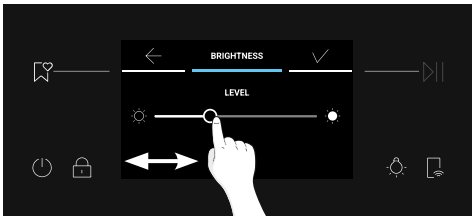

- **INSTRUKCJA PO INSTALACJI**
  Aby edytować ustawienia początkowe po pierwszym użyciu, możesz w dowolnym momencie uzyskać dostęp do menu Ustawienia z karuzeli ekranu głównego.

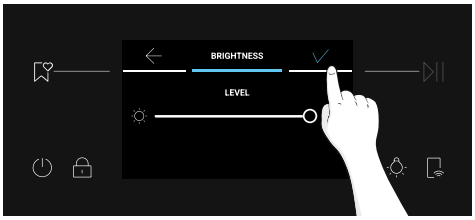
**DODATKOWE USTAWIENIA**
Użytkownik może regulować jasność i poziom dźwięku w sekcji Ustawienia.

- **JASNOŚĆ:** W Karuzeli strony głównej naciśnij „Ustawienia”. Przewiń menu Ustawienia w poziomie i naciśnij „Jasność wyświetlacza”. Przewiń suwak w poziomie, aby dostosować jasność. Naciśnij ✓ , aby potwierdzić.

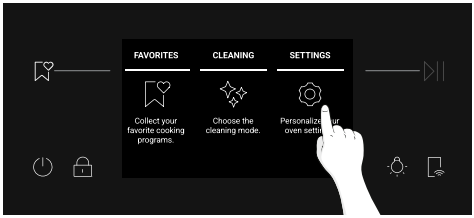


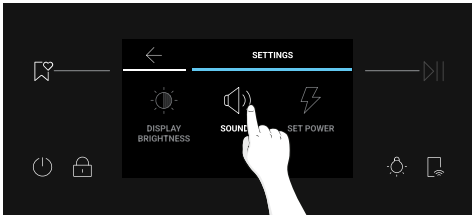



- **DŹWIĘK:** W Karuzeli strony głównej naciśnij „Ustawienia”. Przewiń menu Ustawienia w poziomie i naciśnij „Dźwięki”. Przewiń suwak w lewo i w prawo, aby dostosować głośność dźwięku. Naciśnij ✓, aby potwierdzić.



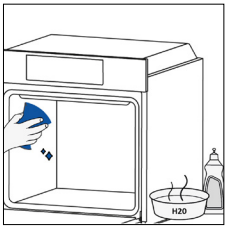


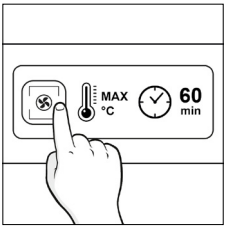


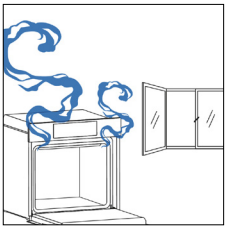



### 3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

Przed użyciem po raz pierwszy wyczyścić piekarnik. Przetrzeć zewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną, miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć wnętrze piekarnika płynem do mycia naczyń wymieszanym z gorącą wodą. Nastawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony na około 1 godzinę, co pozwoli na usunięcie wszelkich utrzymujących się zapachów nowości.



# 4. DZIAŁANIE PRODUKTU

## 4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

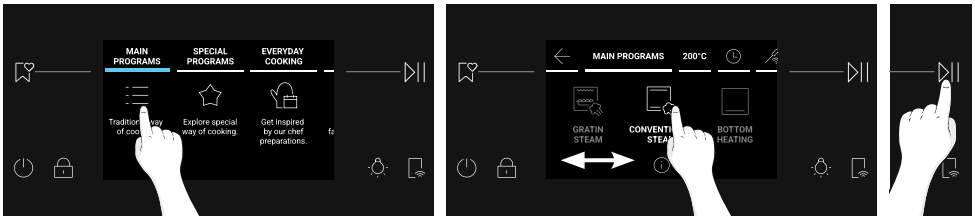
### WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby włączyć/wyłączyć piekarnik, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk WŁ./WYŁ.



### USTAW FUNKCJĘ GOTOWANIA

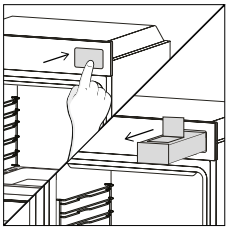
Aby wybrać funkcję gotowania, naciśnij „Główne Programy” w menu karuzelowym Strony głównej. Przewiń karuzelę w poziomie, aż dojdziesz do żądanej funkcji. Naciśnij ▷||, aby rozpocząć gotowanie w domyślnej temperaturze ustawionej dla wybranej funkcji gotowania.




### Jak korzystać ze zbiornika pary w programach gotowania na parze

Jeżeli po wybraniu programu gotowania na parze brakuje zbiornika pary lub jest on otwarty, pojawi się wyskakujący komunikat z prośbą o jego włożenie lub zamknięcie. Jeżeli zbiornik pary jest pusty, na wyświetlaczu pojawi się wyskakujący komunikat informujący o konieczności napełnienia go wodą. Postępować w następujący sposób:

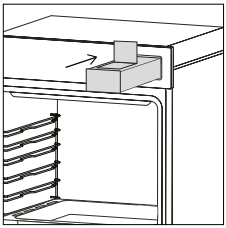
1. Lekko naciśnij zbiornik pary, aby go otworzyć.



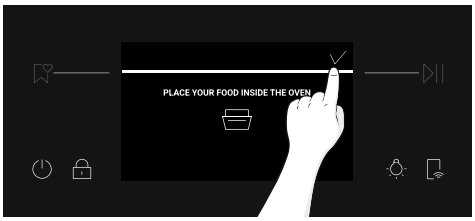
2. W razie potrzeby dolej wody pitnej do zbiornika pary za pomocą dzbanka lub bezpośrednio ze zlewu. Nie przekraczać maksymalnego poziomu wody wskazanego w zbiorniku.

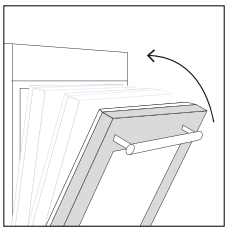



3. Naciśnij zbiornik pary, aby go zamknąć.



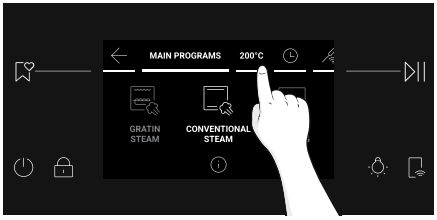
4. Włóż potrawę do piekarnika i naciśnij ✓, aby kontynuować. Pamiętaj o zamknięciu drzwi piekarnika.

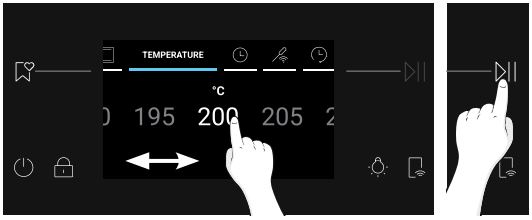


## USTAW TEMPERATURĘ

Naciśnij temperaturę wskazaną obok opcji „Główne Programy" na karuzeli. Przewiń poziomo, aby wybrać żądaną temperaturę. Naciśnij ▷|| , aby potwierdzić swój wybór.



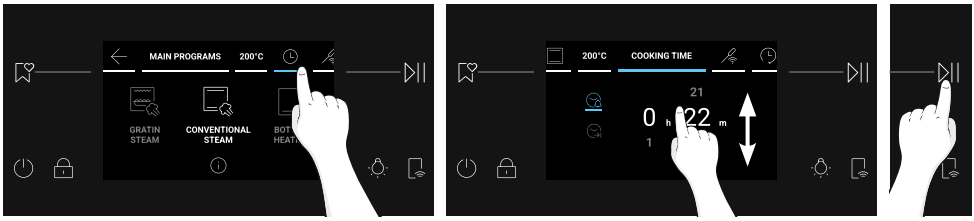
## MENU CZASU

### WERSJA 1 - (w zależności od modelu piekarnika)

Przejdź do menu Czas, naciskając Czas gotowania na karuzeli.
Użytkownik może wprowadzić następujące ustawienia:

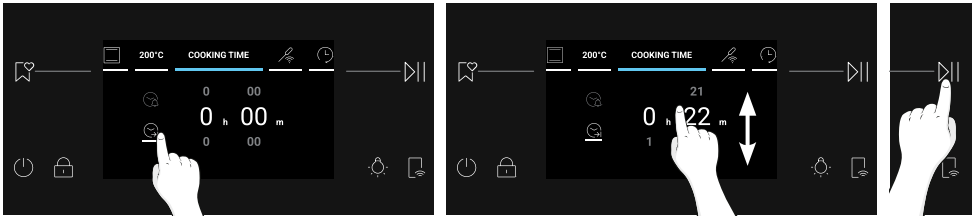
#### a. Minutnik

Funkcja ta umożliwia ustawienie przypomnienia dot. czasu gotowania. Po naciśnięciu Czas gotowania na karuzeli, włączona zostanie ikona Minutnik. Przewiń cyfry w pionie, aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij ▷||, aby potwierdzić.



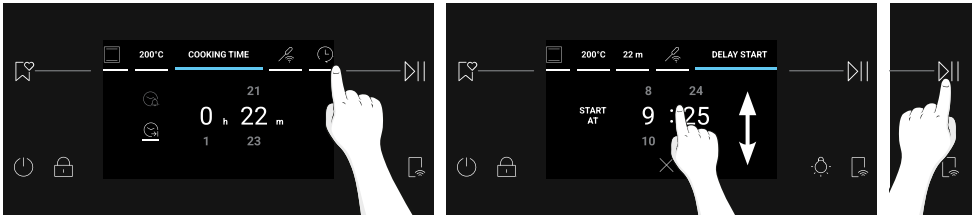

#### b. Automatyczne wyłączenie

Automatyczne wyłączenie sprawia, że piekarnik automatycznie wyłącza się po ustawionym przypomnieniu. Funkcja ta jest domyślnie wyłączona i wymaga aktywacji przez użytkownika. Naciśnij , aby aktywować Automatyczne wyłączenie. Ustaw godzinę, przewijając w pionie, a następnie naciśnij ▷||, aby kontynuować.




#### c. Opóźnienie startu

Naciśnij aby ustawić Opóźnienie startu. Przewiń w pionie, aby ustawić żądany czas, a następnie naciśnij ▷|| , aby potwierdzić.



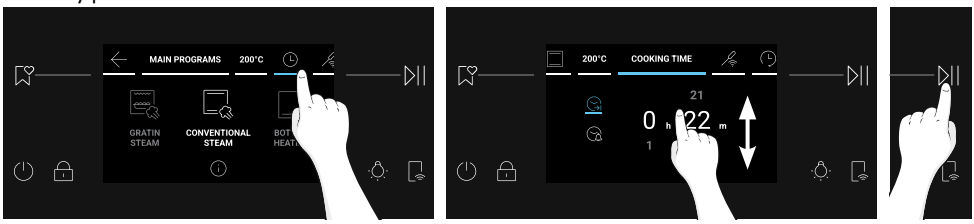

**UWAGA:** Opóźnienie startu można aktywować dopiero po ustawieniu Czasu gotowania. Opcja nie jest dostępna, gdy ustawiona jest sonda Preci Probe. W przypadku korzystania z opcji Opóźnienie startu czas gotowania zostanie automatycznie zmieniony na funkcję Automatyczne wyłączenie.

**WERSJA 2 -** (w zależności od modelu piekarnika)

Przejdź do menu Czas, naciskając Czas gotowania na karuzeli.
Użytkownik może wprowadzić następujące ustawienia:

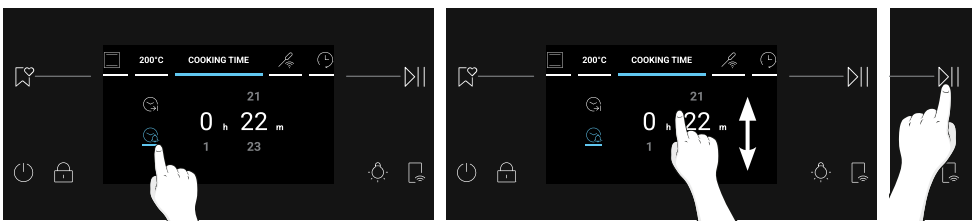
### a. Automatyczne wyłączenie

Automatyczne wyłączenie sprawia, że piekarnik automatycznie wyłącza się po ustawionym przypomnieniu. Po naciśnięciu Czas gotowania na karuzeli, włączona zostanie ikona Automatycznego wyłączenia. Przewiń cyfry w pionie, aby ustawić czas, a następnie naciśnij aby potwierdzić.



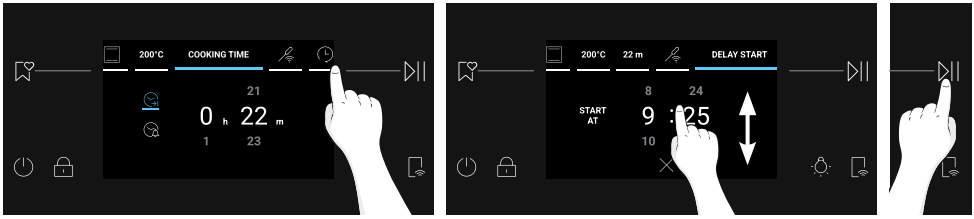

### b. Minutnik

Funkcja ta umożliwia ustawienie przypomnienia dot. czasu gotowania. Funkcja ta jest domyślnie wyłączona i wymaga aktywacji przez użytkownika.
Naciśnij , aby aktywować Minutnik. Ustaw czas, przewijając w pionie, a następnie naciśnij , aby kontynuować.




### c. Opóźnienie startu

Naciśnij aby ustawić Opóźnienie startu. Przewiń w pionie, aby ustawić żądany czas, a następnie naciśnij , aby potwierdzić.




**UWAGA:** Opóźnienie startu można aktywować dopiero po ustawieniu Czasu gotowania. Opcja nie jest dostępna, gdy ustawiona jest sonda Preci Probe. W przypadku korzystania z opcji Opóźnienie startu czas gotowania zostanie automatycznie zmieniony na funkcję Automatyczne wyłączenie.

## FUNKCJE DODATKOWE

### OŚWIETLENIE

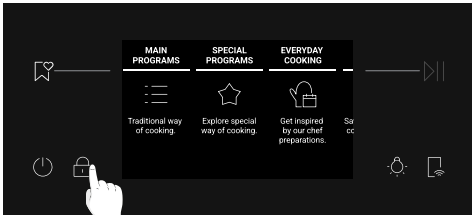
Aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory, naciśnij .

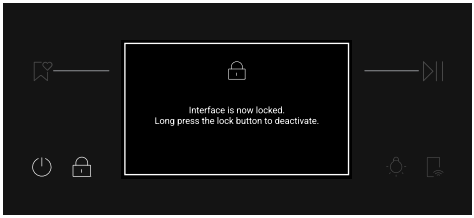



**UWAGA:** Podczas ogólnych procesów nawigacji oświetlenie komory jest domyślnie wyłączone. Podczas gotowania lub czyszczenia światło będzie domyślnie włączone.

### BLOKADA RODZICIELSKA

Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu, aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie. Aby aktywować blokadę ekranu, naciśnij i przytrzymaj . Na kilka sekund wyświetli się komunikat. Gdy funkcja Blokada dziecięca jest włączona, wszystkie przyciski będą dezaktywowane, z wyjątkiem WŁ./WYŁ. i Blokady rodzicielskiej.



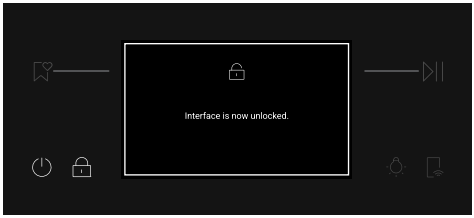



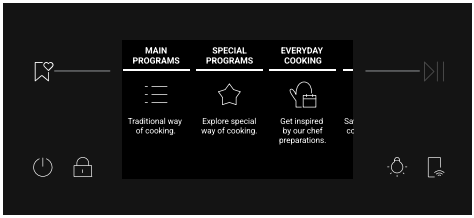




Aby odblokować ekran, ponownie naciśnij i przytrzymaj . Na kilka sekund wyświetli się komunikat. Możesz nacisnąć dowolne miejsce na ekranie, aby go ukryć. Wyświetlacz zostanie odblokowany i powróci do poprzedniego ekranu.



## 4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

### OPCJA SZYBKIEGO NAGRZEWANIA

Szybkie nagrzewanie jest zawsze zalecane w ramach komunikatu na wyświetlaczu i rozpoczyna się automatycznie. Kiedy rozpoczyna się szybkie nagrzewanie, pojawia się opcja „pomiń". Jeśli wybrana zostanie opcja „pomiń", uruchomi się żądana funkcja gotowania i można będzie włożyć potrawę do zimnego piekarnika. Funkcja Szybkie nagrzewanie uruchomi kombinację termoobiegu i elementów grzejnych niezależnie od wybranej funkcji gotowania. Aby oszczędzać energię, lampa zostanie wyłączona do czasu osiągnięcia przez piekarnik żądanej temperatury.

### 4.2.1. GŁÓWNE PROGRAMY

**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" oznacza, że szybkie nagrzewanie jest aktywowane automatycznie i można je pominąć. „NIE" oznacza, że wstępne nagrzewanie nie jest możliwe i żywność należy wkładać do zimnego piekarnika.

Po zakończeniu programu gotowania możesz dodać kolejne 5 minut czasu gotowania, zapisać go w menu Ulubione lub powrócić do ekranu głównego.

| Symbol | Funkcja | Domyślny zakres T°C | Sugerowana pozycja półki | Wstępne nagrzewanie | Dostępna Preci Probe | Sugestie |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *EKO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NIE | NIE | IDEALNY DO: gotowania mięsa, ryb i warzyw Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas gotowania, utrzymując żywność wilgotną i delikatną. Lampa wnękowa jest wyłączona |
|  | *Tradycyjny | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | TAK | TAK | IDEALNY DO: ciast, pieczywa, ciastek, na jednym poziomie. |
|  | Wielopoziomowo | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3 (jedna taca)<br>L3+L6<br>(dwie tace)<br>L2+L4+L6<br>(trzy tace) | TAK | TAK | IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw. |
|  | Konwekcja + wiatrak | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | TAK | TAK | IDEALNY DO: pieczeni, zapiekanek, warzyw czy pasztetów z wilgotnym nadzieniem. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NIE | TAK | IDEALNY DO: małych ilości kiełbasek lub steków. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. |

| Symbol | Funkcja | Domyślny zakres T°C | Sugerowana pozycja półki | Wstępne nagrzewanie | Dostępna Preci Probe | Sugestie |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 do cienkich potraw, L5 do grubych potraw. | NIE | TAK | IDEALNE DO: dużych ilości kiełbas, steków i pieczywa tostowego. Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania. |
|  | **Zapiekanka | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | TAK | TAK | IDEALNY DO: całych kawałków mięsa (pieczeni) lub potraw zapiekanych. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania. |
|  | Grzanie dolne + termoobieg | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | TAK | TAK | IDEALNY DO: słonych ciast lub potraw z płynnymi dodatkami na jednym poziomie. |
|  | Grzanie dolne | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | TAK | TAK | IDEALNY DO: gulaszu i delikatnego gotowania na jednym poziomie. |
|  | Tradycyjny + Para | 180°C<br>130-220°C | L3 | NIE | TAK | IDEALNE DO: gotowania dowolnego rodzaju posiłku na jednym poziomie. Wentylator komory jest aktywowany podczas wtrysku pary. |
|  | Zapiekanka + Para | 200°C<br>150-220°C | L4 | NIE | TAK | IDEALNE DO: zapiekania lub pieczenia na jednym poziomie. Para zapewnia lśniące brązowienie i soczysty efekt. |
|  | Wielopoziomowo + Para | 160°C<br>130-220°C | L3 | NIE | TAK | IDEALNE DO: gotowania i pieczenia na jednym lub kilku poziomach. Para umożliwia równomierny rozkład ciepła na różnych poziomach |

*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.
**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.
*** Zależy od modelu piekarnika.

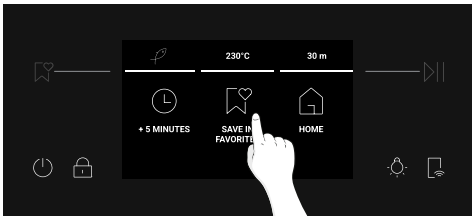
### 4.2.2. FUNKCJE SPECJALNE

| Symbol | Funkcja | Domyślny zakres T°C | Sugerowana pozycja półki | Wstępne nagrzewanie | Dostępna Preci Probe | Sugestie |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C<br>200-300 °C | L2/L3 | NIE | - | IDEALNY DO: pieczenia wszystkich rodzajów pizzy, bez konieczności podgrzewania. W przypadku mrożonej pizzy używaj niższej temperatury, a 300° w przypadku okrągłej, świeżej pizzy. |
|  | Suszenie | 55°C<br>45-65°C | L4 | NIE | - | IDEALNY DO: suszenia kawałków warzyw i owoców. Aby uzyskać lepszy efekt, pokrój w cienkie plasterki i ułóż je w jednej warstwie, tak aby nie zachodziły na siebie. |
|  | Podtrzymywanie temperatury (para) | 65°C | L3 | NIE | - | IDEALNY DO: utrzymywania temperatury potraw. |
|  | Jogurt | 40°C | L4 | NIE | - | IDEALNY DO: przygotowania jogurtów, umożliwia prawidłowy przebieg procesu fermentacji. |
|  | Zakwas (para) | 40°C | L3 | NIE | - | IDEALNY DO: zakwaszania ciasta na pizzę i chleb, umieszczania posiłków na trzecim poziomie. |
|  | MULTICOOKING | 200 °C<br>150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | TAK | - | IDEALNY DO: jednoczesnego gotowania różnych dań tworzących pełny posiłek na różnych poziomach bez mieszania zapachów. Umieść żywność na wszystkich dostępnych poziomach po nagrzaniu piekarnika. Wyjmij każde danie osobno, w zależności od tego, czy została osiągnięta temperatura gotowania. |
|  | Air fry | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4 | NIE | - | IDEALNY DO: przygotowywania dań mrożonych, podsmażanych i panierowanych. Dzięki specjalnemu akcesorium gorące powietrze równomiernie rozprowadzane jest na potrawach. |

### Zapisz przepisy jako Ulubione:

Możesz zapisać przepis w menu Ulubione bezpośrednio z poziomu piekarnika, po zakończeniu dowolnego programu gotowania, naciskając na wyświetlaczu „Zapisz w Ulubionych”. Ten przycisk będzie widoczny po pojawieniu się komunikatu „Smacznego”.

Dostęp do ulubionych przepisów można uzyskać z menu Ulubione.



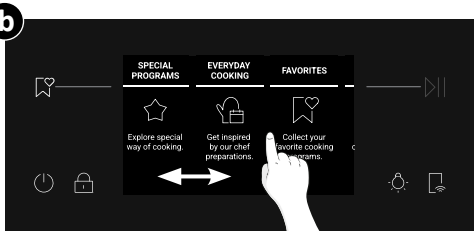

### Jak uzyskać dostęp do menu Ulubione z poziomu piekarnika:

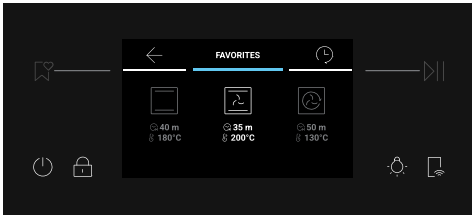
Naciśnij ♡ na wyświetlaczu. Możesz też przewinąć Karuzelę strony głównej, aż dojdziesz do Ulubione, a następnie naciśnij nacisnąć tą opcję. Wyświetli się menu Ulubione, w którym będziesz mógł przewijać wcześniej zapisane przepisy. Najpierw zostaną wyświetlone przepisy zapisane bezpośrednio z piekarnika; przepisy zapisane za pomocą funkcji Jolly zostaną wyświetlone na końcu karuzeli. Jeśli znajdziesz określony przepis, naciśnij ▷|| , aby rozpocząć gotowanie.

a



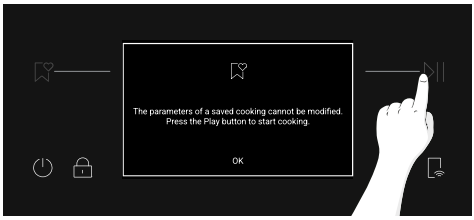

b



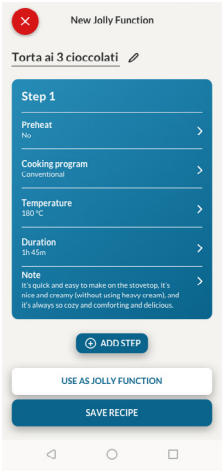



**UWAGA:** W przypadku przepisów zapisanych jako Ulubione nie można zmieniać ustawień, takich jak Czas gotowania i Temperatura. Jeśli klikniesz przepis w menu Ulubione, pojawi się komunikat. Naciśnij „OK”, aby wrócić do karuzeli, lub naciśnij ▷|| , aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie.



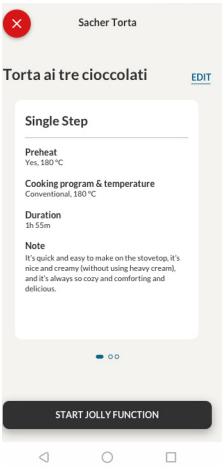
## Funkcja Jolly (maksymalnie 5 przepisów)

Dzięki funkcji Jolly produkt oferuje wiele możliwości konfiguracji, pozwalając na przechowywanie spersonalizowanych przepisów bezpośrednio w piekarniku. Możesz korzystać z tych przepisów tak często, jak chcesz, bez konieczności logowania się do aplikacji.



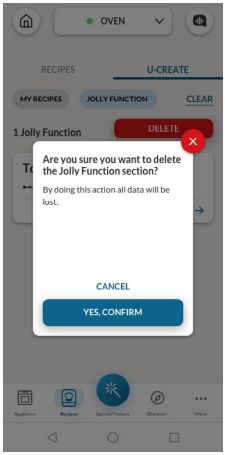

### Jak ustawić funkcję Jolly:

Aby ustawić funkcję Jolly w piekarniku, otwórz sekcję z przepisami w aplikacji, wybierz przepis, którego chcesz użyć, i kliknij opcję „Użyj jako funkcji Jolly". Od tego momentu możesz uruchomić ją z poziomu produktu, bez interakcji z aplikacją.




### Jak edytować funkcję Jolly:

Aby edytować funkcję Jolly, przejdź do sekcji przepisów w aplikacji i wybierz kartę przepisu oznaczoną jako funkcja Jolly. Naciśnij przycisk „edytuj", aby dostosować przepis i zmodyfikować wcześniej wprowadzone ustawienia.
Pojawi się wyskakujące okienko z informacją, że zapisanie nowo zmodyfikowanej funkcji Jolly wymaga usunięcia poprzedniej. Jeśli potwierdzisz, poprzednia funkcja Jolly zostanie usunięta, a nowe parametry zostaną zapisane w produkcie i będą widoczne w aplikacji.




### Jak usunąć funkcję Jolly:

Aby usunąć funkcję Jolly z interfejsu użytkownika piekarnika, przejdź do sekcji przepisów w aplikacji.
Po naciśnięciu karty przepisu oznaczonej jako funkcja Jolly można go usunąć, klikając czerwony przycisk usuwania.
W wyskakującym okienku wyświetli się prośba o potwierdzenie.
W następnym kroku funkcja Jolly zapisana w piekarniku zostanie usunięta i nie będzie już dostępna w aplikacji.

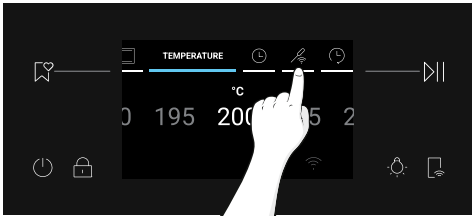
Przepisy zapisane za pomocą funkcji Jolly można zobaczyć w menu Ulubione w piekarniku.

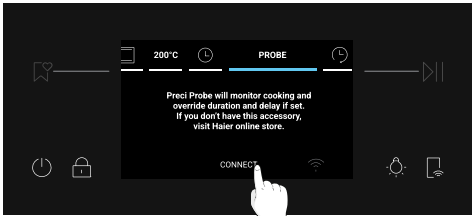
## **PRECI PROBE** (dostępna w zależności od modelu)

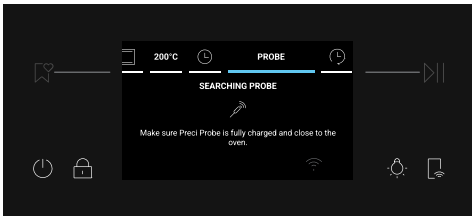
**Jak używać sondy:**

1. Karuzeli strony głównej naciśnij .
2. Naciśnij „Połącz”, aby połączyć sondę Preci Probe z piekarnikiem.
3. Piekarnik rozpocznie wyszukiwanie sondy Preci Probe. W tym momencie upewnij się, że sonda Preci Probe jest w pełni naładowana i znajduje się blisko piekarnika.
4. Po wykryciu sondy Preci Probe, wybierz ją naciskając jej ikonę na wyświetlaczu. Pojawi się w lewym dolnym rogu wyświetlacza.
5. Wybierz temperaturę docelową, przewijając w lewo i w prawo, a następnie naciśnij , aby potwierdzić swój wybór. Rozpocznie się Szybkie nagrzewanie.
6. Pojawi się komunikat: włóż sondę Preci Probe do potrawy i umieść ją w piekarniku, a następnie naciśnij , aby rozpocząć gotowanie.
   Po zakończeniu gotowania na kilka sekund wyświetli się komunikat „Smacznego”. Przed wyjęciem potrawy z piekarnika należy ostrożnie wyjąć sondę Preci Probe z potrawy.

**UWAGA:** Gdy korzysta się z sondy, nie ma potrzeby ustawiania minutnika; pieczenie zatrzyma się automatycznie po przekroczeniu żądanej temperatury.

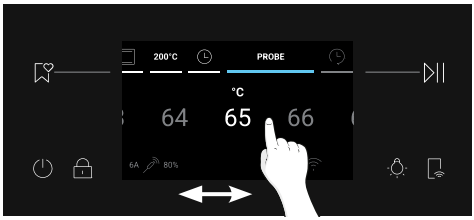


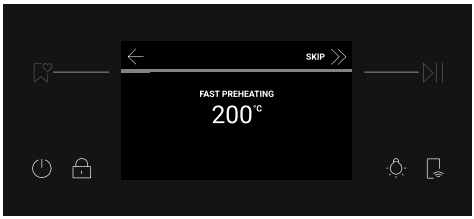



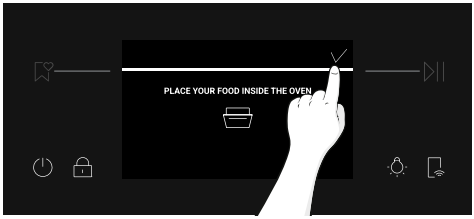









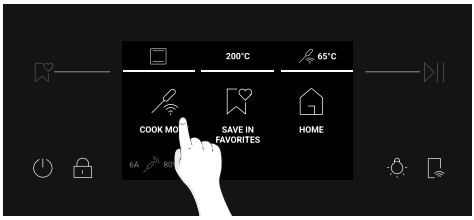







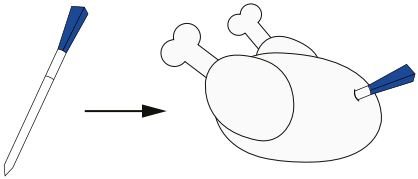


Jeżeli chcesz piec potrawę dłużej, naciśnij „ Gotuj więcej” na wyświetlaczu i ustaw nową temperaturę docelową dla sondy Preci Probe.




## 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 (Tradycyjny, Konwekcja + wiatrak, 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 |

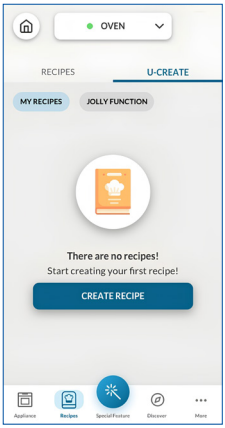
### 4.2.3. Funkcja Wieloetapowa

Funkcja wieloetapowa pozwala na zachowanie wcześniej ustawionych parametrów gotowania (temperatury i czasu) przy jednoczesnej zmianie funkcji podczas gotowania.

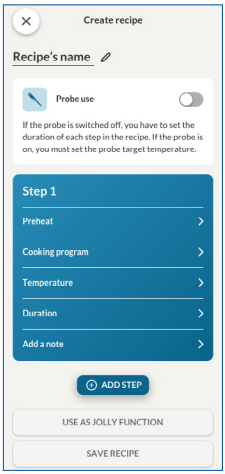
Przepisy wieloetapowe można tworzyć w aplikacji hOn za pomocą funkcji U-Create i zapisywać w piekarniku. Użytkownik może uruchomić przepis wieloetapowy z menu Ulubione.

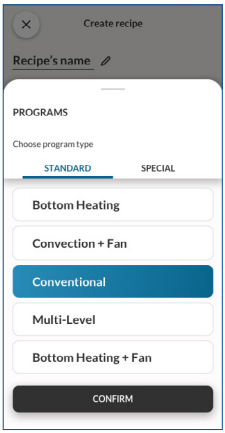
Użytkownik może zapisać przepis wieloetapowy jako funkcję Jolly i przechowywać go w menu Ulubione w piekarniku lub zapisać w aplikacji hOn, aby uruchomić go zdalnie z aplikacji.

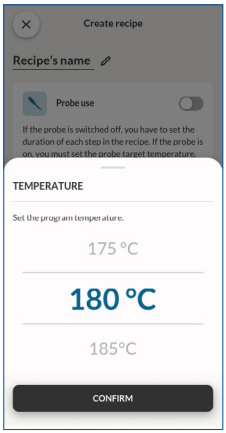
**Krok 1.** W sekcji U-Create aplikacji naciśnij „Utwórz przepis”.

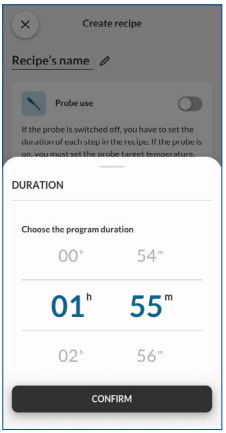



**Krok 2.** Edytuj nazwę przepisu i wybierz parametry pierwszego kroku przepisu.

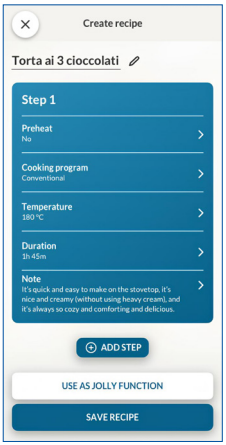


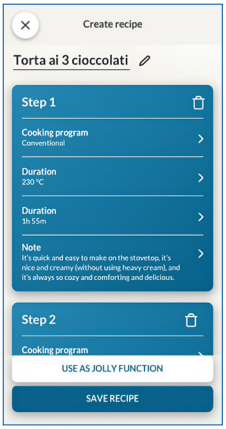



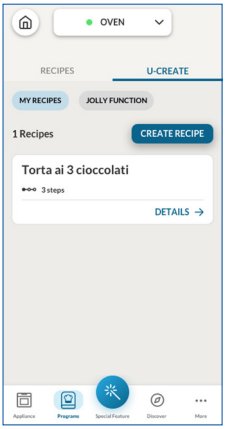



**Krok 3.** Po dostosowaniu pierwszego kroku naciśnij „Dodaj krok”, aby dodać kolejną funkcję gotowania do przepisu i dostosować jej parametry.




**Krok 4.** Zapisz przepis w aplikacji, aby uruchomić go zdalnie z hOn, lub zapisz go jako „Funkcja Jolly”, aby móc go wyszukać w menu Ulubione bezpośrednio w piekarniku.



# 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 | 20-30 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 150°C | | Głębsze+ Blachy do pieczenia | L3+L6 | 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 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 150°C | | Siatka metalowa +forma do ciasta | L3+L6 | 50-60 |
| | Ciastka | 1 | Tradycyjny Wielopoziomowo | 150°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 140°C | | Głębsze+ Blachy do pieczenia | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Wielopoziomowo | 140°C | | Blacha do pieczenias | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Krokiety | 1 | Wielopoziomowo | 190°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 170°C | | Blacha do pieczenia | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 20-30 |
| | Bezy | 1 | Wielopoziomowo | 90°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 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 | L3 | 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 | Konwekcja + wiatrak | 175°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 180°C | | Głębsze+ Blachy do pieczenia | L3+L6 | 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 | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 25-35 |
| | Chleb, cały | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 35-50 |

| Kategoria | Przepis | Liczba poziomów | Program gotowania | T°C | Wstępne nagrzewanie | Akcesoria kuchenne | Położenie półek | Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pikantne ciasta i zapiekanki | Słone ciasta / Quiche (26 cm Ø) | 1 | Konwekcja+wiatrak Pizza | 180°C 200°C | T N | Kratka metalowa + Forma do quiche | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 180°C | T | Kratka metalowa + Forma do quiche | L2+L5 | 50-70 |
| | Suflet serowy | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, świeża | 1 | Konwekcja+wiatrak | 200°C | T | Kratka metalowa +naczynie żaroodporne | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, mrożona | 1 | Tradycyjny | 180°C | T | Kratka metalowa +naczynie żaroodporne | L3 | 50-60 |
| | Zapiekany makaron | 1 | Konwekcja+wiatrak | 200°C | T | Kratka metalowa +naczynie żaroodporne | L3 | 45-55 |
| | Cannelloni, mrożone | 1 | Tradycyjny | 180°C | T | Kratka metalowa +naczynie żaroodporne | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, świeża (taca) | 1 | Tradycyjny Pizza | 250°C 300°C | T N | Blacha do pieczenia | L2 | 15-20 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 | Pizza | 220°C 200°C | N | Kratka metalowa | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Wielopoziomowo | 200°C | T | Kratka metalowa | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Wielopoziomowo | 180°C | | Kratka metalowa | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Mięso i drób | Pieczony cały kurczak (1-1,2 kg) | 1 | Wielopoziomowo | 220°C | T | Metalowa kratka Umieść blachę do pieczenia na L1 z 150 ml wody | L3 L4 | 40-60 |
| | Udka kurczaka | 1 | Wielopoziomowo | 220°C | T | Kratka metalowa + Naczynie żaroodporne | L3 | 30-50 |
| | Pieczona kaczka | 1 | Wielopoziomowo | 200°C | T | Kratka metalowa + Naczynie żaroodporne | L3 L4 | 50-60 |
| | Kogut | 1 | Wielopoziomowo | 220°C | T | Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Kategoria | Przepis | Liczba po-ziomów | Program gotowania | T°C | Wstępne nagrzewa-nie | Akcesoria kuchenne | Położenie półek | Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pieczony indyk | 1 | Wielopoziomowo | 200°C | T | Kratka meta-lowa + Naczynie żaroodporne | L3 | 50-60 |
| | Żeberka wieprzowe (1000-1200 g) | 1 | Tradycyjny | 200°C | T | Kratka meta-lowa +Naczynie żaroodporne | L3 | 80-100 |
| | Kiełbaski | 1 | Supergrill | 04 | T | Kratka meta-lowa | L5 | 40-50 |
| | Pieczeń wołowa (500 g) | 1 | Wielopoziomowo | 220°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 20-40 |
| | Pieczeń mięsna (1000 1500 g) | 1 | Tradycyjny | 180°C | T | Blacha do pieczenia | L3 | 40-50 |
| | Pieczony kurczak z ziemniakami | 1 | Wielopoziomowo | 200°C | T | Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1 | 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 |
| | Zapiekanki ziemniaczane | 1 | Wielopoziomowo | 200°C | T | Kratka metalowa + naczynie żaroodporne | L4 | 15-25 |
| | 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 dzięki specjalnym programom gotowania dostosowanym do wymagań każdej kategorii.
Po wybraniu kategorii potrawy i przepisu będziesz mógł wybrać liczbę tac do jednoczesnego gotowania lub zakres wagi potrawy (w zależności od wybranej kategorii). Wyświetlany jest domyślny czas i temperatura, które można edytować naciskając określone ikony na wyświetlaczu. Temperaturę gotowania można ustawić w ograniczonym zakresie.
Zalecana jest opcja szybkiego nagrzewania. Jest ona domyślnie włączona, ale można ją pominąć.
Po zakończeniu programu gotowania możesz dodać kolejne 5 minut czasu gotowania, zapisać go w menu Ulubione lub powrócić do ekranu głównego.

| Symbol | Kategoria żywności | Przepis | Zakres porcji | Dostępna sonda Preci Probe |
|---|---|---|---|---|
|  | Makaron, chleb i pizza | Okrągła pizza | 1 do 3 tac | Nie |
| | | Focaccia | 1 do 2 tac | Nie |
| | | Mrożona pizza | 1 do 3 tac | Nie |
| | | Świeża lazania | 1 do 2 tac | Tak |
| | | Cannelloni | 1 do 2 tac | Tak |
| | | Mrożona lazania i cannelloni | 1 do 2 tac | Nie |
| | | Chleb | 1 do 2 tac | Tak |
| | | Chleb (na parze) | 1 taca | Tak |
|  | Mięso i drób | Pieczeń wieprzowa (na parze) | 500-1500g | Tak |
| | | Pieczeń wołowa (na parze) | | |
| | | Mięso duszone | | |
| | | Udziec jagnięcy bez kości (na parze) | | |
| | | Żeberka wieprzowe (na parze) | | |
| | | Pieczony kurczak (na parze) | | |
| | | Faszerowany kurczak (na parze) | | |
| | | Pieczeń mięsna (na parze) | | |
|  | Ryby | Filet z ryby (na parze) | 200-1200g | Tak |
| | | Całość, pieczona w piekarniku (na parze) | | Tak |
| | | Pieczona solona ryba | | Nie |
| | | Pieczona solona ryba | | Nie |
| | | Mrożona ryba | | Nie |
|  | Wytrawne tarty i placki | Ciasto francuskie na słono | 1 do 3 tac | Nie |
| | | Suflet (na parze) | 1 do 2 tac | |
| | | Wytrawna tarta | 1 do 2 tac | |
| | | Flan warzywny (na parze) | 1 do 2 tac | |

| Symbol | Kategoria żywności | Przepis | Zakres porcji | Dostępna sonda Preci Probe |
|---|---|---|---|---|
|  | Warzywa | Pieczone ziemniaki (na parze) | 500-1200g | Nie |
| | | Zapiekane warzywa (na parze) | | |
| | | Warzywa w papilotach | | |
| | | Grillowane warzywa | | |
| | | Faszerowane warzywa (na parze) | | |
|  | Słodkie wypieki | Ciasteczka maślane (na parze) | 1 taca | Nie |
| | | Mrożone rogaliki (na parze) | 1 taca | |
| | | Tarta owocowa (na parze) | 1 do 2 tac | |
| | | Ciasto francuskie (na parze) | 1 do 2 tac | |
| | | Muffinki (na parze) | 1 taca | |
| | | Biszkopty (na parze) | 1 do 2 tac | |
| | | Strudel (na parze) | 1 do 3 tac | |
| | | Ciasto na zakwasie (na parze) | 1 do 2 tac | |
| | | Ciasto na zakwasie z pokrojonymi w kostkę owocami (na parze) | 1 do 2 tac | |

# 6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

## 6.1. ZALECENIA OGÓLNE

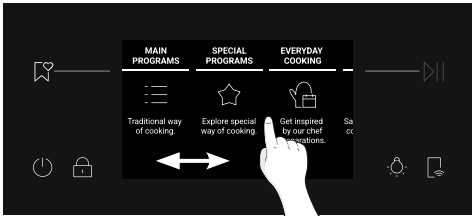
Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia. Przed przystąpieniem do ręcznego czyszczenia odczekać, aż piekarnik ostygnie.

- Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
- Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią grozi stopieniem i zniszczeniem emalii od wewnątrz.
- Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy, aby nie używać piekarnika przy bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem zalecamy używanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

## 6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

### 6.2.1. WEWNĄTRZ PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia

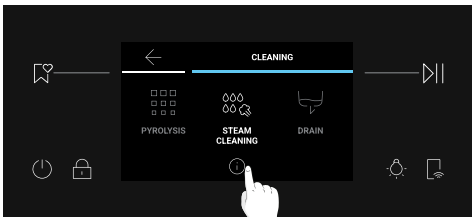
Przewiń Karuzelę strony głównej w poziomie i naciśnij Czyszczenie, aby wejść do menu Czyszczenie.







Przewiń karuzelę Czyszczenia, aby wyświetlić różne funkcje. W przypadku dowolnej funkcji naciśnij (i) aby przeczytać jej opis i sugerowane zastosowanie.



Możesz wybierać spośród następujących opcji czyszczenia:

**Pyroliza** (w zależności od modelu)

Proces ten opiera się na procesie chemicznym o tej samej nazwie, który polega na rozkładzie substancji złożonych poprzez zastosowanie obróbki cieplnej.
Po uruchomieniu automatycznie blokuje drzwi piekarnika i szybko podnosi temperaturę do 410°C.
Pod koniec cyklu czyszczenia we wnęce pozostaje jedynie minimalny osad kurzu, który można łatwo wytrzeć wilgotną szmatką.

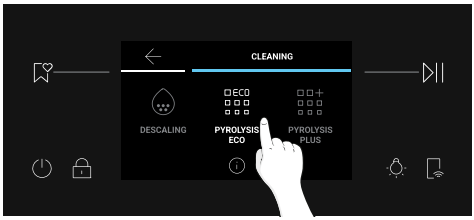
Podczas czyszczenia pirolitycznego należy zdemontować zbiornik pary. Jeżeli nie, co 5 minut na ekranie będzie pojawiać się wyskakujący komunikat informujący o konieczności usunięcia zbiornika.

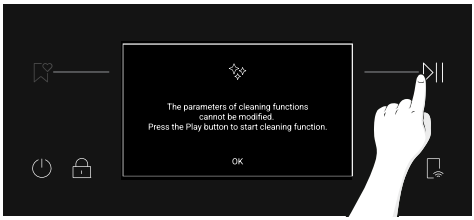


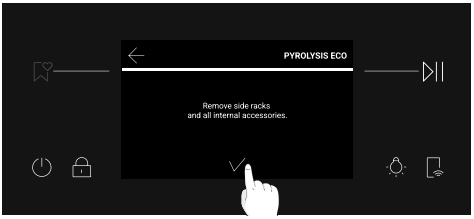

Do wyboru są dwie funkcje czyszczenia metodą pyrolizy:

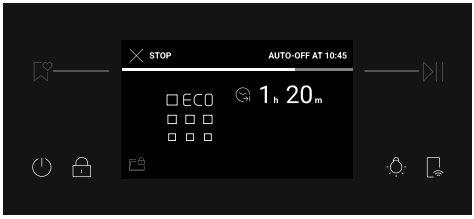
**Eko Pyroliza**
Czyści umiarkowanie zabrudzony piekarnik. Działa przez 90 minut.

**Jak to działa:**
1. Przewiń karuzelę Czyszczenia do opcji Eko Pyroliza.
   Pojawi się komunikat. Naciśnij ▷|| , aby kontynuować lub naciśnij „OK”, aby wrócić.
2. Naciśnij ▷||, aby kontynuować.
3. Pojawi się komunikat. Wyjmij wszystkie akcesoria wewnętrzne i półki boczne z piekarnika. Naciśnij ✓, gdy skończysz.
4. Rozpocznie się proces czyszczenia. W tym czasie i podczas następnej fazy chłodzenia drzwiczki będą zamknięte, a na wyświetlaczu pojawi się 🔒 .
5. Gdy urządzenie ostygnie, drzwiczki odblokują się i pojawi się komunikat. W tym momencie możesz otworzyć drzwiczki i wyczyścić wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.



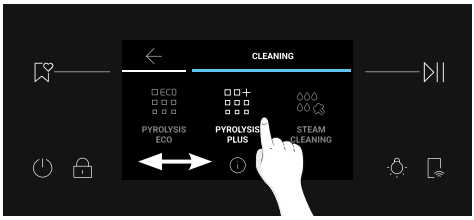



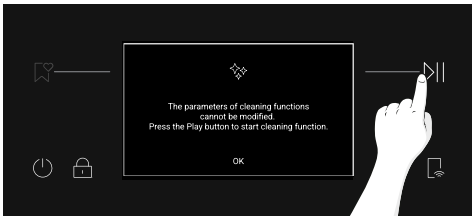
## Pyroliza Plus

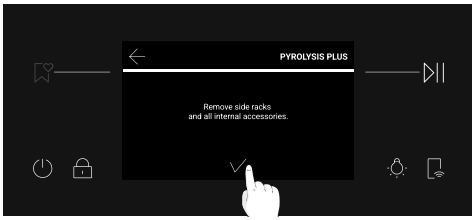
Czyści mocno zabrudzony piekarnik. Działa przez 120 minut.

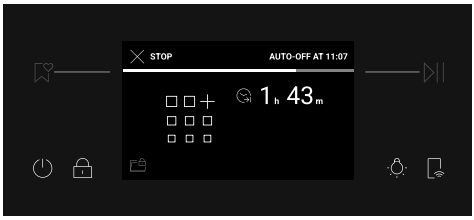
### Jak to działa:

1. Przewiń karuzelę Czyszczenia do opcji Pyroliza Plus.
   Pojawi się komunikat. Naciśnij ▷|| , aby kontynuować lub naciśnij „OK”, aby wrócić.
2. Naciśnij ▷||, aby kontynuować.
3. Pojawi się komunikat. Wyjmij wszystkie akcesoria wewnętrzne i półki boczne z piekarnika. Naciśnij ✓ , gdy skończysz.
4. Rozpocznie się proces czyszczenia. W tym czasie i podczas następnej fazy chłodzenia drzwiczki będą zamknięte, a na wyświetlaczu pojawi się 🔒 .
5. Gdy urządzenie ostygnie, drzwiczki odblokują się i pojawi się komunikat. W tym momencie możesz otworzyć drzwiczki i wyczyścić wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.




## 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.

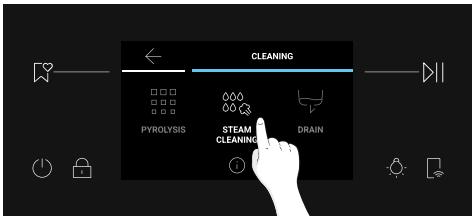
Zalecenia: Rozważ wymianę paneli katalitycznych po około trzech latach użytkowania, zwłaszcza jeśli używasz piekarnika od dwóch do trzech cykli gotowania tygodniowo. Zapewnia to optymalną wydajność i czystość.

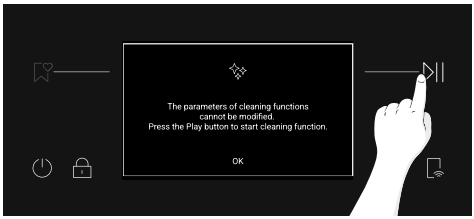
## Czyszczenie Parowe

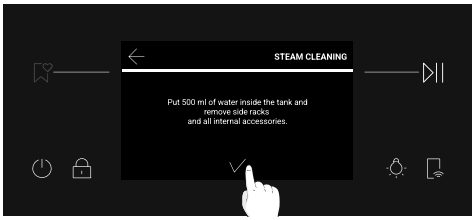
Funkcja Czyszczenie Parowe została zaprojektowana tak, aby bez wysiłku usuwać lekkie zabrudzenia oraz szybko i ekologicznie wyczyścić komorę piekarnika przy użyciu pary.

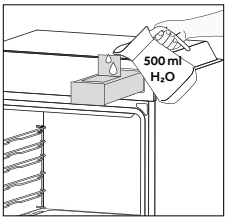
### Jak to działa:

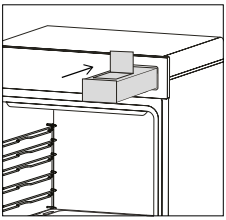
1. Przewiń karuzelę Czyszczenia do opcji Czyszczenie Parowe.
   Po naciśnięciu tej funkcji pojawi się komunikat. Naciśnij ▷||, aby kontynuować lub naciśnij „OK”, aby wrócić.
2. Naciśnij ▷||, aby kontynuować.
3. Pojawi się komunikat z prośbą o dodanie 500 ml wody w dolnej części komory. Kiedy skończysz, naciśnij ✓ .
4. Rozpocznie się proces czyszczenia. Nie otwieraj w tym czasie drzwiczek.
5. Po zakończeniu procesu czyszczenia pojawi się komunikat i będzie można otworzyć drzwiczki piekarnika.
6. Ekran powróci do karuzeli strony głównej.

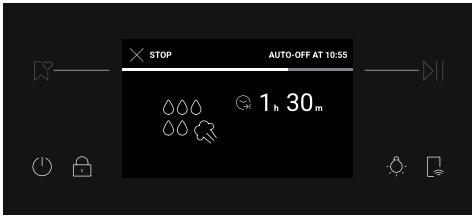


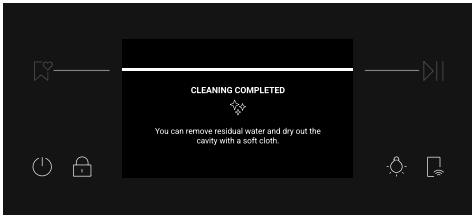



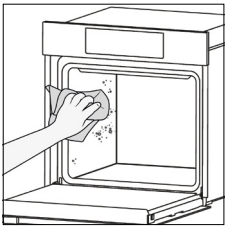





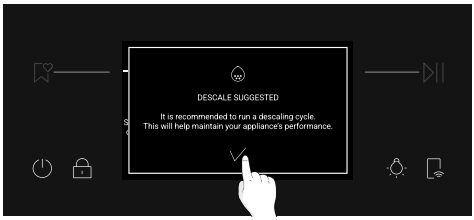



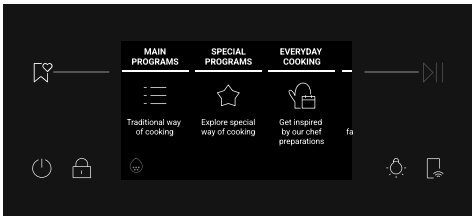
**UWAGA:** W każdej chwili można przerwać wszystkie funkcje czyszczenia poprzez naciśnięcie przycisku Stop w lewym górnym rogu. Po przerwaniu funkcji Eko Pyroliza i Pyroliza Plus drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu ostygnięcia urządzenia. Po odblokowaniu drzwiczek pojawi się komunikat.

## CZYSZCZENIE UKŁADU PAROWEGO

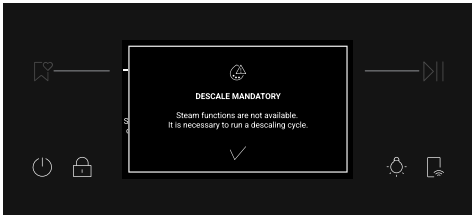
### Odkamienianie

Ta funkcja jest zalecana po 25 cyklach parowych i staje się konieczna po 40 cyklach.
Piekarnik wyświetli wyskakujący komunikat z propozycją odkamieniania po zakończeniu każdego cyklu parowego (począwszy od 25-go), jeśli użytkownicy nie wykonali jeszcze tej funkcji. pojawi się w lewym dolnym rogu wyświetlacza do czasu wykonania odkamieniania.



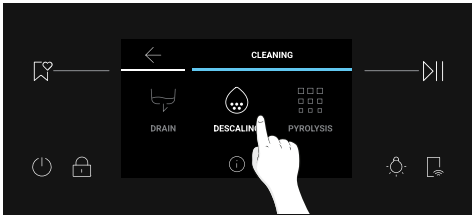

Po 40 cyklach żaden z programów gotowania na parze nie zostanie uruchomiony przed wykonaniem przez użytkownika programu odkamieniania. Podczas próby uruchomienia cyklu gotowania na parze, na ekranie wyświetli się ostrzeżenie o konieczności odkamieniania .

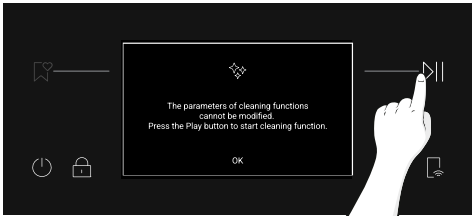


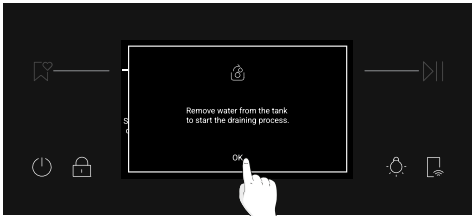
Funkcja odkamieniania składa się z trzech etapów:

**Krok 1 (Usuwanie resztek wody z naczynia do gotowania na parze):**

i. Przewiń karuzelę Czyszczenie, aż dojdziesz do Odkamienianie. Po naciśnięciu tej funkcji pojawi się komunikat. Naciśnij ▷||, aby kontynuować lub naciśnij „OK", aby wrócić.
ii. Jeśli brakuje zbiornika pary lub jest on otwarty, zostaniesz poproszony(-a) o jego włożenie/zamknięcie. Jeśli jest pełny, należy go najpierw opróżnić, a następnie włożyć ponownie.
iii. Rozpoczyna się proces opróżniania. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego opróżnij zbiornik i przejdź do kroku 2.

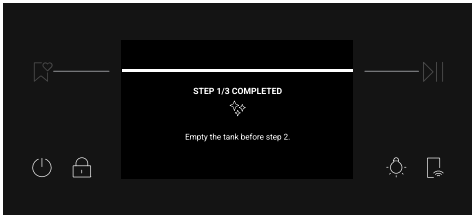


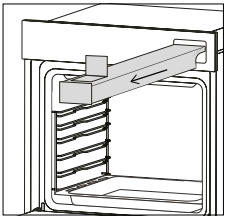







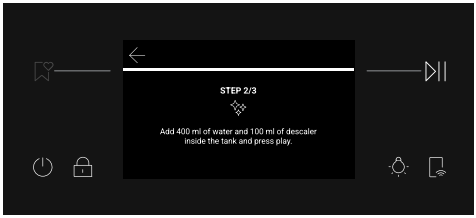


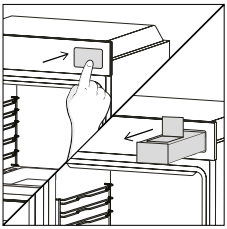



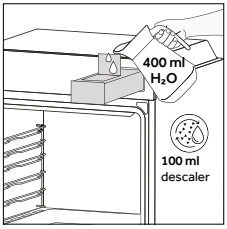
**Krok 2 (Odkamienianie):**

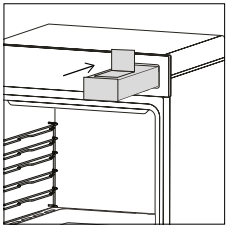
i. Pojawi się wyskakujący komunikat z prośbą o dodanie 400 ml wody z kranu i 100 ml środka odkamieniającego do zbiornika pary. Naciśnij ⏯, aby kontynuować.

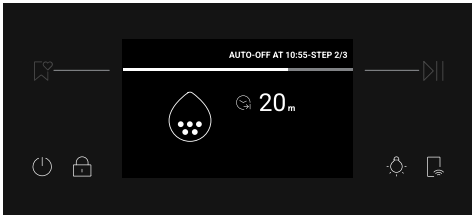
ii. Ten krok zajmie 20 minut. Aby przejść do trzeciego etapu, zbiornik pary należy wyjąć i ponownie opróżnić.

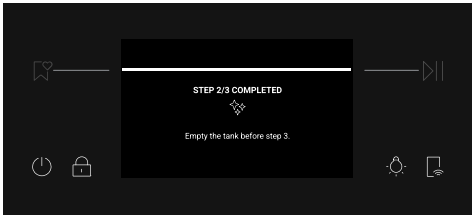




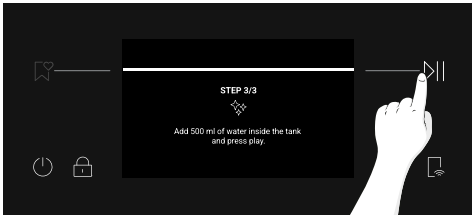


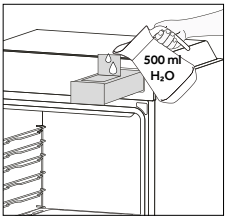



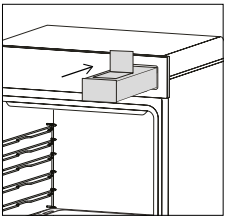
**Krok 3 (Płukanie):**

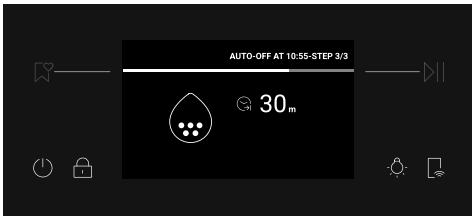
i. Pojawi się wyskakujący komunikat z prośbą o dodanie 500 ml wody z kranu do zbiornika pary. Naciśnij ⏯, aby kontynuować.

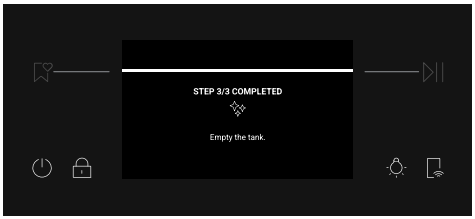
ii. Ten krok zajmie 30 minut; na koniec procesu zostaniesz poproszony (-a) o opróżnienie zbiornika.

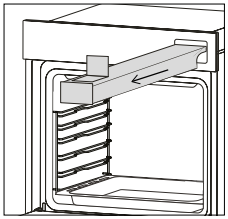


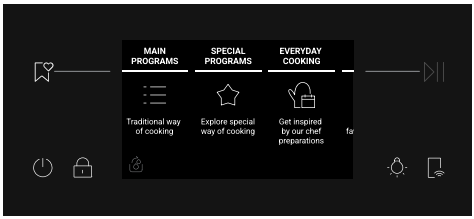





**UWAGA:** Jeśli zbiornik pary nie zostanie opróżniony, pozostanie w lewym dolnym rogu wyświetlacza.

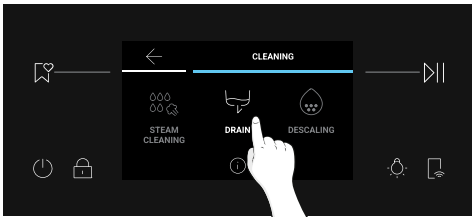


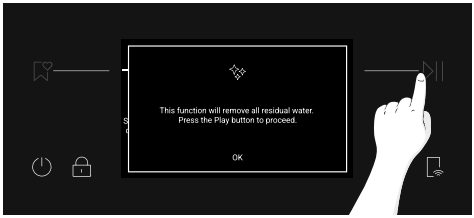

**UWAGA:** Jeżeli program odkamieniania zostanie przerwany lub nie zostanie ukończony, na wyświetlaczu pojawi się komunikat z prośbą o powtórzenie i dokończenie procedury.

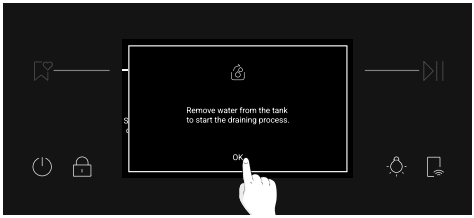
## Opróżnianie

Funkcja ta umożliwia łatwe odprowadzenie nadmiaru płynów z układu parowego. Postępuj w następujący sposób:

1. Przewiń karuzelę Czyszczenie, aż dojdziesz do Opróżnianie. Po naciśnięciu tej funkcji pojawi się komunikat. Naciśnij ▷|| , aby kontynuować lub naciśnij „OK”, aby wrócić.
2. Jeśli brakuje zbiornika pary lub jest on otwarty, zostaniesz poproszony(-a) o jego włożenie/ zamknięcie. Jeśli jest pełny, należy go najpierw opróżnić, a następnie włożyć ponownie.
3. Rozpoczyna się proces opróżniania. Po zakończeniu procesu zostaniesz poproszony(-a) o opróżnienie zbiornika.

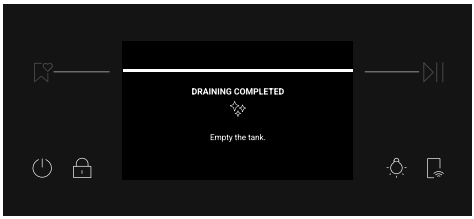


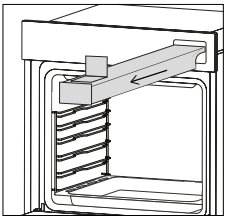



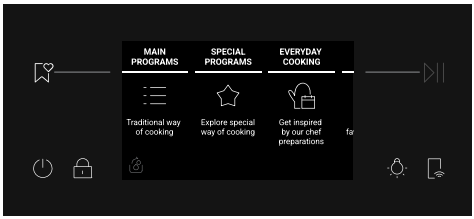






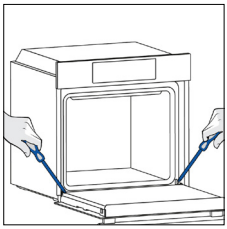



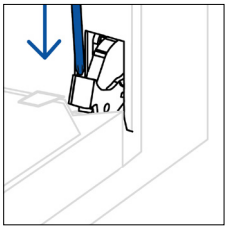
**UWAGA:** Jeśli zbiornik pary nie zostanie opróżniony, pozostanie w lewym dolnym rogu wyświetlacza.



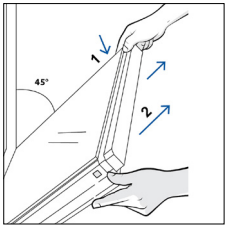
### 6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

1. Ustawić drzwi pod kątem 90°. Obrócić zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.

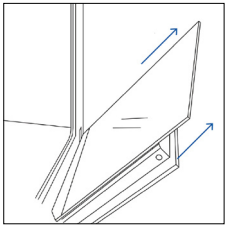




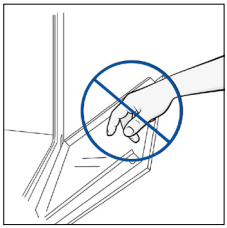
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych drzwiczek szyb.




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).



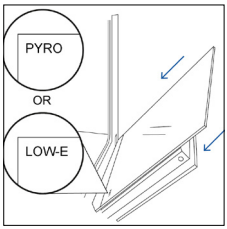
4. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.



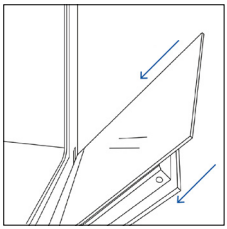
5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.



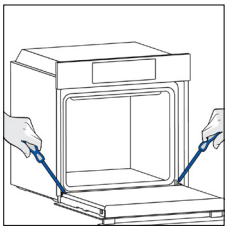
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „LOW-E / PYRO” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwi, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwi.

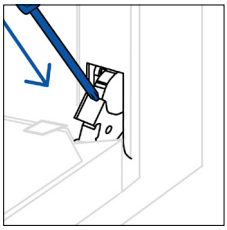



7. Załóż ponownie pokrywę drzwiczek górnej szyby, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków.



8. Następnie ustaw drzwiczki z powrotem na 90° i obróć zatrzaski zawiasów do wewnątrz, w stronę wnętrza piekarnika.





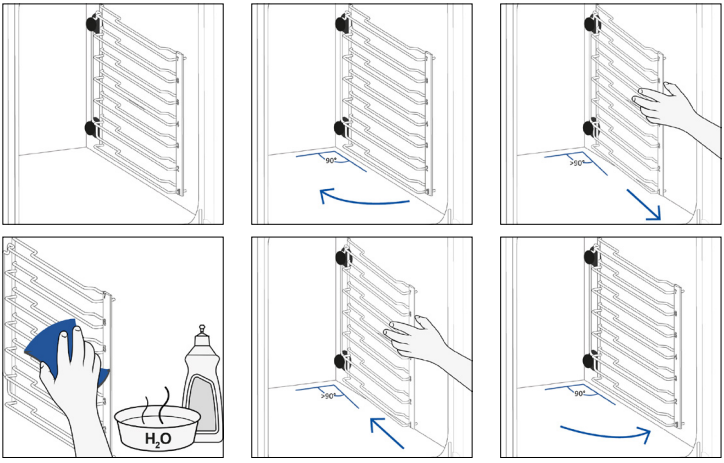
### 6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

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. Wyjmij prowadnice boczne, najpierw pociągając przednią część w kierunku wskazanym przez strzałkę, a następnie odłączając tylną część od śrub.
2. Aby wyczyścić prowadnice boczne, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
3. Po wyczyszczeniu zamontuj prowadnice boczne, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności: umieść tylną część pomiędzy śrubami i wsuń przednią część w kierunku oznaczonym strzałką.



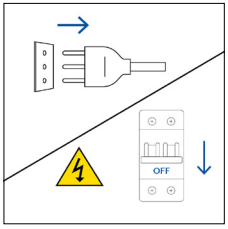
## 6.4. KONSERWACJA

### WYMIANA KOMPONENTÓW

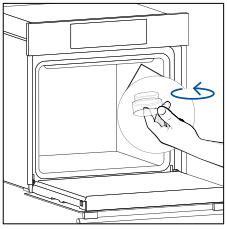
**Wymiana żarówki na górze:**

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Zdjąć szklaną osłonę lampy.
3. Zdemontować żarówkę.
4. Wymienić żarówkę na nową tego samego typu.
5. Założyć szklaną osłonę lampy.
6. Ponownie podłączyć piekarnik od źródła zasilania.

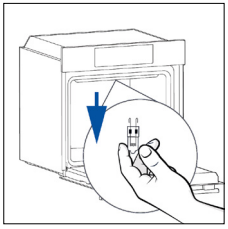
**Krok 1**



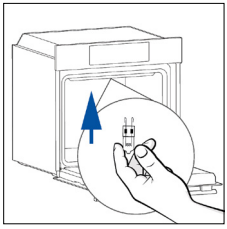

**Krok 2**



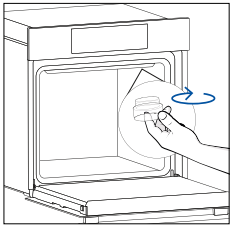
**Krok 3**



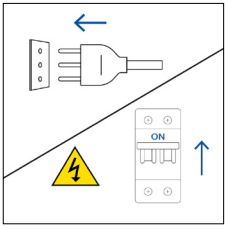
**Krok 4**

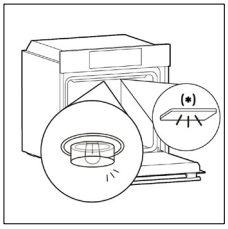


**Krok 5**



**Krok 6**



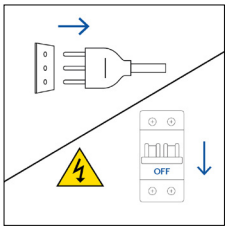




Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)
*W przypadku problemów z tą lampą skontaktuj się z obsługą klienta.

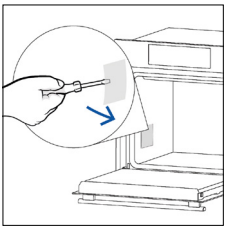
**Wymiana żarówki bocznej:**

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.

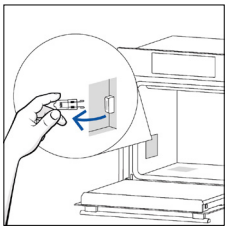
**Krok 1**



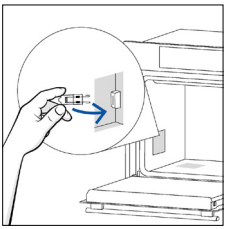

**Krok 2**



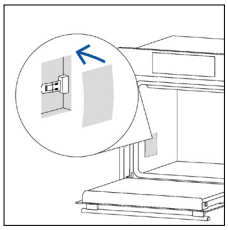
**Krok 3**



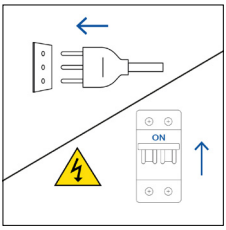
**Krok 4**



**Krok 5**



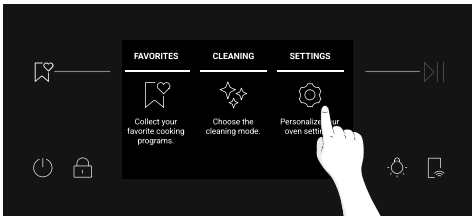
**Krok 6**

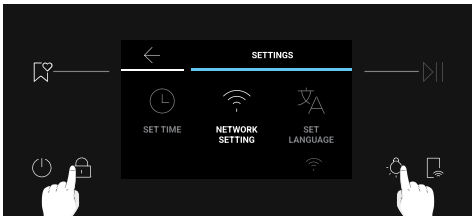


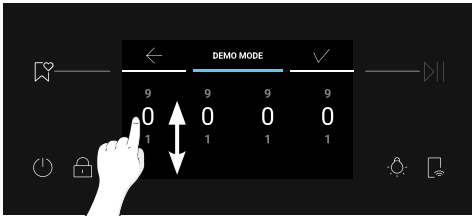

Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

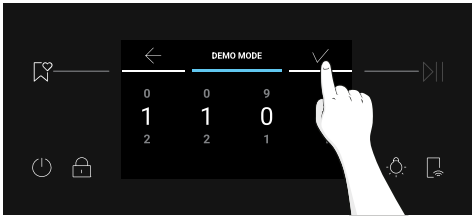
## 6.5. Tryb Demo

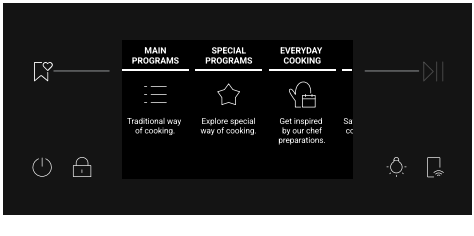
1. Z karuzeli strony głównej wybierz Ustawienia.
2. W menu Ustawienia naciśnij i przytrzymaj i w tym samym czasie.
3. Przewiń cyfry w pionie, aby wprowadzić hasło 1100, a następnie naciśnij , aby potwierdzić.
4. Wyświetlacz powróci do karuzeli strony głównej w trybie demo.
5. Aby wyjść z trybu demo, powtórz te same kroki.



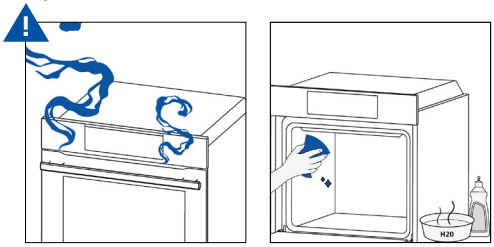
# 7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli podczas użytkowania piekarnika wystąpi błąd, na wyświetlaczu pojawi się kod „ER”, po którym następują dwie cyfry, które identyfikują błąd.
Kontynuować, wyłączając piekarnik i odłączyć go od prądu, odczekać kilka minut, a następnie podłączyć go ponownie.
Jeśli błąd zniknie, możesz wznowić korzystanie z piekarnika. Jeśli tak się nie stanie, skontaktuj się z obsługą klienta i podaj kod (ERXX) widoczny na wyświetlaczu.

**Błąd**




**Dym**



# 8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

## 8.1. AUTYLIZACJA URZĄDZENIA



To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów.
Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:
- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.
W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

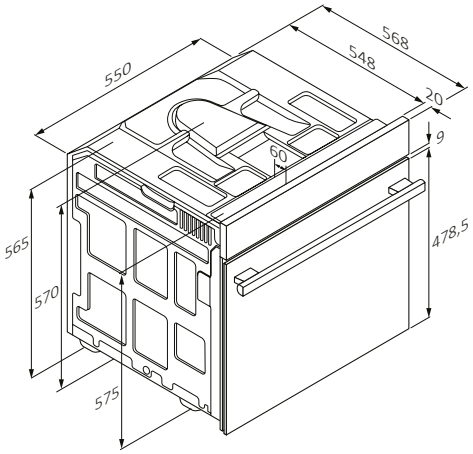
## 8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić.
Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza. Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli masz umowę na energię elektryczną z taryfą godzinową, program „gotowania opóźnionego” ułatwia oszczędzanie energii, przesuwając proces gotowania tak, aby rozpoczynał się w przedziale czasowym o obniżonej taryfie.

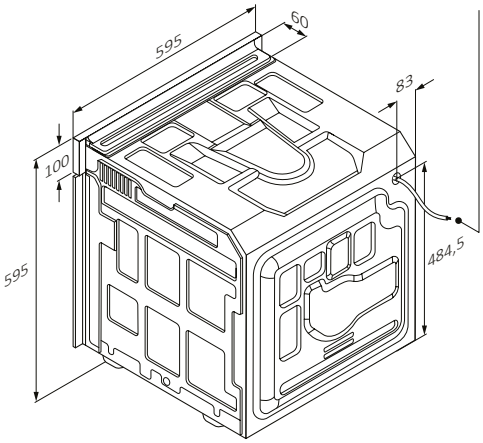
# 9. MONTAŻ

Możesz obejrzeć film instalacyjny produktu, skanując kod QR.

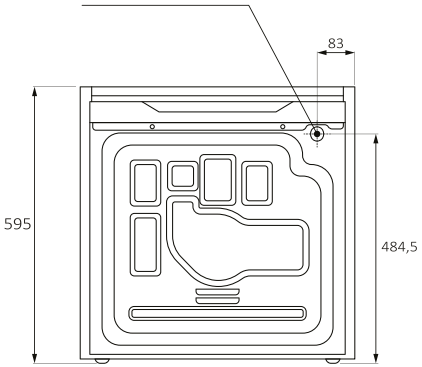
lub klikając tutaj **link**



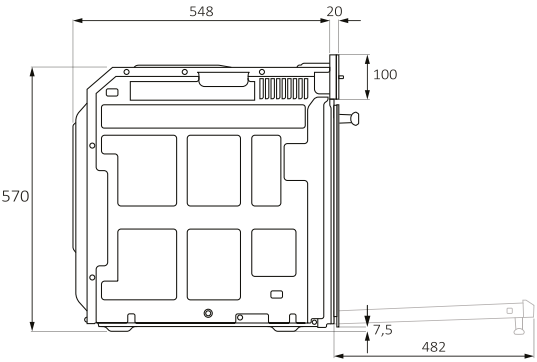

Kabel 1100




Kabel 1100

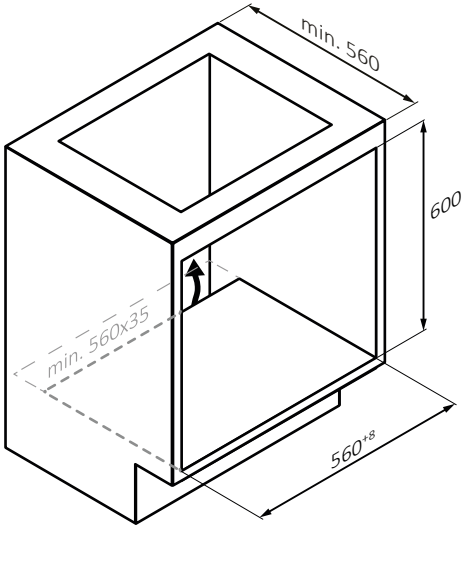


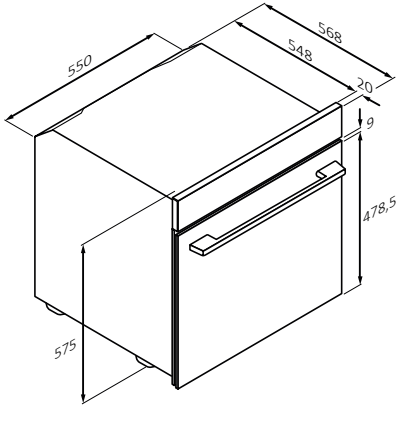

Widok tylny

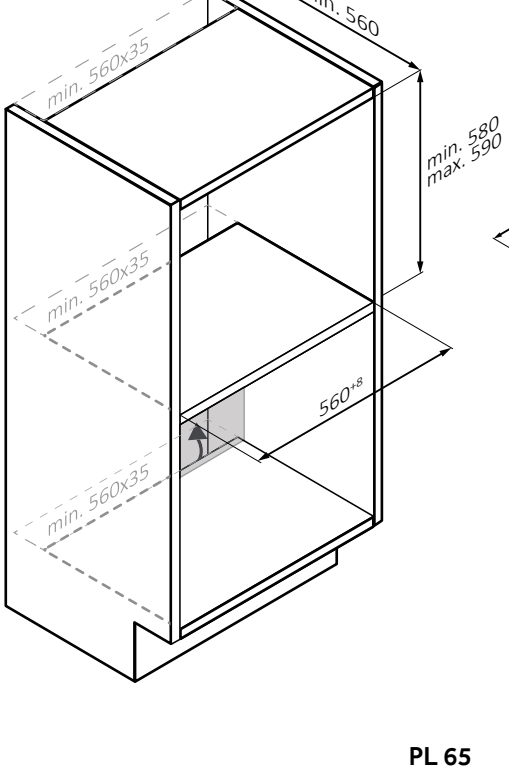


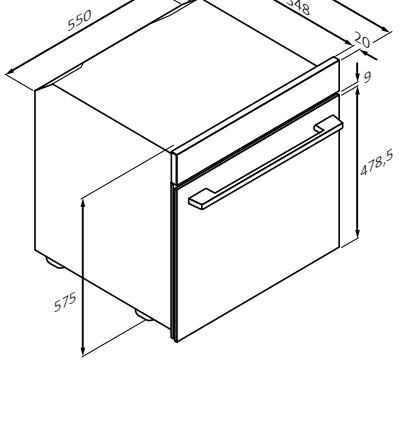

Widok boczny

mm

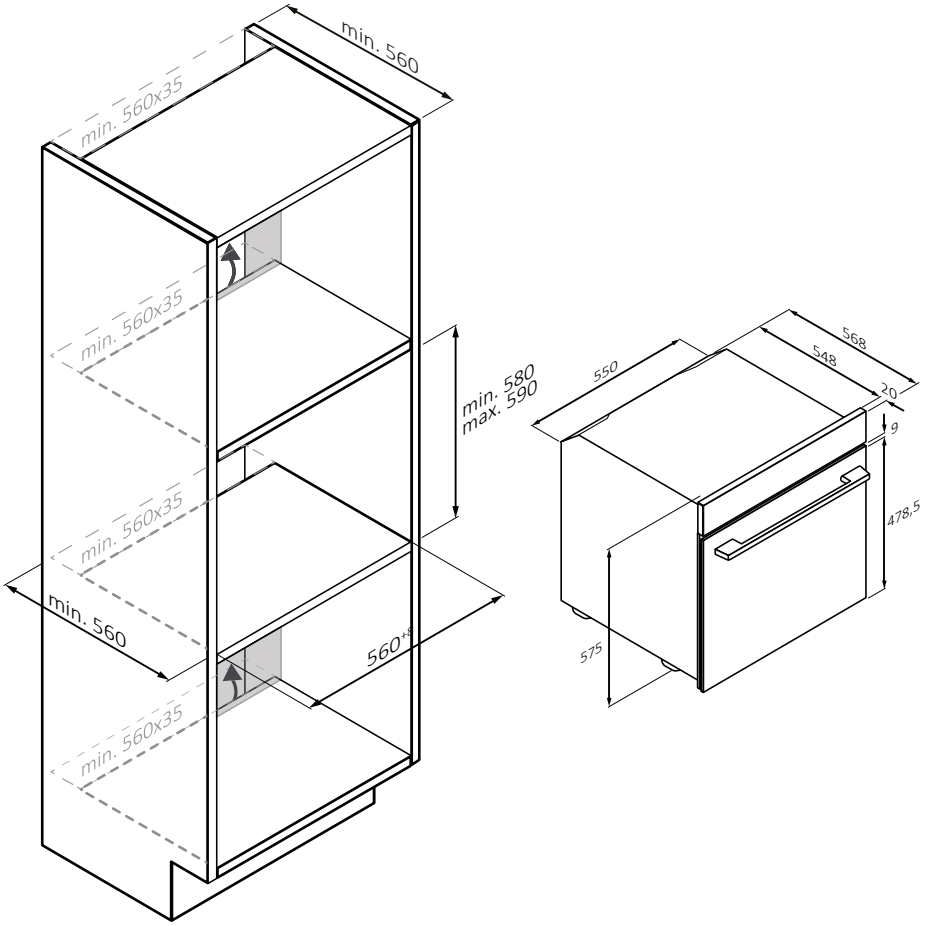

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

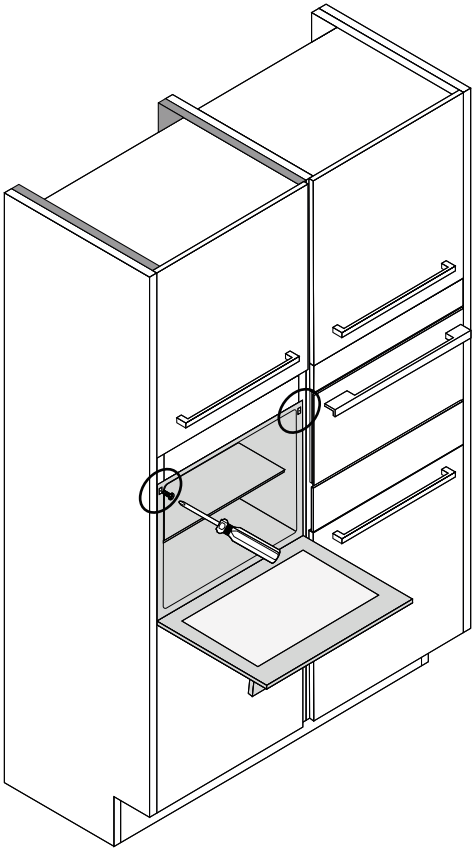

min. 560
min. 560x35
min: 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

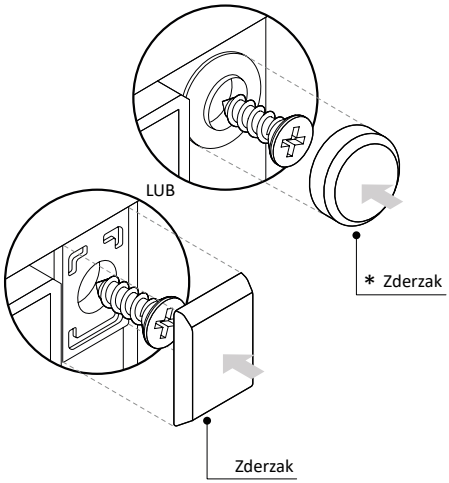

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm






(tylko jeśli jest dostępna*)

mm

## VÍTEJTE

Děkujeme vám, že jste si vybrali náš výrobek. Pozorně si přečtěte tuto příručku včetně bezpečnostních pokynů a uschovejte ji pro budoucí použití, abyste byli v bezpečí a dosáhli těch nejlepších výsledků.
Před instalací trouby si poznamenejte sériové číslo, budete ho potřebovat pro případné opravy. Zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k poškození, a pokud si nejste jisti, před použitím spotřebiče se poraďte s technikem. Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí.

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

**SHRNUTÍ**

**1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE**

**2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU**
2.1. Přehled Výrobku
2.2. Příslušenství
2.3. Ovládací Panel
2.4. Připojení

**3. NEŽ ZAČNETE**
3.1. Informace Ke Spuštění
3.2. První Použití
3.3. Předběžné Čištění

**4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE**
4.1. Jak Tento Výrobek Funguje
4.2. Funkce Pečení
4.2.1. Standardní Funkce
4.2.2. Speciální Funkce
4.2.3. Funkce Více Kroků

**5. POKYNY PRO PEČENÍ**
5.1. Všeobecná Tabulka Pečení
5.2. 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
6.5. Režim Demo

**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.

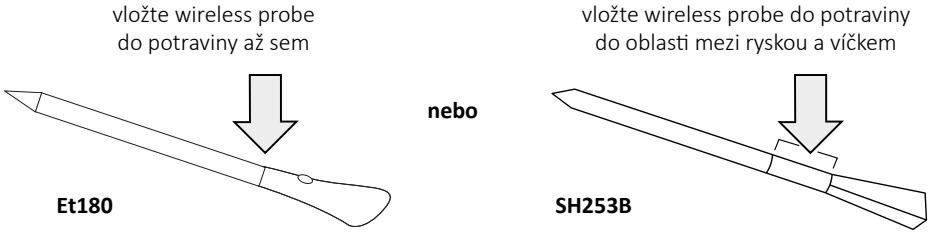
## VAROVÁNÍ (PRO TROUBY S FUNKCÍ STEAM PLUS)

- 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

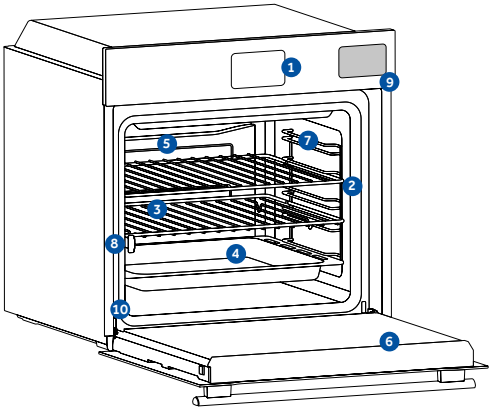
- Tento výrobek je určen výhradně pro trouby. Měl by se používat tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze.
- IHNED PO VAŘENÍ SE NEDOTÝKEJTE SONDY Preci Probe HOLÝMA RUKAMA.K vyjímání sondy Preci Probe z pokrmu po uvaření vždy používejte kuchyňské rukavice.




- Nevystavujte kovovou část sondy Preci Probe teplu vytvářenému přímo troubou.
- Nepoužívejte sondu Preci Probe v jiném spotřebiči než ve vestavné troubě.
- Nepoužívejte sondu Preci Probe v mikrovlnné troubě.
- Sondu Preci Probe lze čistit a mýt, ale neponořujte ji na delší dobu do vody.
- Tento výrobek není určen k používání osobami ve věku do 12 let.
- Dodavatel neponese odpovědnost za žádné poškození sondy Preci Probe v důsledku nesprávného použití.
- Před každým použitím sondu Preci Probe vyčistěte.
- Sonda může pracovat v tomto rozsahu teplot: 10 °C až vnitřní maximální teplota kovové části 100 °C. 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 Preci Probe překročí 100 °C, pečení se zastaví a sondu je nutné co nejdříve vyjmout z trouby v rukavicích, aby se nepoškodila.

# 2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

## 2.1. PŘEHLED VÝROBKU

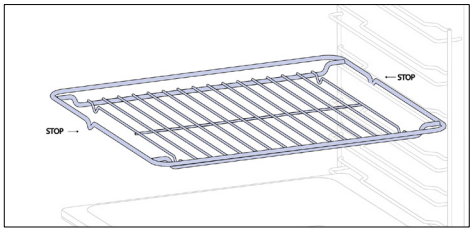



1. **Ovládací panel**
2. **Čísla pozic police**
3. **Kovová mřížka**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátoru**
6. **Porta do forno**
7. **Boční drátěné rošty** (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. **Teleskopické vodicí lišty**
9. **Parní zásobník**
10. **Sériové číslo a QR kód**

Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.

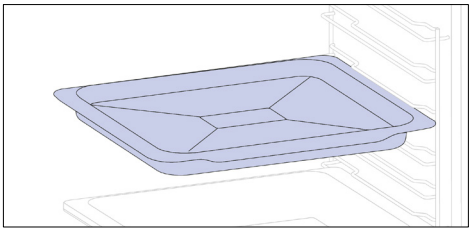
## 2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ

### Kovový rošt



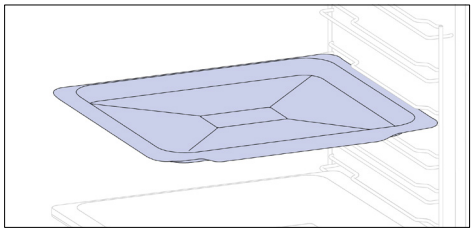

Drátěný rošt v troubě je vyjímatelný a nastavitelný rošt, který slouží k uložení kuchyňského náčiní a lze jej nastavit do různých výšek pro různé potřeby vaření. Nepokládejte jídlo přímo na něj; místo toho použijte pečicí papír nebo vhodné plechy na pečení.

### Hlubší plech



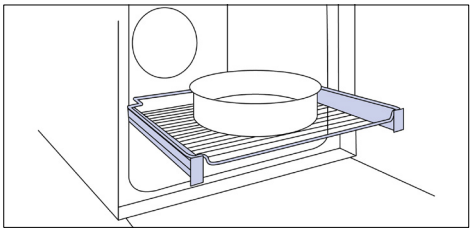
Hlubší plech je ideální pro recepty s doplňováním tekutin nebo vrstvami, například casserole nebo pečeně. Jeho hloubka je speciálně navržena tak, aby zajistila požadovanou konzistenci připravovaného pokrmu.

### **Plech** (pouze pokud je ve výbavě*)



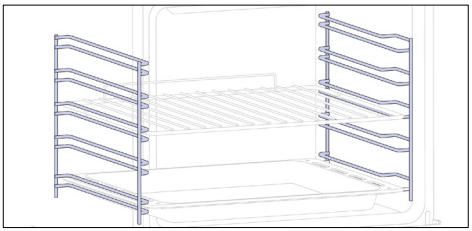
Plech je ideální k dosažení rovnoměrného propečení spodní strany a díky mělkému, lochému provedení se výborně hodí pro sušenky sladké pečivo. Když se navíc umístí pod rošt, může pomoci zachytávat odkapávající šťávy, aby se trouba neznečistila.

### Teleskopické vodicí lišty



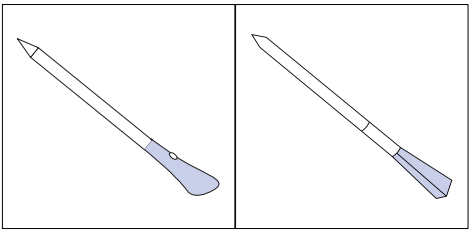
Teleskopické vodicí lišty jsou rošty, které lze roztahovat, což usnadňuje vkládání nebo vyjímání pokrmů bez nutnosti sahat hluboko dovnitř horké trouby. Zlepšují bezpečnost, stabilitu a lze je umisťovat do různých výškových pozic.

**Boční drátěné rošty** (pouze pokud je ve výbavě*)



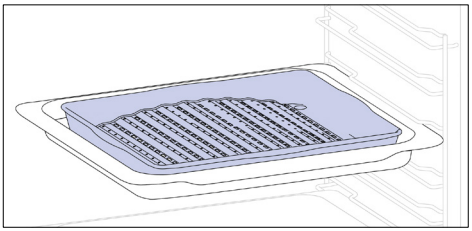
Bočnice umístěné po obou stranách vnitřního prostoru trouby jsou určeny k vkládání plechů a roštů během pečení.

**Preci Probe** (pouze pokud je ve výbavě*)



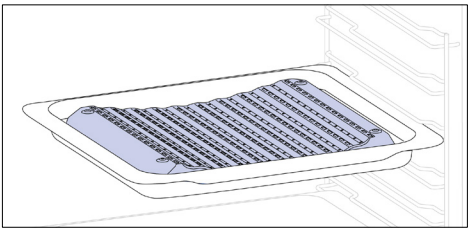
This Preci Probe is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via cable, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for Ryby and Maso.

**Dvojitý plech – režim GRILOVÁNÍ**
(pouze pokud je ve výbavě*)



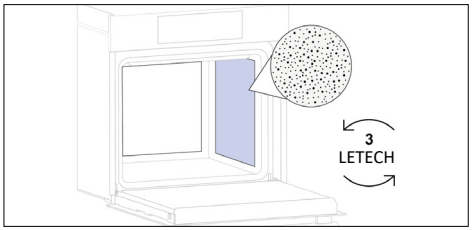
Vydutý tvar je vhodný pro grilování v troubě při vysoké teplotě (220°), což umožňuje grilovat i doma s minimem kouře díky odvádění tuků na dně plechu.

**Dvojitý plech – režim PÁRA**
(pouze pokud je ve výbavě*)

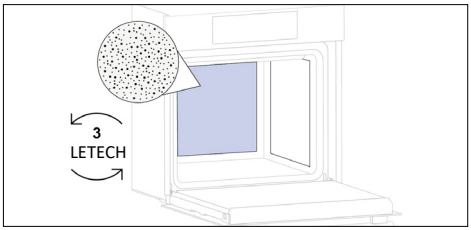


Vydutý tvar umožňuje správnou cirkulaci vlhkosti vznikající při pečení, což udržuje vysoké procento vlhkosti v pokrmech. Podle množství vody nalité na plech se dosáhne suššího nebo „vlhčího“ pečení.

**Katalytické panely** (pouze pokud je ve výbavě*)




**Katalytické kryt ventilátoru**
(pouze pokud je ve výbavě*)



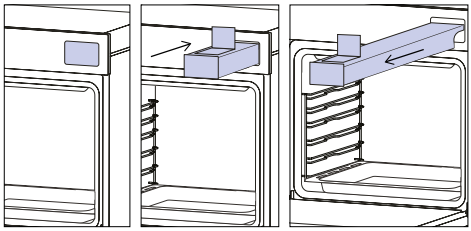

Speciální panely potažené smaltem s mikroporézní strukturou přeměňující tuk na plynné prvky, které se snadno odstraňují. Vyměňte je po 3 letech používání (při 2/3 cyklech pečení za týden).

**Závěsy pro tlumené zavírání/otvírání**
(pouze pokud je ve výbavě*)



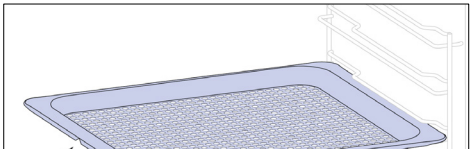
Závěsy pro tlumené zavírání a otvírání řídí pohyb dvířek, aby byl vyrovnaný a nedocházelo k přibouchnutí.

**Parní zásobník**



Parní zásobník je zásuvka, kterou lze naplnit vodou potřebnou pro pečení v páře a čisticí programy.

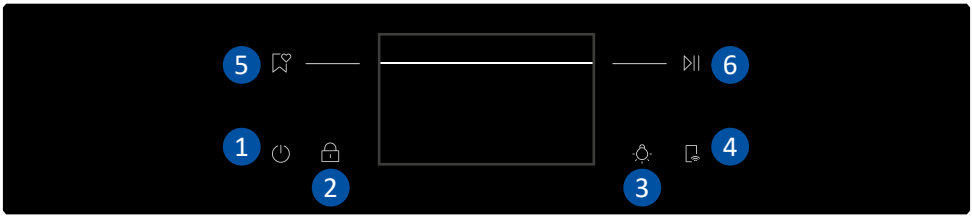
**Plech Airfry** (pouze pokud je ve výbavě*)




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.

**CZ:** Nepokládejte potraviny přímo na rošty trouby. Vždy používejte pečicí papír a/nebo vhodné plechy či formy.

## 2.3. OVLÁDACÍ PANEL




**(CZ) Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826**
Příkon výrobku v pohotovostním režimu: 0,5 W
Doba, po které spotřebič automaticky přejde do pohotovostního režimu: 20 min

Funkce a jejich umístění se mohou měnit v závislosti na modelu.

1. Vypínač
2. Dětský zámek
3. Světlo
4. Dálkové ovládání
5. Oblíbené
6. Spustit/Pozastavit

### HLAVNÍ FUNKCE

| Symbol | Funkce | Popis |
|---|---|---|
| | **Vypínač** | Stisknutím zapněte/vypněte troubu. |
| | **Dětský zámek** | Stisknutím a podržením na 3 sekundy zamkne obrazovku, aby se zamezilo nežádoucímu ovládání dětmi. |
| | **Světlo** | Stisknutím zapněte/vypněte osvětlení vnitřního prostoru trouby. |
| | **Dálkové ovládání** | Po spárování trouby s aplikací hOn aktivujte dálkové ovládání (prostřednictvím aplikace) stisknutím a podržením tlačítka na 3 sekundy. |
| | **Oblíbené** | Stisknutím vstupte do nabídky Oblíbené. |
| | **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 parní zásobník chybí nebo je otevřený. |
|  | **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. |
|  | **Je nutné odstranit vodní kámen** | Tato ikona se zobrazuje, když je nutné spustit cyklus na odstranění vodního kamene. |

## 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.

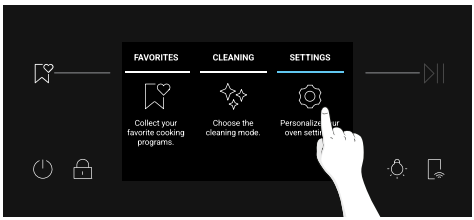
* Závisí na modelu trouby.

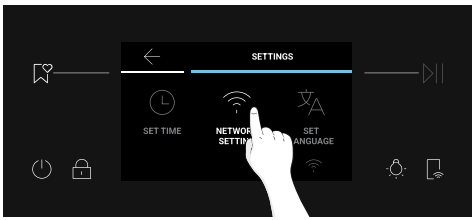
### Informace o výrobku pro síťové zařízení

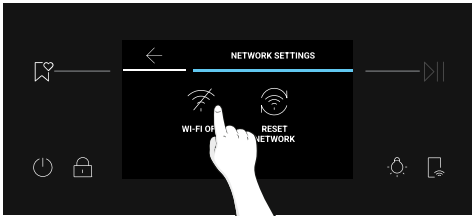
Příkon výrobku s připojením k síti v pohotovostním režimu, pokud jsou připojené všechny porty pevné sítě a jsou aktivovány všechny porty bezdrátové sítě: 2,0 W
Doba, po které spotřebič automaticky přejde do pohotovostního režimu s připojením k síti: 20 min

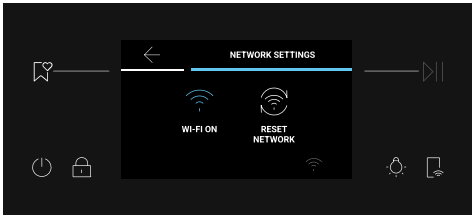
### Jak aktivovat port bezdrátové sítě

Stiskněte „Nastavení“ na domovské rolovací obrazovce, potom stiskněte „Nastavení sítě“. Přepnutím možnosti Wi-Fi VYPNUTO zapněte Wi-Fi.



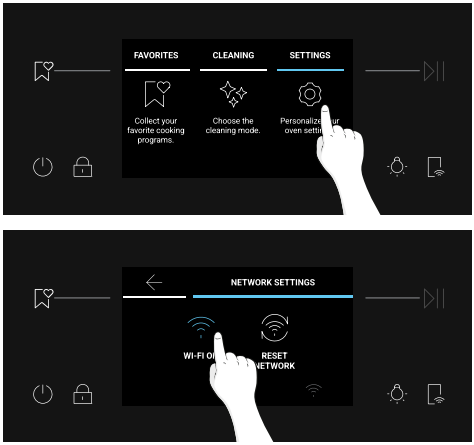



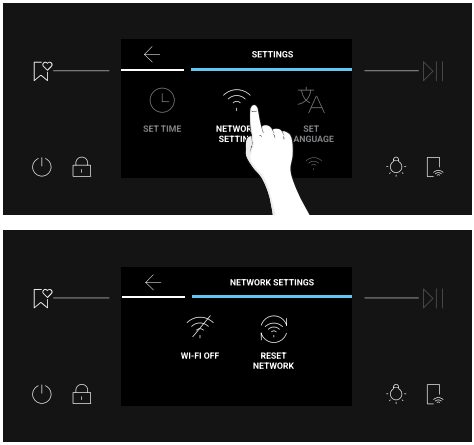



## Jak deaktivovat port bezdrátové sítě

Stiskněte „Nastavení“ na domovské rolovací obrazovce, potom stiskněte „Nastavení sítě“. Přepnutím možnosti Wi-Fi ZAPNUTO vypněte Wi-Fi.



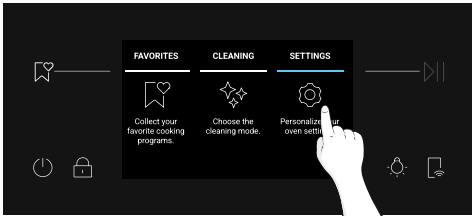


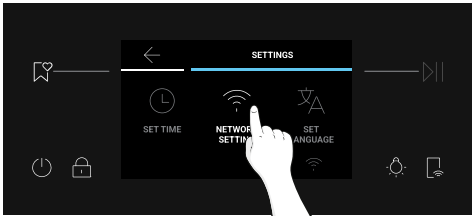


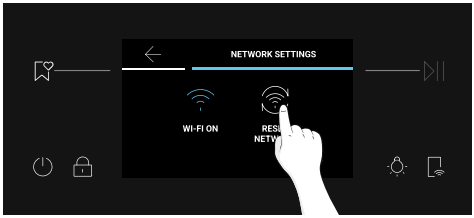


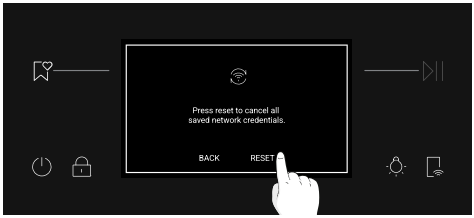

## Jak resetovat síť

1. Stiskněte Nastavení na domovské rolovací obrazovce, potom stiskněte Nastavení sítě.
2. Stiskněte „Resetovat síť“ (aktivováno pouze v případě, že spotřebič již byl spárován).
3. Stisknutím „Reset“ potvrďte překryvnou zprávu.




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.

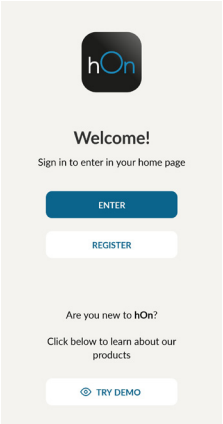
Available on the App Store

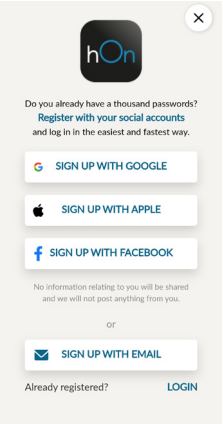
GET IT ON Google Play

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

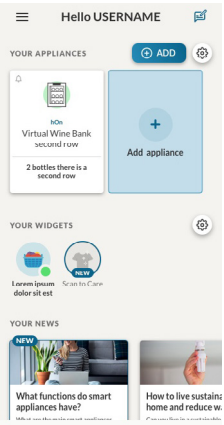



## RYCHLÉ PÁROVÁNÍ S REGISTRACÍ

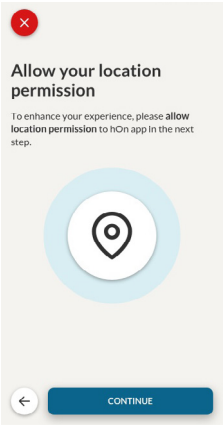
**Krok 1**

- Vyberte „Přidat spotřebič“.



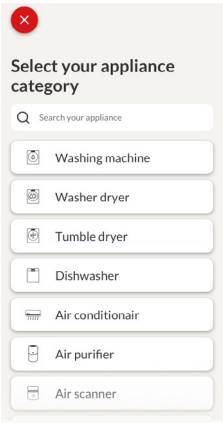
**Krok 2**

- Udělte oprávnění ke zjišťování polohy.



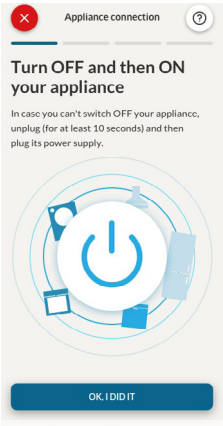

**Krok 3**

- V kategorii spotřebičů vyberte troubu.



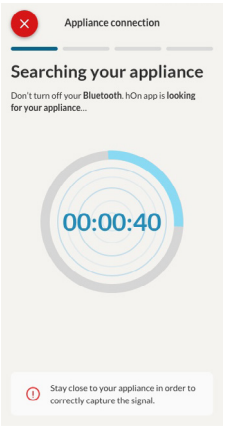

**Krok 4**

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



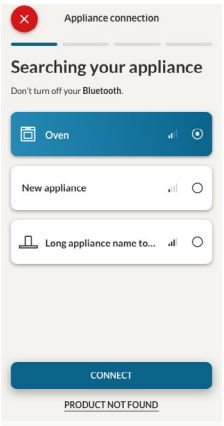
**Krok 5**

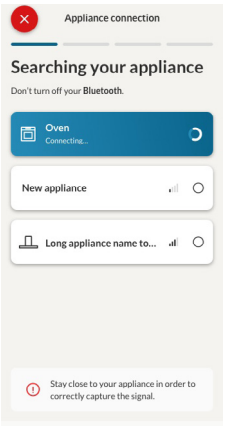
- Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat vaše domácí spotřebiče.




**Krok 6.1-6.2**

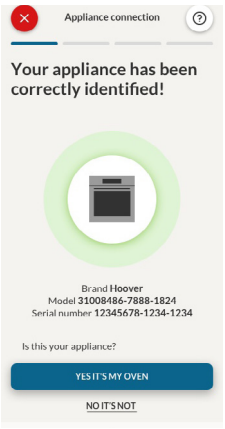
- Vyberte domácí spotřebič, klepněte na „Připojit“ a počkejte několik sekund.




**Krok 7**

- Trouba bude nalezena a můžete ji ovládat pomocí aplikace hOn.



## 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, a to jak se sondou, tak bez ní; sledování průběhu přípravy receptů v reálném čase; upravování použitých parametrů pečení, řízení a sledování průběhu pečení pomocí sondy Preci Probe; vytváření vlastních receptů pomocí funkce U-Create a ukládání receptů vytvořených přímo na spotřebiči pomocí „funkce Jolly“. Dálkové ovládání lze aktivovat výhradně v případě, že je výrobek registrován.

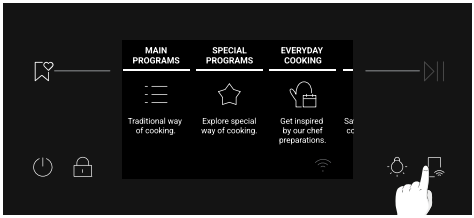
Program přípravy pokrmu je možné zastavit také na dálku pomocí aplikace, ve které klepnete na tlačítko „ZASTAVIT“ na displeji zařízení. Trouba automaticky zastaví pečení.

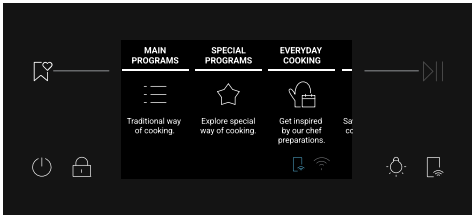
Když je zapnuté dálkové ovládání, můžete spouštět/zastavovat a sledovat programy přípravy pokrmu a recepty jak přímo z aplikace, tak na spotřebiči. Jestliže se dálkové ovládání vypne poté, co byl spuštěn program přípravy pokrmu, lze program zastavit pouze na troubě.

**POZNÁMKA:** Dálkové ovládání je k dispozici pro všechny funkce pečení na spotřebiči kromě programů Gratinováníování a Supergrill.

### Jak aktivovat dálkové ovládání:

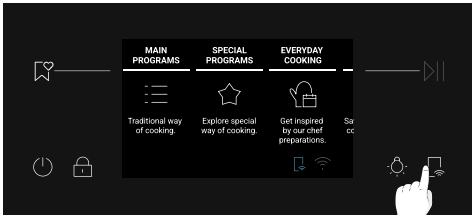
1. Na domovské rolovací obrazovce stiskněte tlačítko v pravém dolním rohu.
2. Ve spodní části obrazovky se zobrazí ikona „Dálkové ovládání zapnuto“ .
3. Vstupte do aplikace, vyberte program a nechte spustit pečení. V průběhu pečení je možné ovládat a měnit parametry programu jak ze spotřebiče, tak z aplikace.

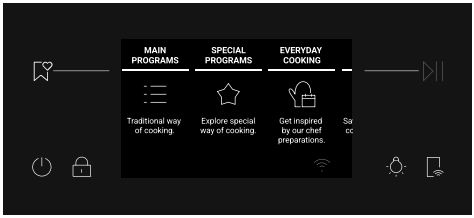


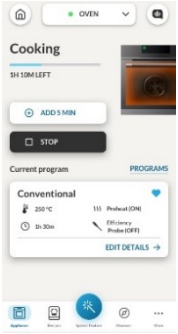




### Jak deaktivovat dálkové ovládání:

1. Když je dálkové ovládání aktivní, vypněte ho stisknutím tlačítka .
2. Ikona „Dálkové ovládání zapnuto“ zmizí.






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

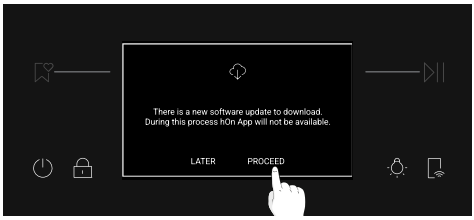
## DÁLKOVÉ AKTUALIZACE (OTA)

Trouba je vybavena funkcí dálkových aktualizací, která zajistí udržování softwaru spotřebiče v aktuálním stavu. Doporučuje se pokaždé aktualizovat, aby měla trouba aktuální funkce. Aktivuje se ihned po registraci spotřebiče v aplikaci. Když je k dispozici aktualizaci a trouba je připojená, budete informování prostřednictvím překryvné zprávy na displeji.

Dálková aktualizace bude provedena ve dvou krocích.

**1. STAŽENÍ SOFTWARU –** Během tohoto procesu, který může trvat kolem dvou hodin, je možné používat troubu k pečení, ale aplikace hOn nebude k dispozici.

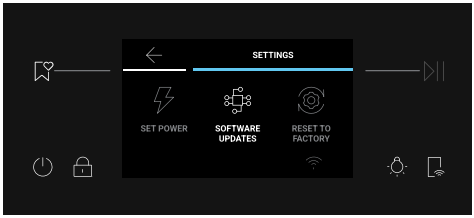
- Po volbě „Pokračovat“ se začne stahovat aktualizace a ikona Wi-Fi s modrou šipkou zůstane zobrazena, dokud stahování neskončí. Chcete-li během této doby vypnout displej, před stisknutím tlačítka vypínače je nutné aktivovat dálkové ovládání, jinak se stahování přeruší.





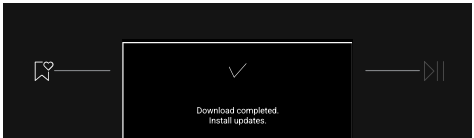


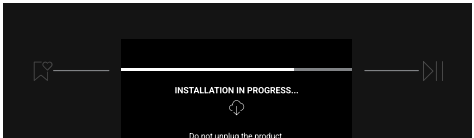
- Volbou „Později“ lze spustit proces po vstoupení do části „Aktualizace softwaru“ v nabídce astavení.

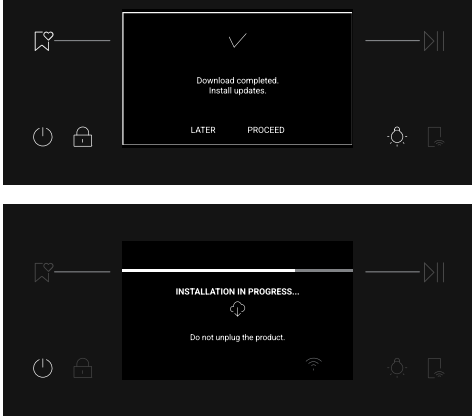


**2. INSTALACE -** Během tohoto procesu, který může trvat kolem dvou hodin, je možné používat troubu k pečení, ale aplikace hOn nebude k dispozici.

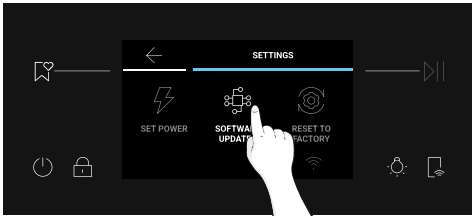
- Po klepnutí na „Pokračovat“ se nainstaluje aktualizace.

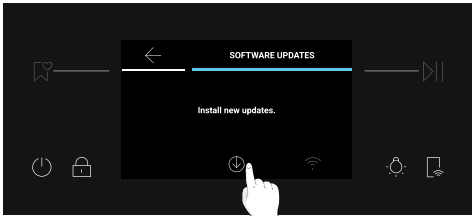



- Volbou „Později“ lze spustit proces po vstoupení do části „Aktualizace softwaru“ v nabídce Nastavení.



# 3. NEŽ ZAČNETE

## 3.1.INFORMACE KE SPUŠTĚNÍ

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

### Jak fungují dvířka

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

### Jak funguje osvětlení

Vnitřní prostor trouby je osvětlován jednou nebo více žárovkami, které se obvykle aktivují při každém zahájení pečení.
U modelů vybavených dveřním spínačem (viz níže) se světlo automaticky zapíná po otevření dvířek.
U modelů vybavených tlačítkem světla lze osvětlení aktivovat také tímto tlačítkem.
Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než 10 minut, světlo se automaticky vypne.
Během pyrolytického čištění zůstává světlo vypnuté.*

### Jak funguje chladicí ventilátor

Účelem chladicího ventilátoru je odvádět teplo, bránit nadměrnému ohřívání trouby a jejího okolí a rovněž chránit kuchyňské spotřebiče před účinky vysokých teplot. Z tohoto důvodu je slyšet běžící chladicí ventilátor ještě nějakou dobu po vypnutí trouby.
Je v provozu během cyklu pečení a po jeho skončení v závislosti na teplotě uvnitř trouby.
Když je chladicí ventilátor v provozu, obvykle se ozývá lehké hučení nebo vrčení. Také můžete zaznamenat proud teplého vzduchu vycházející z mezery mezi dvířky trouby a ovládacím panelem.
Ventilátor je zapnutý během pyrolytického čištění, když jsou zamčená dvířka.*
Po zapnutí funkce ECO zůstane světlo vypnuté.

(* pouze pro pyrolytické trouby)

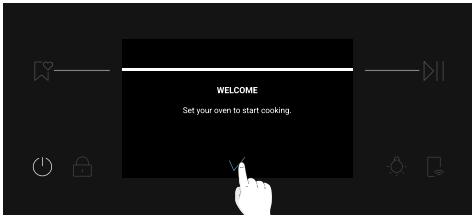
### Jak funguje stavový řádek

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

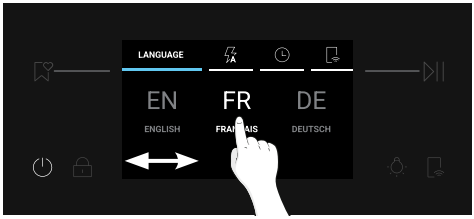
## 3.2. PRVNÍ POUŽITÍ

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

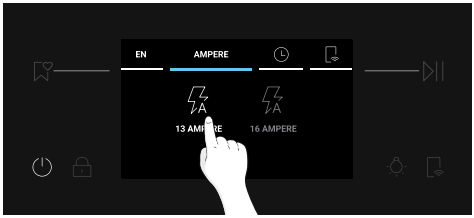
Jako první se na displeji zobrazí uvítací zpráva. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓



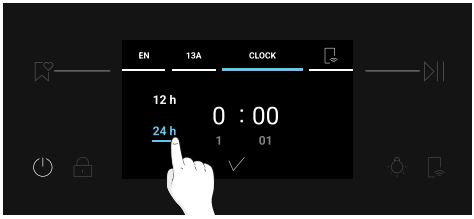
- **VÝBĚR JAZYKA:** Zobrazí se rolovací nabídka. Vodorovným posunováním rolovací obrazovky vyberte požadovaný jazyk. Klepněte na zvolený jazyk, abyste mohli přejít na další krok.

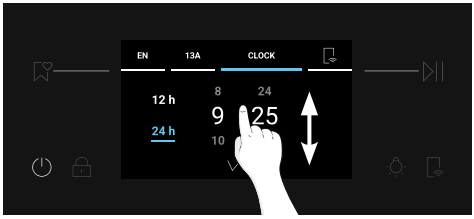


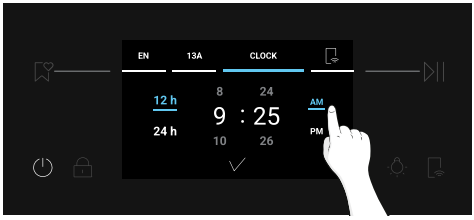

- **NASTAVENÍ PROUDU:** Trouba je standardně nastavena tak, aby pracovala s vyšším výkonem vhodným pro domácnosti s příkonem vyšším než 3 kW (16 A). Jestliže má vaše domácnost nižší příkon, můžete změnit toto nastavení na 13 A. Toto nastavení ovlivňuje rychlost ohřívání trouby. Volba vyšší možnosti (16 A) znamená, že se ohřeje rychleji (protože má vyšší odběr proudu). Nadispleji uvidíte dvě volby: 13 A a 16 A. Stisknutím vyberte požadovaný proud a přejděte na další krok.

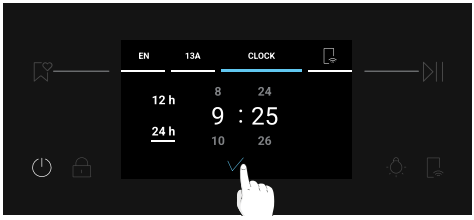



- **NASTAVENÍ ČASU:** Na displeji se zobrazí přednastavený čas „0:00“ v přednastaveném 24h formátu. Chcete-li změnit formát času, stiskněte možnost 12h / 24h na levé straně o brazovky. Chcete-li nastavit čas, svisle posunujte čísla.
Jestliže jste vybrali 12h formát, stiskněte také možnost AM / PM pro denní čas. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka ✓ .

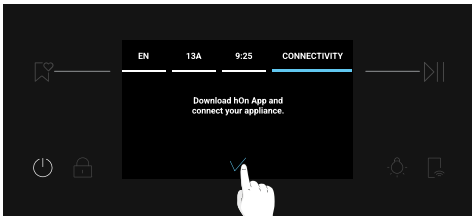


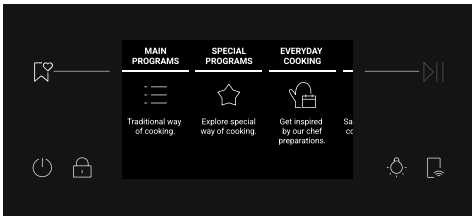



Po úpravě počátečních nastavení se zobrazí překryvná zpráva s informacemi o párování. Stisknutím tlačítka ✓ ji potvrďte a přejděte do nabídky na domovské rolovací obrazovce.



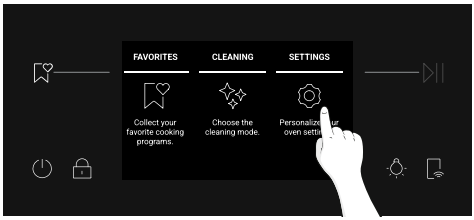



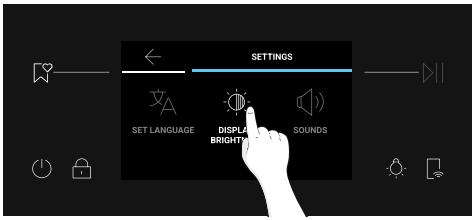


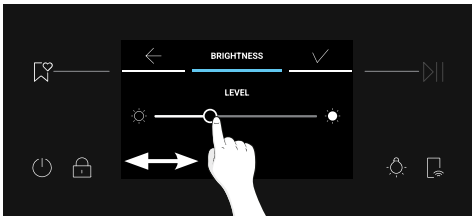

- **POKYNY PO INSTALACI**
  Chcete-li upravit počáteční nastavení po prvním použití, můžete kdykoli vstoupit do nabídky Nastavení z karuselu Domů.

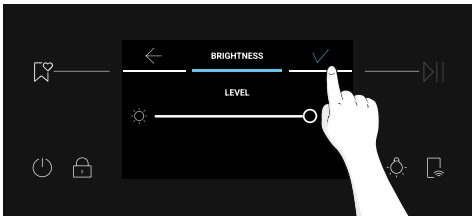
  **DALŠÍ NASTAVENÍ**
  V části Nastavení může uživatel upravovat úrovně jasu a hlasitosti zvuku.

- **JAS:** Na domovské rolovací obrazovce stiskněte „Nastavení“. Vodorovně posunujte nabídku Nastavení a stiskněte „Jas displeje“. Vodorovným posunováním posuvníku upravte jas. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka ✓ .

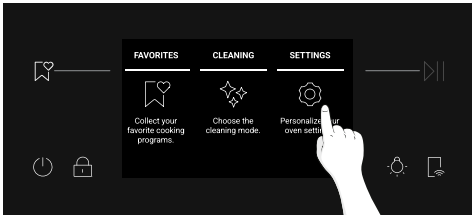


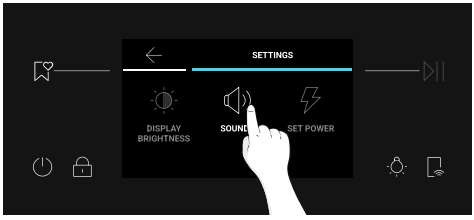



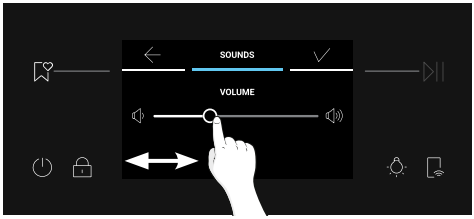



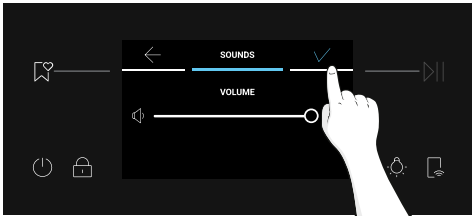



- **ZVUK:** Na domovské rolovací obrazovce stiskněte „Nastavení“. Vodorovně posunujte nabídku Nastavení a stiskněte „Zvuky“. Posunováním posuvníku doleva a doprava upravte hlasitost zvuku. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka ✓.



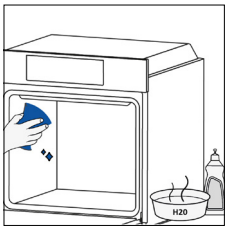



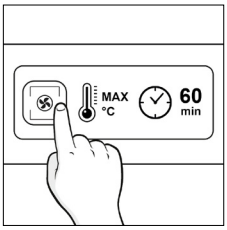



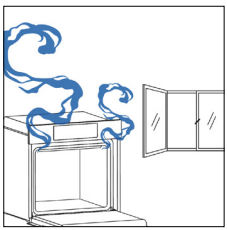



### 3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

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



# 4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

## 4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

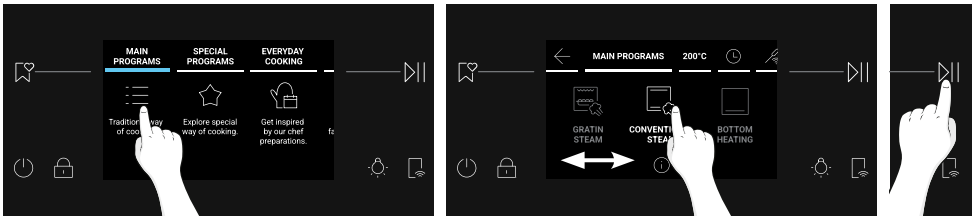
### ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ TROUBY

Chcete-li zapnout nebo vypnout troubu, dlouze stiskněte tlačítko vypínače.



### NASTAVENÍ FUNKCE PEČENÍ

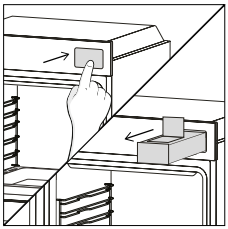
Chcete-li vybrat funkci pečení, v nabídce na domovské rolovací obrazovce stiskněte „Hlavní programy“. Vodorovně posunujte rolovací obrazovku, dokud nedosáhnete požadované funkce. Stisknutím tlačítka ▷|| spusťte přípravu pokrmu s vybranou funkcí pečení při výchozí teplotě.




### Jak používat parní zásobník pro programy pečení v páře

Jestliže parní zásobník chybí nebo je otevřený, po vybrání programu pečení v páře se zobrazí se překryvná zpráva s výzvou k jeho vložení nebo zavření. Jestliže je parní zásobník prázdný, po výběru programu pečení v páře se zobrazí překryvná zpráva s upozorněním, že ho máte naplnit vodou. Postupujte takto:

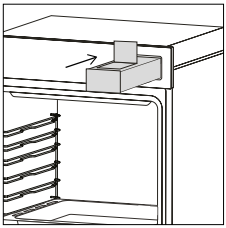
1. Lehce stiskněte parní zásobník, aby se otevřel.



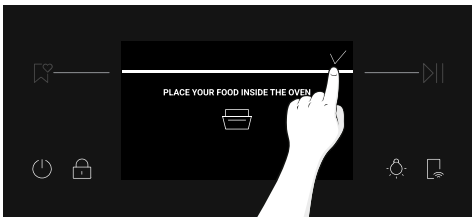
2. V případě potřeby naplňte parní zásobník pitnou vodou pomocí konvice nebo přímo z umyvadla. Nepřekračujte maximální hladinu vody vyznačenou uvnitř zásobníku.

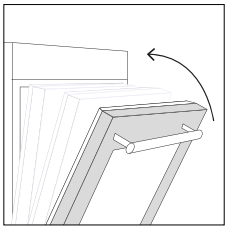



3. Zatlačením zavřete parní zásobník.



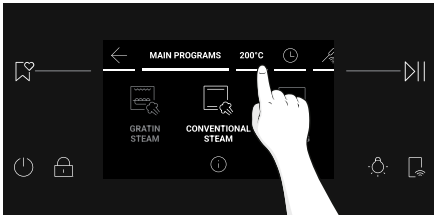
4. Vložte jídlo do trouby a pokračujte stisknutím tlačítka ✓. Je nutné zavřít dvířka trouby.

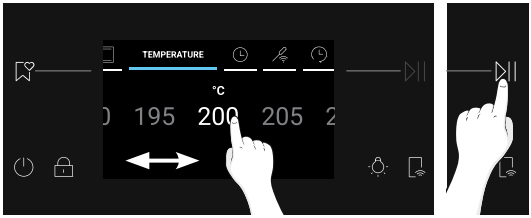


## NASTAVENÍ TEPLOTY

Stiskněte teplotu vyznačenou vedle možnosti „Hlavní programy“ na rolovací obrazovce. Vodorovným posunováním vyberte požadovanou teplotu. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka ▷|| .



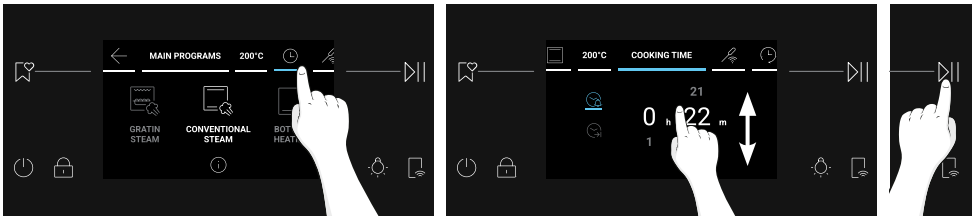
## NABÍDKA ČAS

### VERZE 1 - ( v závislosti na modelu trouby)

Stisknutím možnosti Doba pečení na rolovací obrazovce vstupte do nabídky Čas.
Uživatel může zadat následující nastavení:

#### a. Minutka

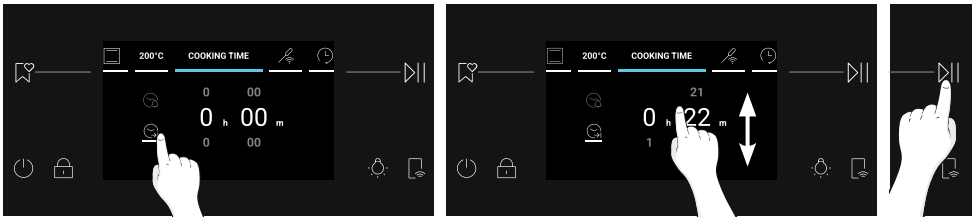
Tato funkce umožňuje uživateli nastavit připomínku pro dobu pečení. Po stisknutí možnosti Doba pečení na rolovací obrazovce se standardně zapne ikona Minutka. Svislým posunováním čísel nastavte čas, potom potvrďte volbu stisknutím tlačítka .




#### b. Automatické vypnutí

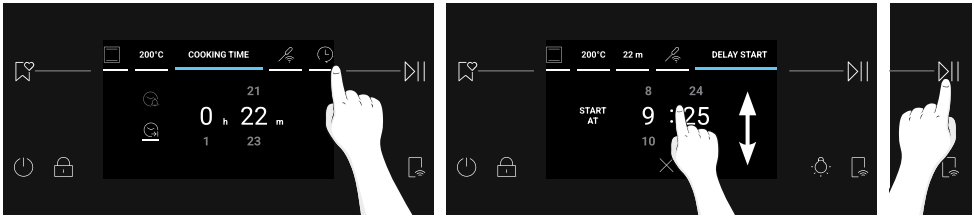
Automatické vypnutí automaticky vypne troubu po nastavené připomínce. Tato funkce je standardně vypnutá a je třeba ji aktivovat, pokud to uživatel požaduje.

Stisknutím tlačítka aktivujte Automatické vypnutí. Svislým posunováním nastavte čas a potom pokračujte stisknutím tlačítka .




#### c. Odložené spuštění

Stisknutím tlačítka nastavte Odložené spuštění. Svislým posunováním nastavte požadovaný čas a potom potvrďte volbu stisknutím tlačítka .



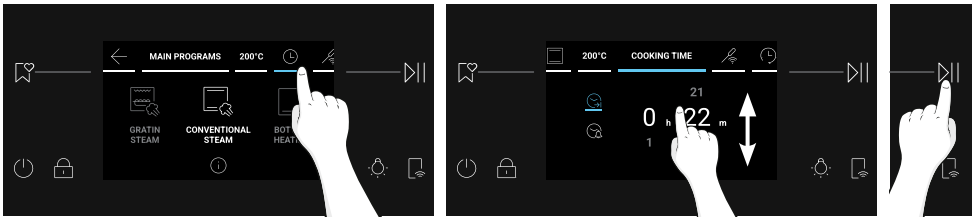

**POZNÁMKA:** Odložené spuštění lze aktivovat pouze po nastavení doby pečení a není k dispozici, když je nastavena sonda Preci Probe. Při použití odloženého spuštění bude doba pečená automaticky převedena na Automatické vypnutí.

**VERZE 2 -** ( v závislosti na modelu trouby)

Stisknutím možnosti Doba pečení na rolovací obrazovce vstupte do nabídky Čas.
Uživatel může zadat následující nastavení:

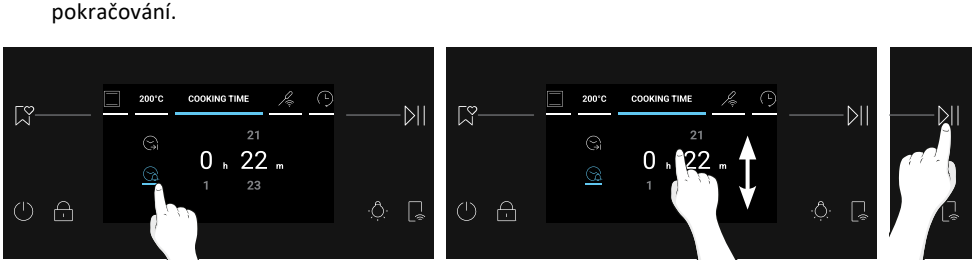
### a. Automatické vypnutí

Automatické vypnutí způsobí, že se trouba po uplynutí nastaveného připomenutí automaticky vypne. Po stisknutí Doba pečení na karuselu je ikona Automatické vypnutí ve výchozím nastavení zapnutá. Posouváním čísel svisle nastavte čas a poté stiskněte pro potvrzení.



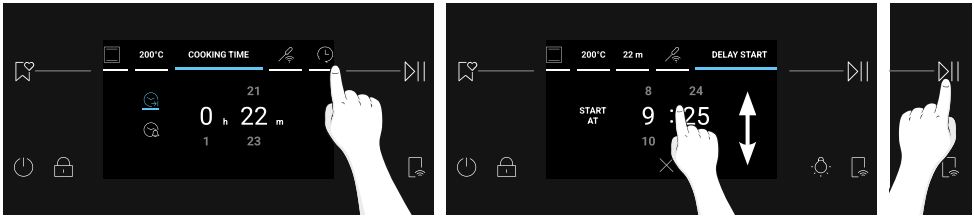

### b. Minutka

Tato funkce umožňuje uživateli nastavit připomenutí doby pečení. Funkce je ve výchozím nastavení vypnutá a musí ji uživatel podle potřeby aktivovat.
Stiskněte pro aktivaci Minutky. Nastavte čas posouváním čísel svisle a poté stiskněte pro pokračování.




### c. Odložené spuštění

Stisknutím tlačítka nastavte Odložené spuštění. Svislým posunováním nastavte požadovaný čas a potom potvrďte volbu stisknutím tlačítka .

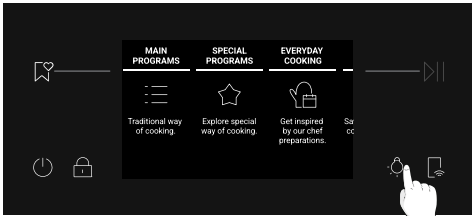



**POZNÁMKA:** Odložené spuštění lze aktivovat pouze po nastavení doby pečení a není k dispozici, když je nastavena sonda Preci Probe. Při použití odloženého spuštění bude doba pečená automaticky převedena na Automatické vypnutí.

## DALŠÍ FUNKCE

### SVĚTLO

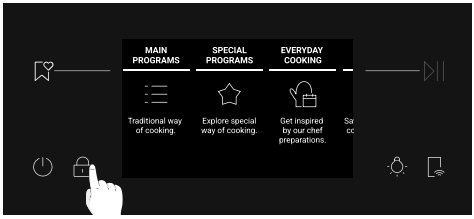
Chcete-li zapnout nebo vypnout osvětlení vnitřního prostoru, stiskněte tlačítko

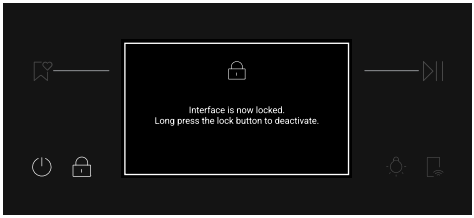


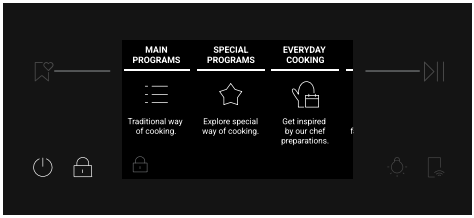

**POZNÁMKA:** Během obecného procházení je osvětlení vnitřního prostoru standardně vypnuté. V průběhu nějakého procesu, například pečení nebo čištění, bude osvětlení standardně zapnuté.

### DĚTSKÝ ZÁMEK

Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi. Chcete-li aktivovat zámek obrazovky, dlouze stiskněte tlačítko . Na několik sekund se zobrazí překryvná zpráva. Po zapnutí dětského zámku se deaktivují všechna tlačítka kromě tlačítek Vypínač a Dětský zámek.

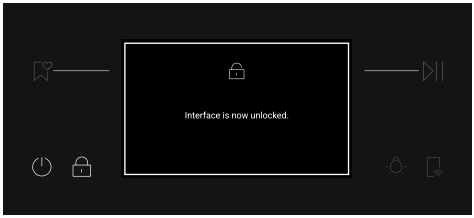


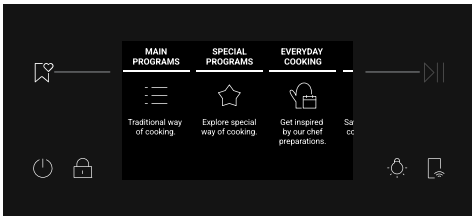




Chcete-li odemknout obrazovku, znovu dlouze stiskněte tlačítko . Na několik sekund se zobrazí překryvná zpráva; můžete ji skrýt klepnutím na jakékoli místo obrazovky. Displej se odemkne a opět se zobrazí předchozí obrazovka.



## 4.2. FUNKCE PEČENÍ

### MOŽNOST RYCHLÉHO PŘEDEHŘEVU

Rychlý předehřev je vždy doporučován zprávou na displeji a spouští se automaticky. Po zahájení rychlého předehřevu se zobrazí možnost „Přeskočit“. Jestliže vyberete možnost „Přeskočit“, spustí se požadovaná funkce pečení a pokrm lze vložit do studené trouby. Rychlý předehřev aktivuje ventilátor v kombinaci s topnými tělesy bez ohledu na zvolenou funkci pečení; osvětlení zhasne, dokud trouba nedosáhne požadované teploty, aby se šetřila energie.

### 4.2.1. HLAVNÍ PROGRAMY

**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“ znamená, že rychlý předehřev se aktivuje automaticky a lze jej přeskočit; „NE“ znamená, že předehřev není k dispozici a pokrmy se musí vkládat do studené trouby.

Když program přípravy pokrmu skončí, můžete přidat dalších 5 minut doby pečení, uložit ho do nabídky Oblíbené nebo se vrátit na domovskou obrazovku.

| Symbol | Funkce | Výchozí T °C<br>Rozsah T °C | Doporučená pozice | Předehřev | Preci Probe k dispozici | Doporučení |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NE | NE | IDEÁLNÍ PRO: grilované maso, ryby nebo zeleninu Tato funkce umožňuje šetřit energii během pečení a zachovat vlhkost a křehkost pokrmu. Světlo ve vnitřním prostoru je vypnuté. |
|  | *Konvenční | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | ANO | ANO | IDEÁLNÍ PRO: dorty, chléb nebo sušenky v jedné úrovni. |
|  | Víceúrovňový | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3 (jeden plech)<br>L3+L6 (dva plechy)<br>L2+L4+L6 (tři plechy) | ANO | ANO | IDEÁLNÍ PRO: dorty, sušenky a pizzu v jednom nebo více patrech.<br>Ideální pro přípravu různých pokrmů. |
|  | Konvekce + ventilátor | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | ANO | ANO | IDEÁLNÍ PRO: pečeně, casserole, zeleninu nebo koláče s vlhkou náplní. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NE | ANO | IDEÁLNÍ PRO: malá množství klobás nebo steaků. Používejte se zavřenými dvířky. |

| Symbol | Funkce | Výchozí T °C Rozsah T °C | Doporučená pozice | Předehřev | Preci Probe k dispozici | Doporučení |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5 L1-L5 | L7 pro tenké pokrmy, L5 pro silnější pokrmy. | NE | ANO | IDEÁLNÍ PRO: velké množství klobás, steaků a toastového chleba. Celá plocha pod grilovacím tělesem se zahřívá. Používejte se zavřenými dvířky. Ve dvou třetinách pečení pokrm obraťte (je-li to nutné). |
|  | **Gratinování | 200°C 150-250°C | L4/L5 | ANO | 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. |
|  | Spodní ohřev + ventilátor | 170°C 50-230°C | L2/L3 | ANO | ANO | IDEÁLNÍ PRO: slané koláče nebo pokrmy s tekutými polevami v jedné úrovni. |
|  | Spodní ohřev | 170°C 50-230°C | L1/L2 | ANO | ANO | IDEÁLNÍ PRO: dušení a pozvolné pečení v jedné úrovni. |
|  | Konvenční + pára | 180°C 130-220°C | L3 | NE | ANO | IDEÁLNÍ PRO: pečení jakéhokoli druhu masa v jedné úrovni. Během vstřikování páry se aktivuje ventilátor vnitřního prostoru |
|  | Gratinování + pára | 200°C 150-220°C | L4 | NE | ANO | IDEÁLNÍ PRO: gratinování nebo pečení v jedné úrovni. Pára umožňuje dosáhnout šťavnatého výsledku s leskle hnědým povrchem |
|  | Víceúrovňový + pára | 160°C 130-220°C | L3 | NE | ANO | IDEÁLNÍ PRO: vaření a pečení v jedné nebo více úrovních. Pára umožňuje rovnoměrné rozvádění tepla v různých úrovních |

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

**Používejte se zavřenými dvířky.

*** Závisí na modelu trouby.

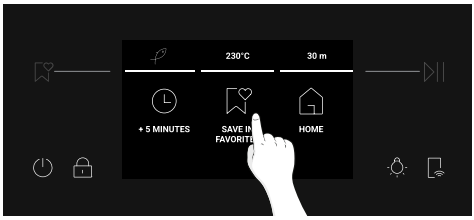
### 4.2.2. SPECIÁLNÍ FUNKCE

| Symbol | Funkce | Výchozí T °C Rozsah T °C | Doporučená pozice | Předehřev | Preci Probe k dispozici | Doporučení |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C 200-300 °C | L2/L3 | NE | - | IDEÁLNÍ PRO: pečení všech typů pizzy bez nutnosti předehřevu. Použijte slabší ohřev pro mraženou pizzu a 300° pro kruhovou čerstvou pizzu. |
|  | Dehydratace | 55°C 45-65°C | L4 | NE | - | IDEÁLNÍ PRO: vysoušení porcí zeleniny a ovoce. Lepšího výsledku dosáhnete tak, že nakrájíte tenké plátky a rozložíte je do jedné vrstvy bez překrývání. |
|  | Udržovat teplé (pára) | 65°C | L3 | NE | - | IDEÁLNÍ PRO: udržování teplého pokrmu. |
|  | Jogurt | 40°C | L4 | NE | - | IDEÁLNÍ PRO: přípravu jogurtů, umožňuje správnou fermentaci. |
|  | Kynutí (pára) | 40°C | L3 | NE | - | IDEÁLNÍ PRO: kynutí pizzy a chleba, umístěte pokrmy do třetí úrovně. |
|  | PEČENÍ VÍCE POKRMŮ | 200 °C 150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | ANO | - | IDEÁLNÍ PRO: současné pečení různých pokrmů pro celé menu v různých úrovních bez míchání vůní. Po předehřátí umístěte pokrmy do všech dostupných úrovní. Jednotlivé pokrmy vyjímejte samostatně podle toho, zda bylo dosaženo teploty pečení. |
|  | Air fry | 200 °C 150-250 °C | L3/L4 | NE | - | IDEÁLNÍ PRO: přípravu mražených, předsmažených a obalovaných pokrmů. Díky určenému příslušenství může horký vzduch rovnoměrně zaplavit potraviny. |

### Uložení receptů do Oblíbených:

Na konci každého programu přípravy pokrmu můžete přímo na troubě uložit recept do nabídky Oblíbené stisknutím tlačítka „Uložit do oblíbených“ na displeji. Toto tlačítko se zobrazí po zprávě „Vychutnejte si jídlo“.

Později lze k oblíbeným receptům přistupovat z nabídky Oblíbené.



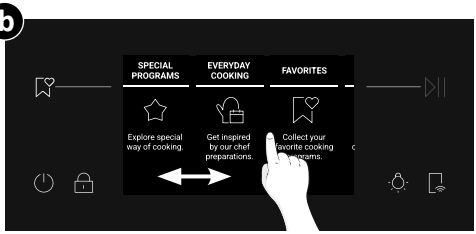

### Jak vstoupit do nabídky Oblíbené na troubě:

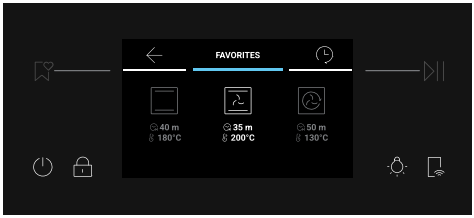
Stiskněte tlačítko na displeji. Jinak posunujte domovskou rolovací obrazovku, dokud se nedostanete k nabídce Oblíbené, a stiskněte ji. Zobrazí se nabídka Oblíbené a budete moci procházet dříve uloženými recepty. Nejprve se zobrazí recepty uložené přímo na troubě; recepty uložené pomocí funkce Jolly budou zobrazeny na konci rolovací obrazovky. Jakmile dojdete k požadovanému receptu, spusťte pečení stisknutím tlačítka .

a



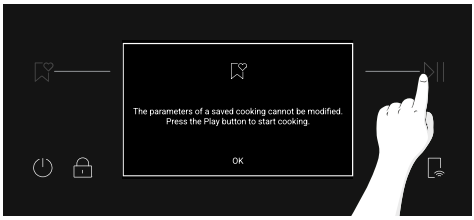

b



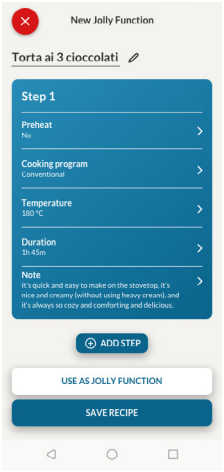



**POZNÁMKA:** U receptů uložených jako Oblíbené nelze měnit nastavení parametrů Doba pečení a Teplota. Jestliže kliknete na recept v nabídce Oblíbené, zobrazí se překryvná zpráva. Stisknutím „OK“ se vraťte zpět na rolovací obrazovku, nebo stisknutím tlačítka potvrďte volbu a spusťte pečení.



## Funkce Jolly (maximálně 5 receptů)

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

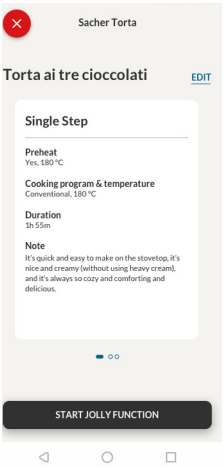


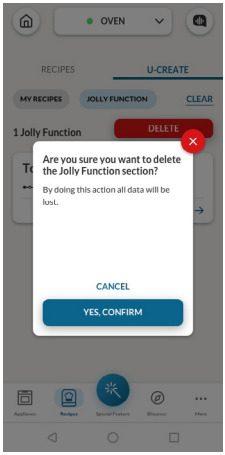

### Jak nastavit funkci Jolly:

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

### Jak upravit funkci Jolly:

Chcete-li upravit funkci Jolly, v aplikaci přejděte do části s recepty a vyberte kartu receptu označenou jako funkce Jolly. Klepnutím na tlačítko „Upravit“ si přizpůsobíte recept a upravíte dříve nastavené parametry.
Překryvná zpráva vás informuje, že abyste mohli uložit nově upravenou funkci, musíte odebrat tu předchozí. Jestliže ji potvrdíte, předchozí funkce Jolly se odstraní, nové parametry se uloží do spotřebiče a budou vidět v aplikaci.




### Jak odstranit funkci Jolly:

Chcete-li odebrat funkci Jolly z uživatelského rozhraní trouby, v aplikaci vstupte do části s recepty.
Po klepnutí na kartu receptu označenou jako funkce Jolly lze tuto funkci odstranit kliknutím na červené tlačítko „Odstranit“.
Zobrazí se překryvné okno se žádostí o potvrzení. Budete-li pokračovat, funkce Jolly uložená v troubě bude odebrána a již nebude k dispozici v aplikaci.

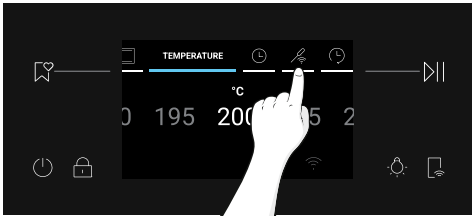
Recepty uložené pomocí funkce Jolly uvidíte na troubě v nabídce Oblíbené.

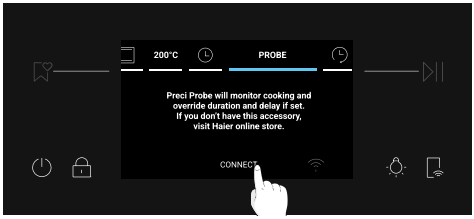
## **PRECI PROBE** (k dispozici v závislosti na modelu)

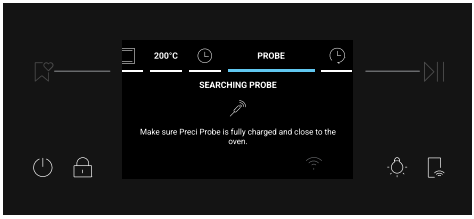
**Jak používat sondu:**

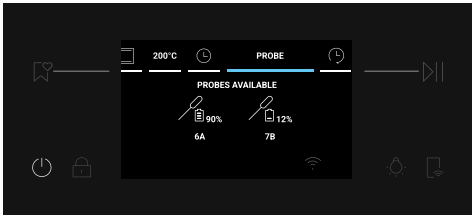
1. Na domovské rolovací obrazovce stiskněte tlačítko .
2. Stisknutím „Připojit“ propojte sondu Preci Probe s troubou.
3. Trouba začne vyhledávat sondu Preci Probe. V tomto okamžiku se ujistěte, že sonda Preci Probe je úplně nabitá, a zavřete troubu.
4. Jakmile je zjištěna sonda Preci Probe, vyberte ji stisknutím její ikony na displeji. V levé dolní části displeje se zobrazí ikona .
5. Posunováním doleva a doprava vyberte požadovanou cílovou teplotu a potom potvrďte volbu stisknutím tlačítka . Spustí se rychlý předehřev.
6. Zobrazí se překryvná zpráva; zasuňte sondu Preci Probe do pokrmu a ten vložte do trouby, potom spusťte pečení stisknutím tlačítka .
   Až se pečení zastaví, na několik sekund se zobrazí text „Vychutnejte si jídlo“. Před vyjmutím pokrmu z trouby je nutné opatrně vytáhnout sondu Preci Probe.

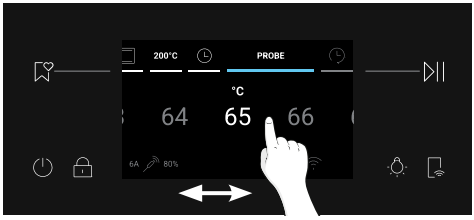
**POZNÁMKA:** Při používání sondy není nutné nastavovat časovač; po dosažení požadované teploty se pečení automaticky zastaví.

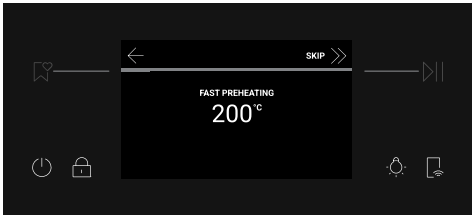


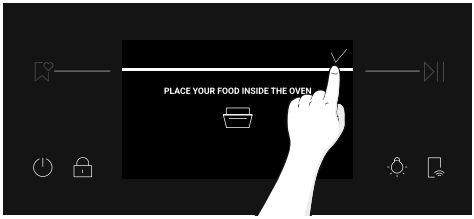



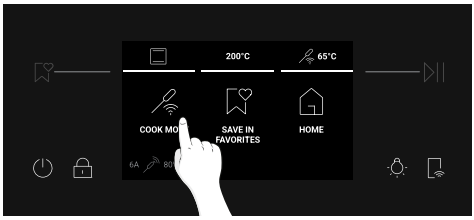









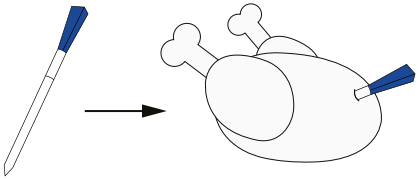
Chcete-li propečenější pokrm, na displeji stiskněte možnost „ Péct více“ a nastavte novou cílovou teplotu pro sondu Preci Probe.






### Tipy pro přípravu pokrmů

Sonda má jeden měřicí bod. Zasuňte do pokrmu celou sondu s kovovou špičkou umístěnou ve středu pokrmu. Umístěte tento bod co nejblíže nejsilnější (nejchladnější) části pokrmu, aby mohla přesně monitorovat průběh pečení.



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

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

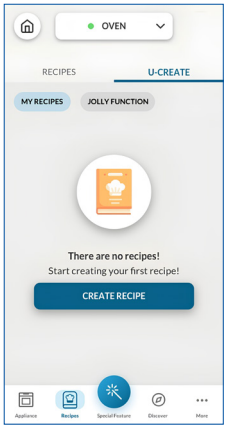
### 4.2.3. Funkce Více Kroků

Funkce Více kroků umožňuje zachovat dříve nastavené parametry pečení (teplotu a čas) a zároveň během pečení měnit jiné funkce.

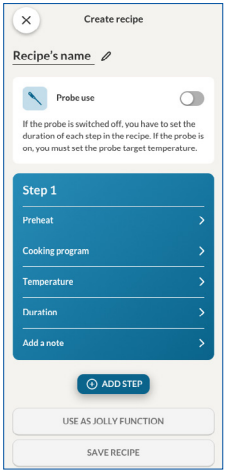
Vícekrokové recepty lze vytvářet v aplikaci hOn prostřednictvím funkce U-Create a ukládat do trouby. Uživatel může spustit vícekrokový recept z nabídky Oblíbené.

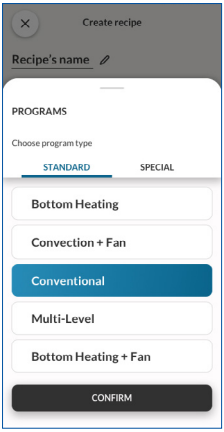
Uživatel může uložit vícekrokový recept jako funkci Jolly pro umístění do nabídky Oblíbené na troubě, nebo ho uložit v aplikaci hOn pro okamžité dálkové spuštění z aplikace.

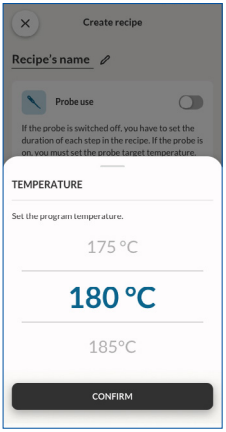
**Krok 1.** V části U-Create v aplikaci stiskněte „Vytvořit recept“.

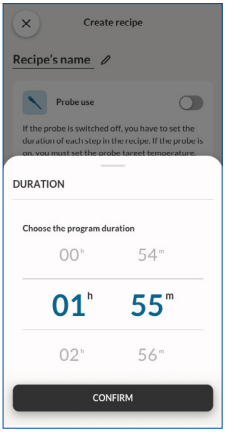



**Krok 2.** Upravte název receptu a zvolte parametry pro první krok receptu.

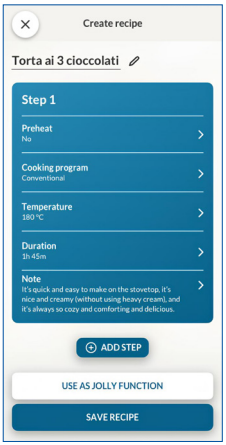


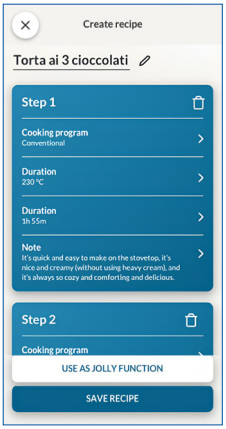



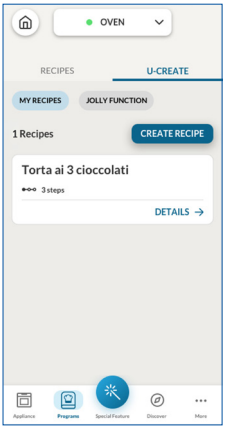



**Krok 3.** Po přizpůsobení prvního kroku stiskněte „Přidat krok“ pro přidání další funkce pečení do receptu a přizpůsobení jejích parametrů.




**Krok 4.** Uložte recept v aplikaci hOn, odkud ho budete moci spustit vzdáleně, nebo ho uložte jako „funkci Jolly“ a pak ho najdete přímo na troubě v nabídce Oblíbené.



# 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 | 20-30 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 150°C | | Hlubší + Plech/ pekáč | L3+L6 | 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 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 150°C | | Kovový rošt + dortová forma | L3+L6 | 50-60 |
| | Sušenky | 1 | Konvenční Víceúrovňový | 150°C | A | Plech/pekáč | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 140°C | | Plech/pekáčs | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Víceúrovňový | 140°C | | Plech/pekáčs | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Francouzské koblížky | 1 | Víceúrovňový | 190°C | A | Plech/pekáč | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 170°C | | Plech/pekáč | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshirský pudink | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč | L3 | 20-30 |
| | Pusinky | 1 | Víceúrovňový | 90°C | A | Plech/pekáč | L3 | 90-160 |
| | Makronky | 1 | Konvenční | 150°C | A | Plech/pekáč | L3 | 15-20 |
| | Jablkový koláč | 1 | Konvenční | 185°C | A | Kovový rošt + dortová forma | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Víceúrovňový | 170°C | A | Kovový rošt + dortová forma | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konvenční | 170°C | A | Kovový rošt + dortová forma | L2 | 40-60 |
| | Čokoládové suflé | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč + molds | L3 | 10-15 |
| | Tvarohový koláč | 1 | Konvenční | 150°C | A | Kovový rošt + dortová forma | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Konvekce + ventilátor | 180°C | A | Plech/pekáč | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 180°C | | Hlubší + Plech/ pekáč | L3+L6 | 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 | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč | L3 | 25-35 |
| | Chléb, celozrnný | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč | L3 | 35-50 |

| Kategorie | Recept | Počet úrovní | Program přípravy pokrmu | T°C | Předehřev | Příslušenství pro pečení | Pozice | Doba pečení po předehřevu* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pikantní koláče a casserole | Slané koláče / quiche (Ø 26 cm) | 1 | Konvekce + ventilátor Pizza | 180°C 200°C | A N | Kovový rošt + forma na quiche | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 180°C | A | Kovový rošt + forma na quiche | L2+L5 | 50-70 |
| | Sýrové suflé | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, čerstvé | 1 | Konvekce + ventilátor | 180°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, mražené | 1 | Konvenční | 200°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, mražené | 1 | Konvenční | 180°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 45-55 |
| | Zapečené těstoviny | 1 | Konvekce + ventilátor | 200°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, čerstvá (plech) | 1 | Konvenční Pizza | 250°C 300°C | A N | Plech/pekáč | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 180°C | A | Hlubší + Plech/pekáč | 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/pekáč | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, mražená (tenká kůrka) | 1 | Pizza | 200°C | N | Kovový rošt | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Víceúrovňový | 200°C | A | Kovový rošt | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Víceúrovňový | 180°C | A | Kovový rošt | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Maso a drůbež | Celé pečené kuře (1–1,2 kg) | 1 | Víceúrovňový | 220°C | A | Kovový rošt Place Plech/ pekáč at L1 with 150ml of water | L3 L4 | 40-60 |
| | Kuřecí stehna | 1 | Víceúrovňový | 200°C | A | Kovový rošt + Žáruvzdorná mísa | L3 | 30-50 |
| | Pečená kachna | 1 | Víceúrovňový | 200°C | A | Kovový rošt + Žáruvzdorná mísa | L3 L4 | 50-60 |
| | Kohout | 1 | Víceúrovňový | 220°C | A | Kovový rošt Place baking tray at L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Kategorie | Recept | Počet úrovní | Program přípravy pokrmu | T°C | Předehřev | Příslušenství pro pečení | Pozice | Doba pečení po předehřevu* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pečený krocan | 1 | Víceúrovňový | 200°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 50-60 |
| | Vepřová žebírka (1000–1200 g) | 1 | Konvenční | 200°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 80-100 |
| | Klobásy | 1 | Supergrill | 04 | A | Kovový rošt | L5 | 40-50 |
| | Hovězí pečeně (500 g) | 1 | Víceúrovňový | 220°C | A | Plech/pekáč | L3 | 20-40 |
| | Sekaná (1000–1500 g) | 1 | Konvenční | 180°C | A | Plech/pekáč | L3 | 40-50 |
| | Pečené kuře s bramborem | 1 | Víceúrovňový | 200°C | A | Kovový rošt Place baking tray at L1 | 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 Place baking tray at L1 | L3 | 40-60 |
| Zelenina | Gratino-váníovaná zelenina | 1 | ECO | 200°C | N | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L3 | 80-90 |
| | Mražené hranolky (300–500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | A | Air fry tray** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratinování | 1 | Víceúrovňový | 200°C | A | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa | L4 | 15-25 |
| | Pečené brambory | 1 | Konvenční | 200°C | A | Plech/pekáč | L4 | 30-50 |

Doba pečení se může lišit podle vlastního receptu a ingrediencí.
* Pokud je nutný předehřev
** Závisí na modelu trouby.

## 5.2. TABULKA EVERYDAY COOKING

Nabídka kategorií potravin umožňuje připravovat různé recepty díky určeným programům přípravy pokrmů přizpůsobeným potřebám jednotlivých kategorií.
Po vybrání kategorie potravin a receptu budete moci vybrat počet plechů pro současné pečení nebo rozsah hmotnosti potravin (podle vybrané kategorie). Zobrazují se výchozí čas a teplota, které lze upravit stisknutím příslušných ikon na displeji. Teplotu pečení lze nastavovat v rámci omezeného rozsahu.
Doporučuje se používat možnost rychlého předehřevu, která je standardně aktivována, ale lze ji přeskočit.
Když program přípravy pokrmu skončí, můžete přidat dalších 5 minut doby pečení, uložit ho do nabídky Oblíbené nebo se vrátit na domovskou obrazovku.

| Symbol | Kategorie pokrmu | Recept | Rozsah podávání | Preci Probe k dispozici |
|---|---|---|---|---|
|  | Těstoviny, chléb a pizza | Kruhová pizza | 1 až 3 plechy | Ne |
| | | Focaccia | 1 až 2 plechy | Ne |
| | | Mražená pizza | 1 až 3 plechy | Ne |
| | | Čerstvé lasagne | 1 až 2 plechy | Ano |
| | | Cannelloni | 1 až 2 plechy | Ano |
| | | Mražené lasagne a cannelloni | 1 až 2 plechy | Ne |
| | | Chléb | 1 až 2 plechy | Ano |
| | | Chléb (pára) | 1 plech | Ano |
|  | Maso a drůbež | Vepřová pečeně (pára) | 500-1500g | Ano |
| | | Hovězí pečeně (pára) | | |
| | | Roštěná | | |
| | | Jehněčí kýta bez kosti (pára) | | |
| | | Vepřová žebírka (pára) | | |
| | | Pečené kuře (pára) | | |
| | | Plněné kuře (pára) | | |
| | | Sekaná (pára) | | |
|  | Ryby | Rybí filet (pára) | 200-1200g | Ano |
| | | Celá pečeně (pára) | | Ano |
| | | Grilovaná ryba | | Ne |
| | | Ryba pečená v soli | | Ne |
| | | Mražená ryba | | Ne |
|  | Pikantní pečivo a koláče | Slané listové pečivo | 1 až 3 plechy | Ne |
| | | Suflé (pára) | 1 až 2 plechy | |
| | | Slaný koláč | 1 až 2 plechy | |
| | | Zeleninový koláč (pára) | 1 až 2 plechy | |

| Symbol | Kategorie pokrmu | Recept | Rozsah podávání | Preci Probe k dispozici |
|---|---|---|---|---|
|  | Zelenina | Pečené brambory (pára) | 500-1200g | Ne |
| | | Gratinovaná zelenina (pára) | | |
| | | Zelenina „en papillote“ | | |
| | | Grilovaná zelenina | | |
| | | Plněná zelenina (pára) | | |
|  | Sladké pečivo | Máslové čajové pečivo (pára) | 1 plech | Ne |
| | | Mražené croissanty (pára) | 1 plech | |
| | | Ovocný dort (pára) | 1 až 2 plechy | |
| | | Mille-Feuille (pára) | 1 až 2 plechy | |
| | | Vdolky (pára) | 1 plech | |
| | | Piškotové buchy (pára) | 1 až 2 plechy | |
| | | Závin (pára) | 1 až 3 plechy | |
| | | Kynutý koláč (pára) | 1 až 2 plechy | |
| | | Kynutý koláč s kousky ovoce (pára) | 1 až 2 plechy | |

# 6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

## 6.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

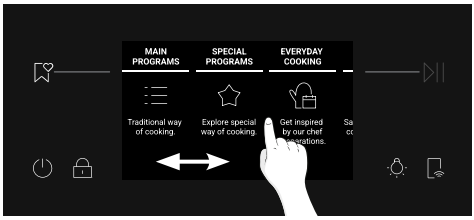
Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče. Před prováděním ručního čištění počkejte, než trouba vychladne.

- 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

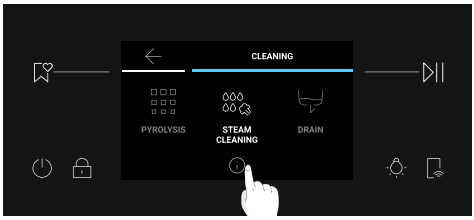
Vodorovně posunujte domovskou rolovací obrazovku a stisknutím možnosti Čištění vstupte do nabídky Čištění.







Posunováním rolovací obrazovky Čištění zobrazujte různé funkce. U každé funkce můžete stisknutím tlačítka (i) zobrazit její popis a doporučené použití.



Můžete vybírat z následujících možností čištění:

**Pyrolýza** (v závislosti na modelu)

Tento postup spoléhá na stejnojmenný chemický proces, který zahrnuje rozklad složitých látek prostřednictvím tepelného zpracování.
Jakmile je spuštěn, dvířka trouby se automaticky zamknou a teplota rychle vzroste na žhavých 410 °C. Na konci cyklu čištění jsou všechny zbytky ve vnitřním prostoru přeměněny na tenkou vrstvu usazeného prachu, který lze snadno setřít vlhkým hadříkem.

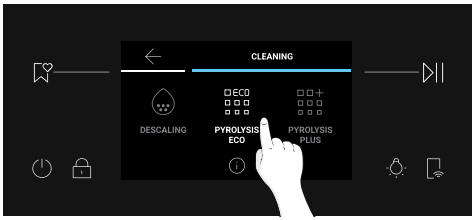
Během pyrolytického čištění je nutné vyjmout parní zásobník. Jinak se na obrazovce každých 5 sekund zobrazí překryvná zpráva s upozorněním, že máte vyjmout zásobník.

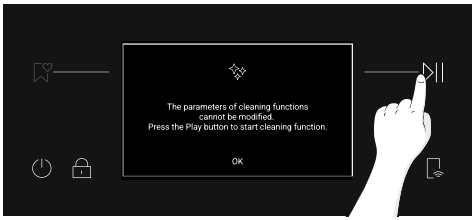


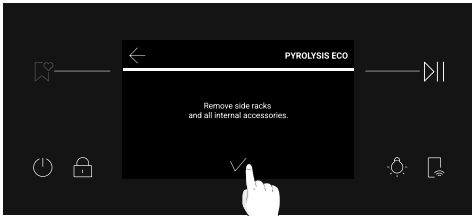

Je možné vybírat ze dvou funkcí pyrolytického čištění:

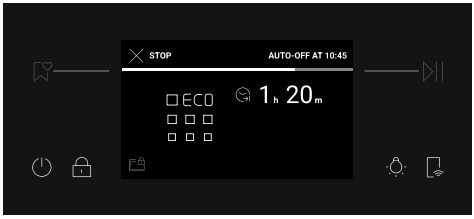
**Pyrolýza Eco**
Vyčistí mírně znečištěnou troubu. Pracuje po dobu 90 minut.

**Jak funguje:**
1. Na rolovací obrazovce Čištění přejděte na možnost Pyrolýza Eco.
   Zobrazí se překryvná zpráva. Stiskněte tlačítko ▷|| pro pokračování nebo „OK“ pro návrat zpět.
2. Pokračujte stisknutím tlačítka ▷|| .
3. Zobrazí se překryvná zpráva. Vyjměte z trouby veškeré vnitřní příslušenství a bočnice. Až budete hotovi, klepněte na tlačítkoe ✓ .
4. Spustí se čištění. Po tuto dobu a během následující ochlazovací fáze budou zamknutá dvířka a na displeji se bude zobrazovat ikona 🔒 .
5. Až spotřebič vychladne, dvířka se odemknou a zobrazí se překryvná zpráva. V tomto okamžiku můžete otevřít dvířka a očistit vnitřní povrchy trouby látkou.



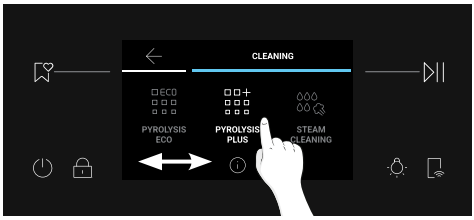



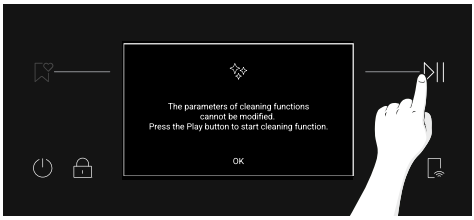
## Pyrolýza Plus

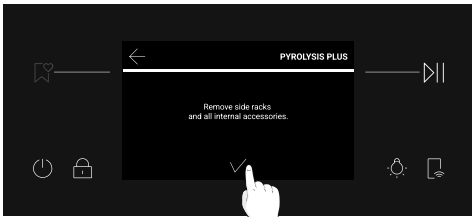
Vyčistí silně znečištěnou troubu. Pracuje po dobu 120 minut.

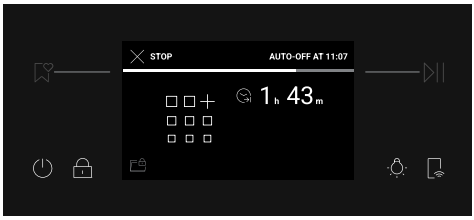
### Jak funguje:

1. Na rolovací obrazovce Čištění přejděte na možnost Pyrolýza Plus.
   Zobrazí se překryvná zpráva. Stiskněte tlačítko ▷|| pro pokračování nebo „OK“ pro návrat zpět.
2. Pokračujte stisknutím tlačítka ▷|| .
3. Zobrazí se překryvná zpráva. Vyjměte z trouby veškeré vnitřní příslušenství a bočnice. Až budete hotovi, klepněte na tlačítko ✓.
4. Spustí se čištění. Po tuto dobu a během následující ochlazovací fáze budou zamknutá dvířka a na displeji se bude zobrazovat ikona 🔒.
5. Až spotřebič vychladne, dvířka se odemknou a zobrazí se překryvná zpráva. V tomto okamžiku můžete otevřít dvířka a očistit vnitřní povrchy trouby látkou.




### 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.

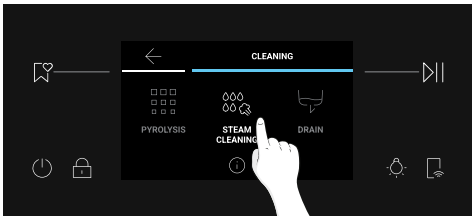
Doporučení: Přibližně po třech letech používání zvažte výměnu katalytických panelů, zejména pokud využíváte troubu ke dvěma až třem cyklům pečení za týden. Tím bude zajištěna optimální účinnost a čistota.

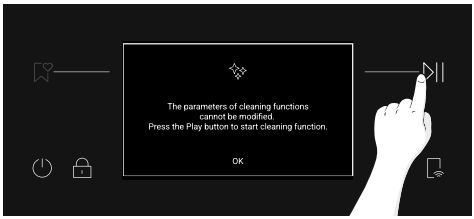
## Parní Čištění

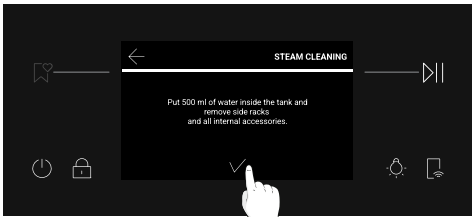
Funkce Parní Čištění je určena k bezpracnému odstraňování lehkého znečištění a představuje rychlé a ekologické řešení pro čištění vnitřního prostoru trouby působením páry.

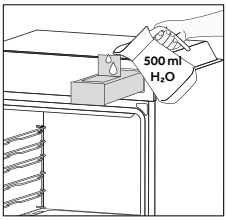
### Jak funguje:

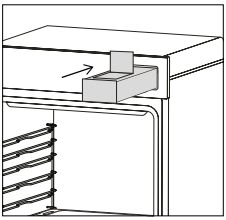
1. Na rolovací obrazovce Čištění přejděte na možnost Parní Čištění.
   Jestliže stisknete tuto funkci, zobrazí se překryvná zpráva. Stiskněte tlačítko ▷|| pro pokračování nebo „OK“ pro návrat zpět.
2. Pokračujte stisknutím tlačítka ▷|| .
3. Překryvná zpráva vás vyzve, abyste nalili 500 ml vody do spodní části komory. Až budete hotovi, stiskněte tlačítko ✓ .
4. Spustí se čištění. Během této doby neotvírejte dvířka.
5. Až čištění skončí, zobrazí se překryvná zpráva a budete moci otevřít dvířka trouby.
6. Opět se zobrazí domovská rolovací obrazovka.

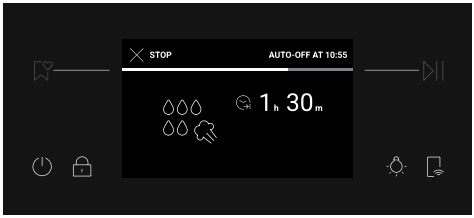


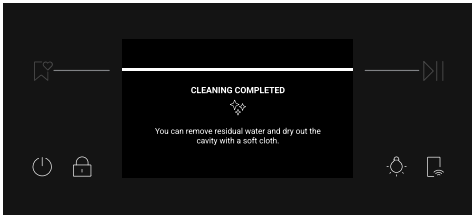



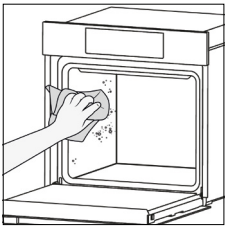





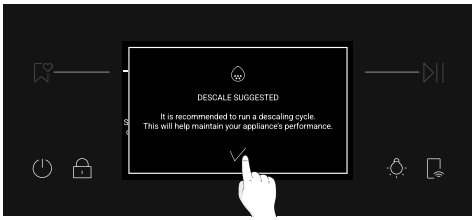



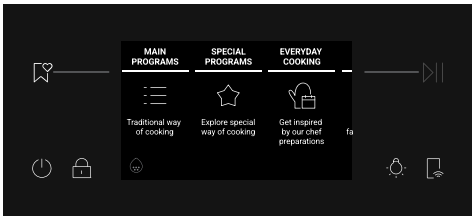
**POZNÁMKA:** Všechny funkce čištění lze kdykoli přerušit stisknutím tlačítka Zastavit v levém horním rohu. Po přerušení funkcí Pyrolýza Eco a Pyrolýza Plus zůstanou dvířka zamčená, dokud spotřebič nevychladne. Zobrazí se překryvná zpráva a potom se odemknou dvířka.

## ČIŠTĚNÍ PARNÍHO SYSTÉMU

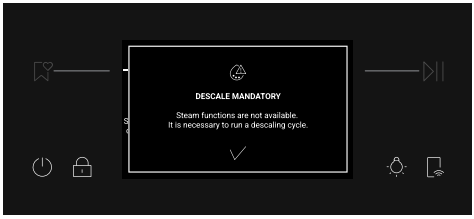
### Descaling

Tato funkce se doporučuje po 25 parních cyklech a bude povinná po 40 parních cyklech.
Pokud to uživatelé dosud neprovedli, od 25. cyklu se bude na troubě na konci každého parního cyklu zobrazovat překryvná zpráva doporučující spustit funkci Odstranění vodního kamene. V levém dolním rohu se bude zobrazovat ikona , dokud nebude provedeno odstranění vodního kamene.



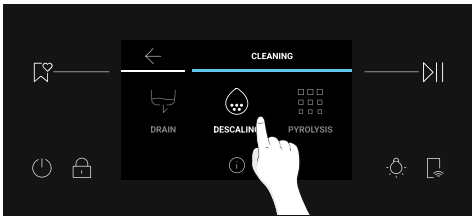

Po 40 cyklech se nespustí žádný z programů pečení v páře, dokud uživatelé nespustí program odstranění vodního kamene. Při pokusu o spuštění cyklu pečení v páře se na obrazovce zobrazí varování Nutné odstranění vodního kamene.

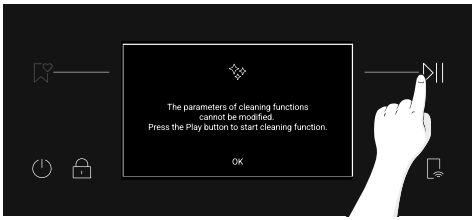


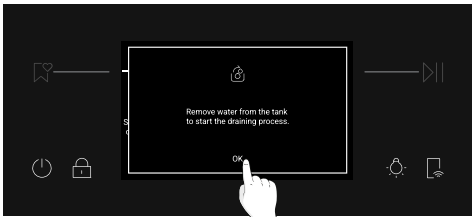
Funkce Odstranění vodního kamene je rozdělena do tří kroků:

**Krok 1 (odstranění zbytkové vody z pařáku):**

i. Na rolovací obrazovce Čištění přejděte na možnost Odstranění vodního kamene. Jestliže stisknete tuto funkci, zobrazí se překryvná zpráva. Stiskněte tlačítko ⏯ pro pokračování nebo „OK“ pro návrat zpět.
ii. Jestliže parní zásobník chybí nebo je otevřený, budete vyzváni k jeho vložení/zavření. Jestliže je plný, budete ho muset nejprve vyprázdnit a potom znovu vložit.
iii. Spustí se vypouštění. Až se ozve zvukový signál, vyprázdněte zásobník a přikročte ke kroku 2.



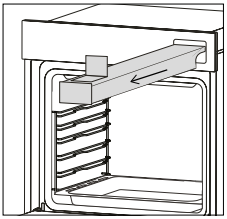







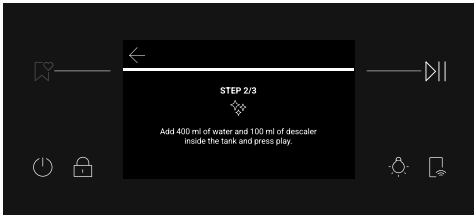


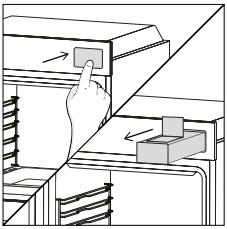



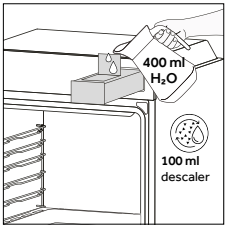
**Krok 2 (odstranění vodního kamene):**

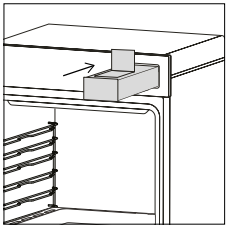
i. Překryvná zpráva vás vyzve, abyste naplnili parní zásobník 400 ml vody z vodovodu a přidali 100 ml prostředku na odstraňování vodního kamene. Pokračujte stisknutím tlačítka ⏯.

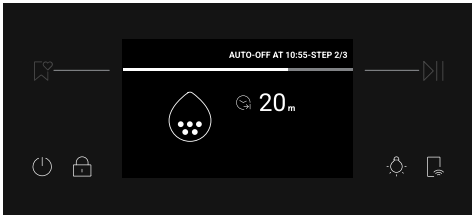
ii. Tento krok potrvá 20 minut, potom je nutné znovu vyjmout a vyprázdnit parní zásobník, abyste přistoupili ke třetí fázi.

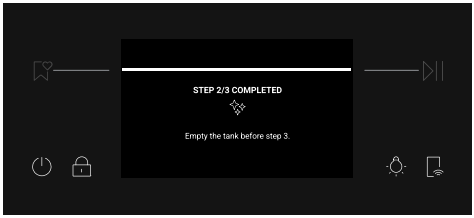




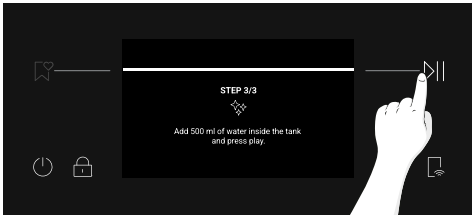



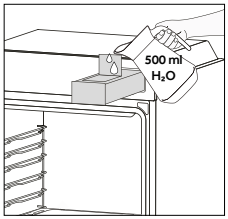


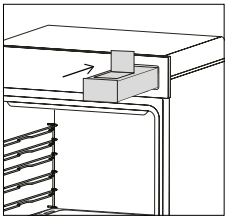



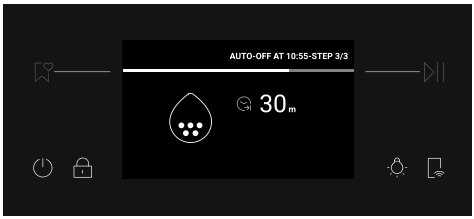
**Krok 3 (oplachování):**

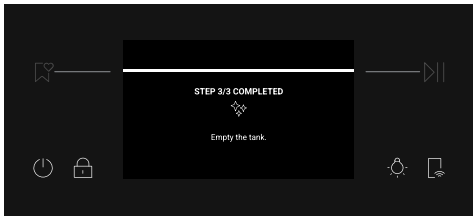
i. Překryvná zpráva vás vyzve, abyste nalili 500 ml vody z vodovodu do parního zásobníku. Pokračujte stisknutím tlačítka ⏯ .
ii. Tento krok potrvá 30 minut, na konci budete vyzváni k vyprázdnění zásobníku.

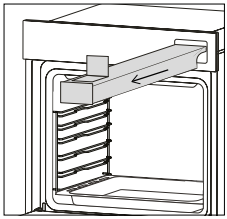


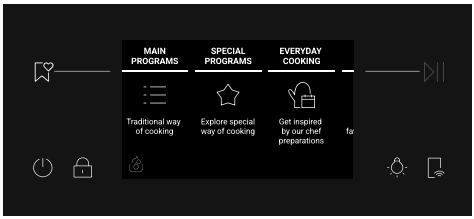





**POZNÁMKA:** Pokud se parní zásobník nevyprázdní, v levém dolním rohu displeje se bude nadále zobrazovat ikona .

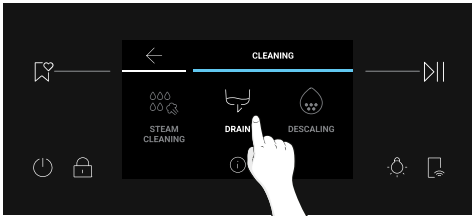


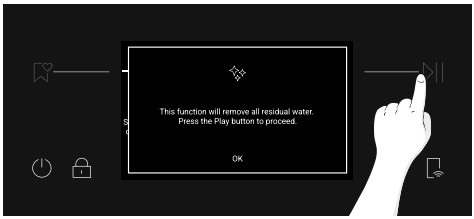

**POZNÁMKA:** Pokud je program odvápňování přerušen nebo není dokončen, na displeji se zobrazí s výzvou k opakování a dokončení postupu.

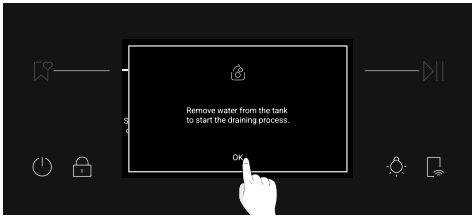
## Drain

This function easily drains exceeding liquids from the steam system. Proceed as follows:

1. From the Cleaning carousel, scroll until you reach Drain. If you press on the function, a pop-up message will appear. Press ⏯ to proceed, or press “OK” to go back.
2. If the Steam Tank is missing or open, you will be asked to insert/close it. If it is full, you will have to empty it first, then insert it again.
3. The draining process starts. When the process ends, you will be asked to empty the tank.

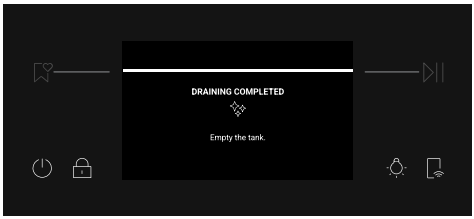


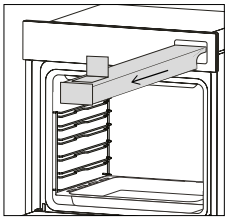



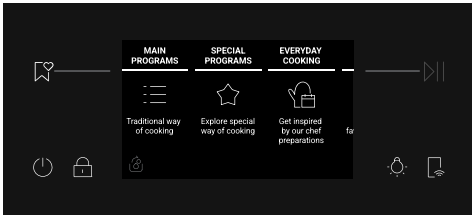






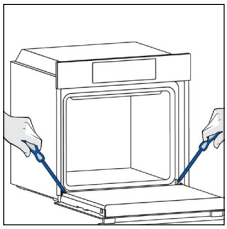



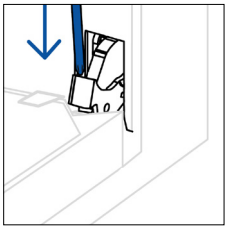
**POZNÁMKA:** Pokud se parní zásobník nevyprázdní, v levém dolním rohu displeje se bude nadále zobrazovat ikona .



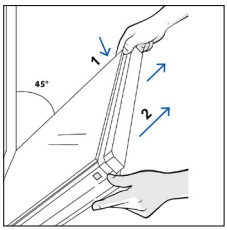
### 6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: demontáž a čištění skleněných dvířek

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

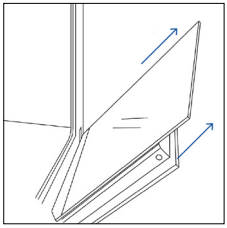




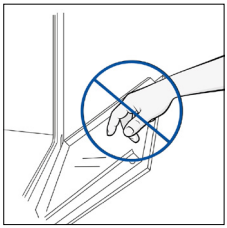
2. Otevřete dvířka v úhlu 45°. Současně stiskněte dvě tlačítka na obou bočních stranách dvířek a zatažením k sobě odstraňte horní kryt skla dvířek.




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).



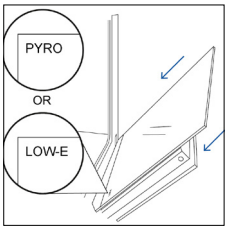
4. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Vnější sklo není odnímatelné.



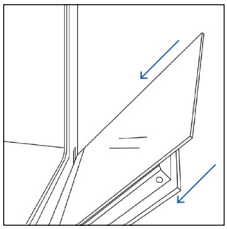
5. Vyčistěte sklo měkkým hadříkem a vhodnými čisticími prostředky.



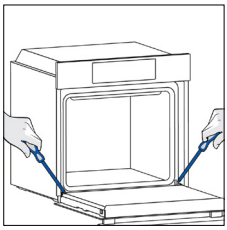
6. Vložte skleněné panely a ujistěte se, že štítek „Low-E/PYRO“ je správně čitelný a nachází se na levé dolní straně dvířek blízko levého závěsu. Pak zůstane natištěný štítek prvního skla na vnitřní straně dvířek.

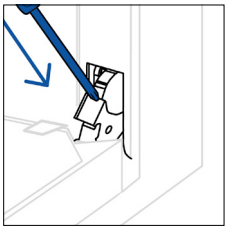



7. Upevněte horní kryt skla dvířek zpět na místo tak, že ho zatlačíte dovnitř, až se ozve cvaknutí obou bočních tlačítek.



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





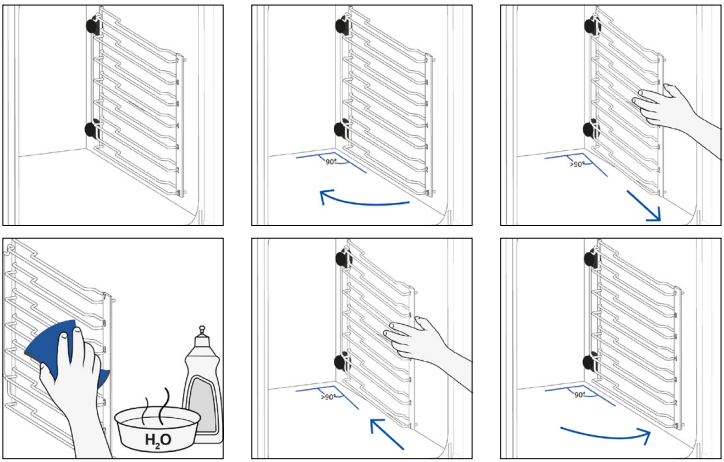
### 6.3. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

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



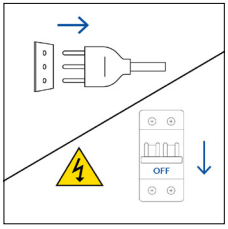
## 6.4. ÚDRŽBA

### VÝMĚNA SOUČÁSTÍ

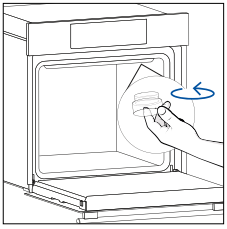
**Výměna horní žárovky:**

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

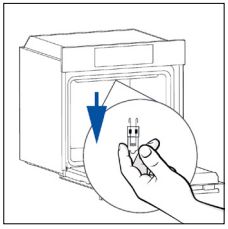
**Krok 1**



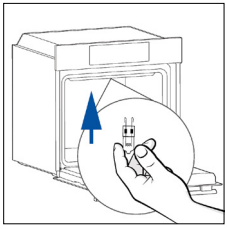

**Krok 2**



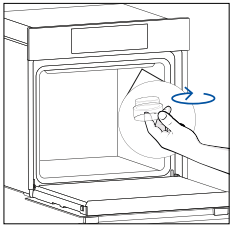
**Krok 3**



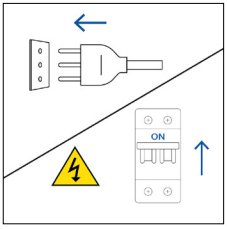
**Krok 4**

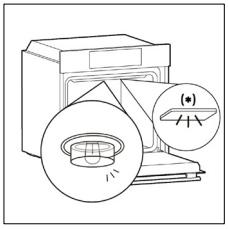


**Krok 5**



**Krok 6**



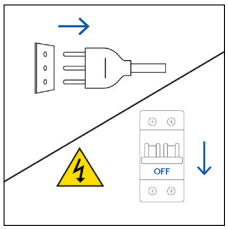



Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)
* V případě problémů s touto lampou kontaktujte zákaznický servis.

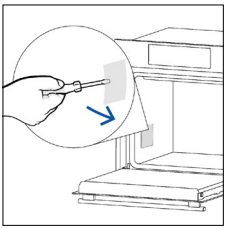
### Výměna boční žárovky:

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.

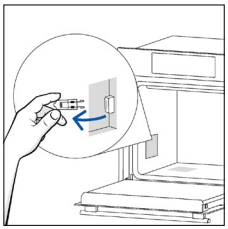
**Krok 1**



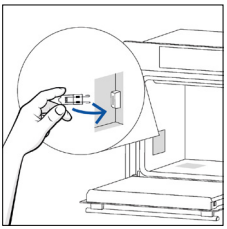

**Krok 2**



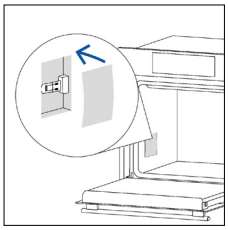
**Krok 3**



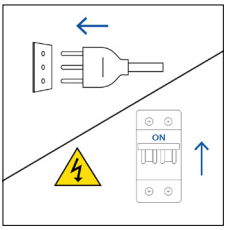
**Krok 4**



**Krok 5**



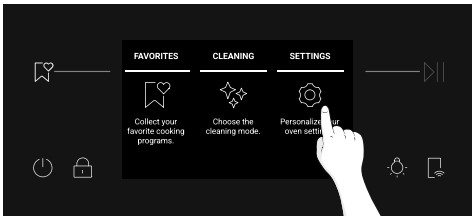
**Krok 6**

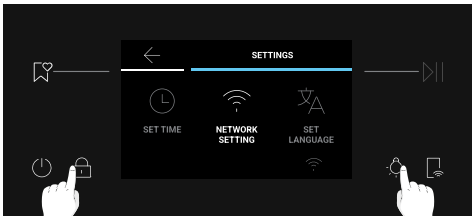


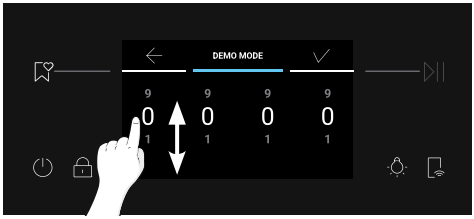

Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

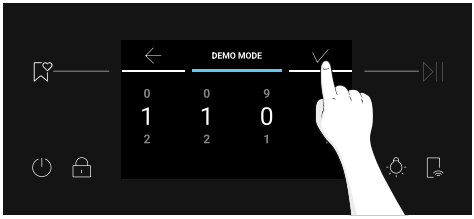
## 6.5. Režim Demo

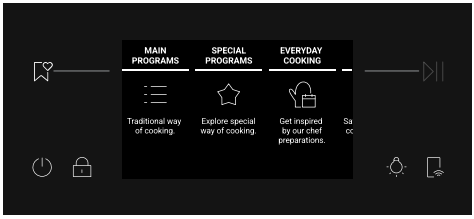
1. Na domovské rolovací obrazovce vyberte „Nastavení“.
2. V nabídce Nastavení zároveň dlouze stiskněte tlačítka a .
3. Svislým posunováním čísel zadejte heslo 1100, potom potvrďte volbu stisknutím tlačítka .
4. Opět se zobrazí domovská rolovací obrazovka v režimu Demo.
5. Zopakováním stejných kroků opusťte režim Demo.



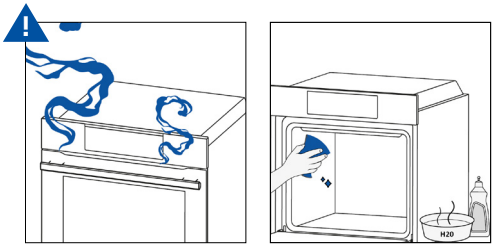
# 7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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.

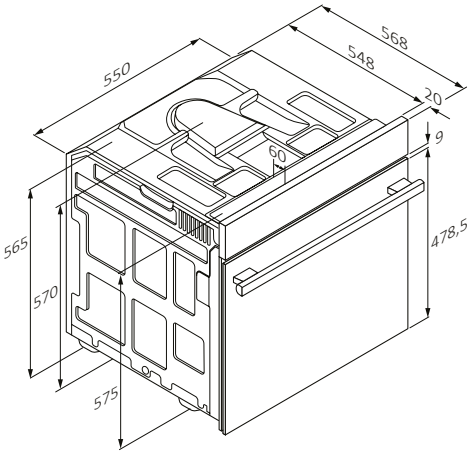
## 8.2. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

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.

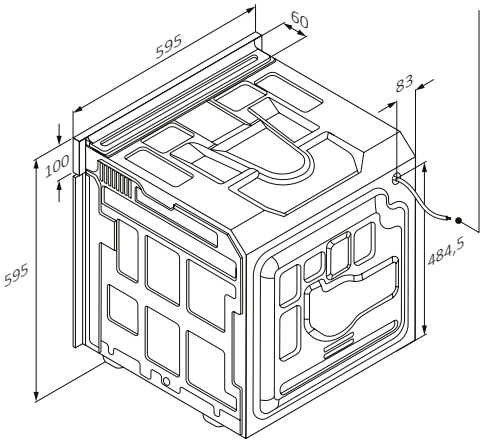
# 9. INSTALACE

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

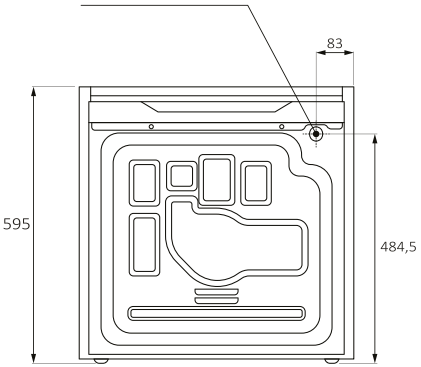
nebo kliknutím na toto **link**



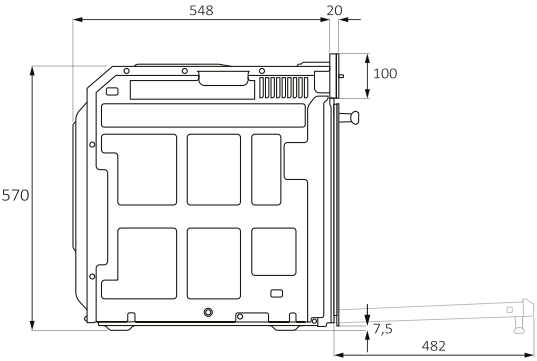

Kabel 1100




Kabel 1100

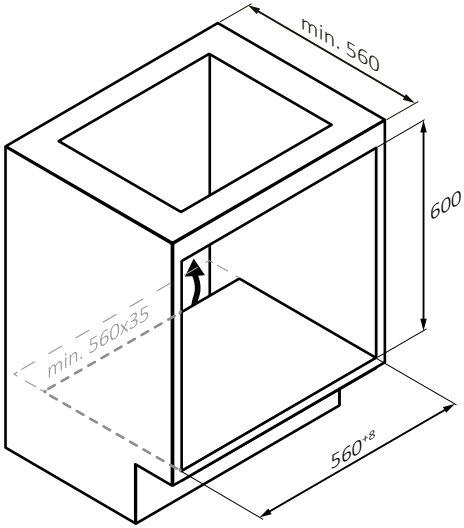


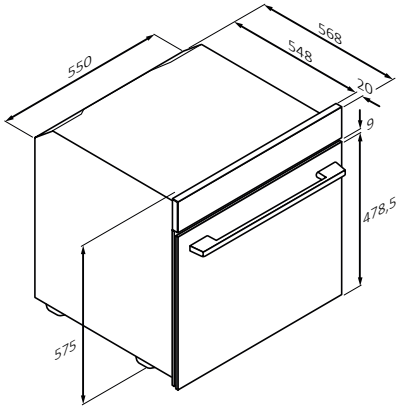

Pohled zezadu

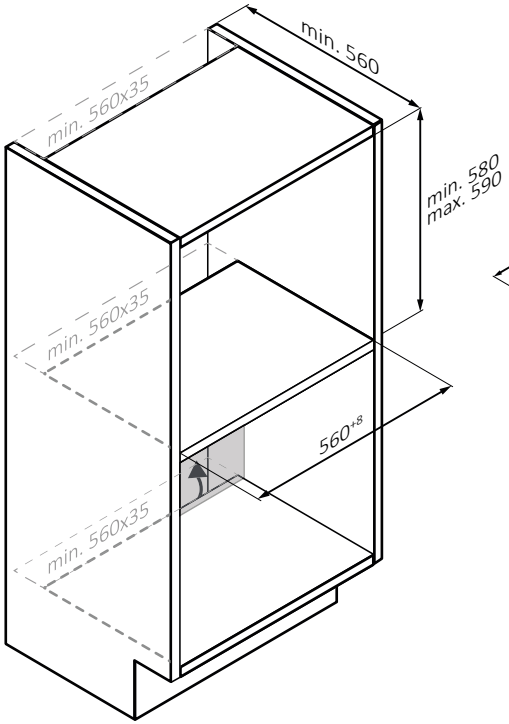


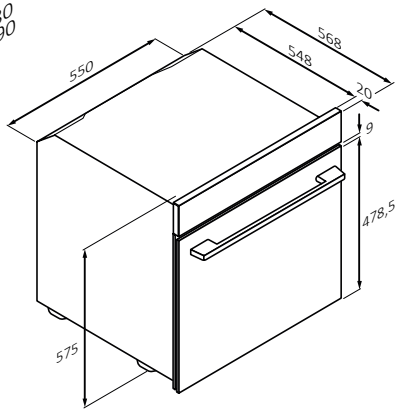

Pohled ze strany

mm

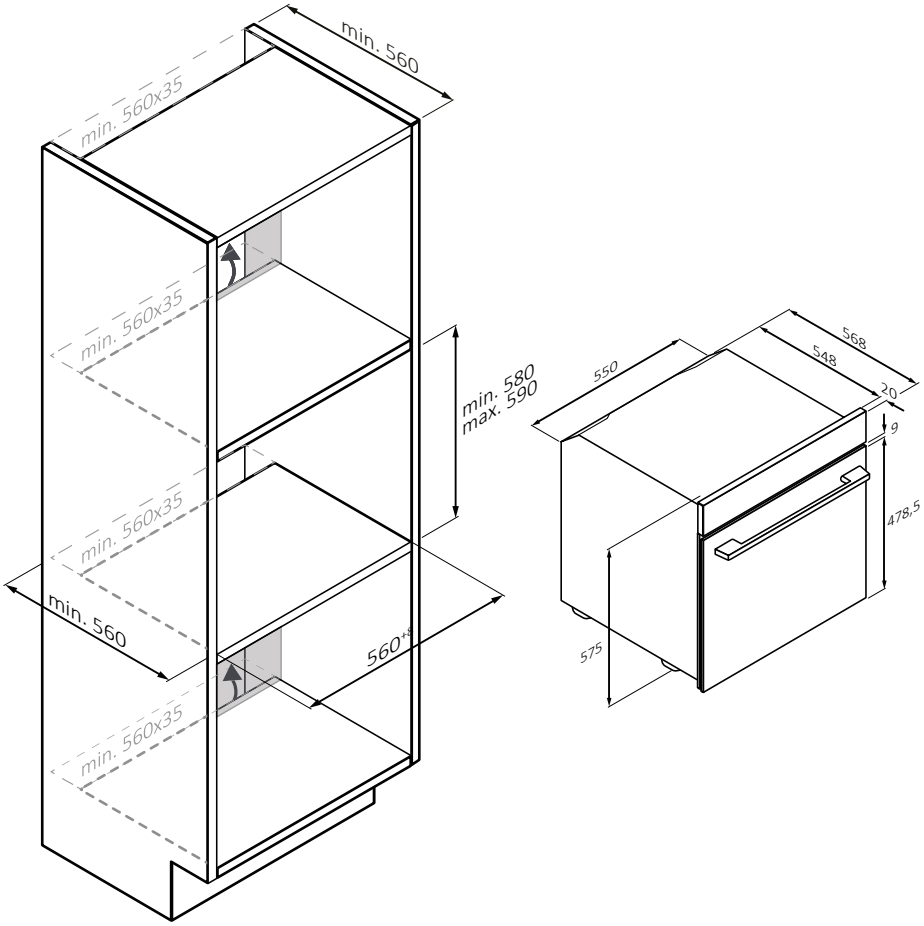

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

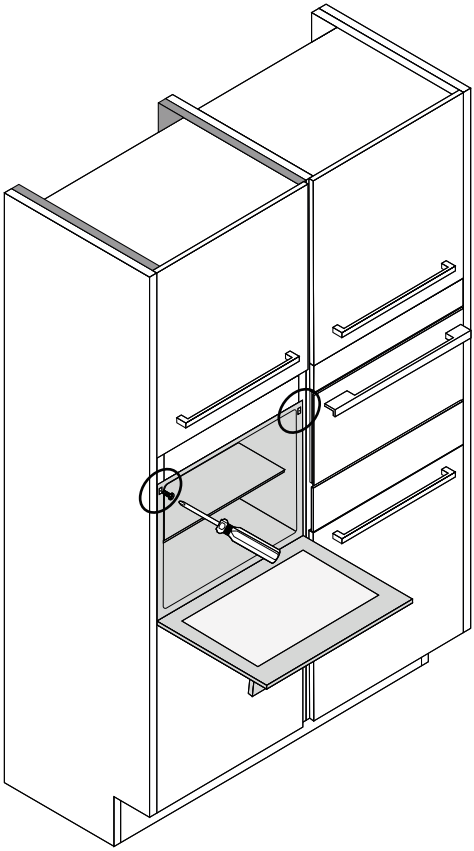

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

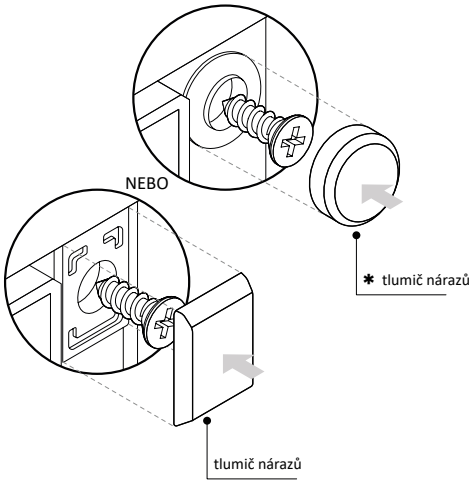

550
568
548
20
9
478,5
575

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. Funcții Speciale
4.2.3. 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
6.5. Mod Demo

**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, apelați departamentul de relații cu clienții și utilizați 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 trageți de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul de la curent;
  - Nu atingeți aparatul cand aveți 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 cir-

cuit 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.

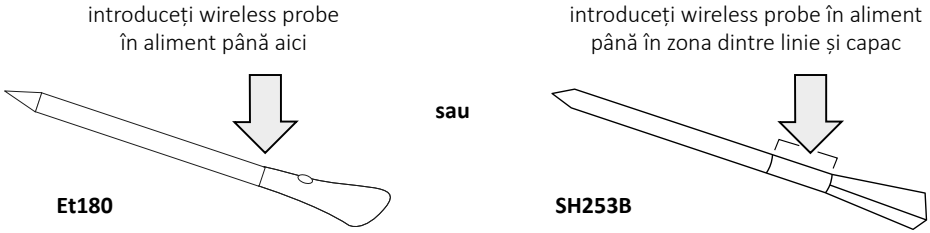
## AVERTISMENTE (PENTRU STEAM PLUS)

- 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

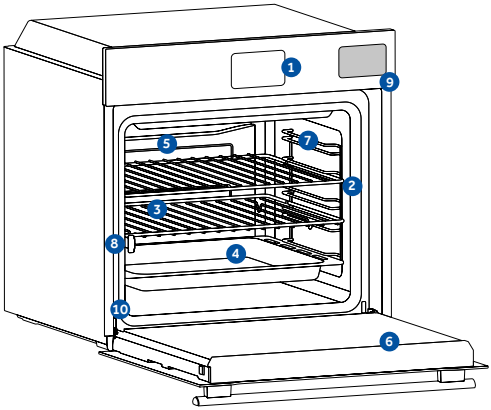
- Acest produs este exclusiv pentru cuptoare. Trebuie utilizat numai așa cum este descris în acest manual de utilizare.
- NU ATINGEȚI Sonda Preci Probe CU MÂINILE GOALE IMEDIAT DUPĂ GĂTIT.Purtați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sonda Preci Probe dinalimente după gătire.




- Nu expuneți partea metalică a sondei Preci Probe la căldura generată direct de cuptor.
- Nu utilizați sonda Preci Probe în alt aparat cu excepția cuptorului încorporat.
- Nu utilizați sonda Preci Probe într-un cuptor cu microunde.
- Sonda Preci Probe poate fi curățată și spălată, dar nu o scufundați mult timp în apă.
- Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu vârsta sub 12 ani.
- Furnizorul nu va fi responsabil pentru nicio deteriorare a sondei Preci Probe din cauza utilizării greșite a dispozitivului.
- Curățați sonda Preci Probe înainte de utilizare.
- Sonda poate funcționa în următorul interval de temperatură: de la 10 °C până la o temperatură internă maximă a piesei metalice de 100 °C. 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
- În cazul în care temperatura sondei Preci Probe depășește 100 °C, gătitul se va opri, iar sonda Preci Probe trebuie scoasă din cuptor cât mai repede posibil,purtând mănuși, pentru a evita deteriorarea sondei.

# 2. PREZENTAREA PRODUSULUI

## 2.1. PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI

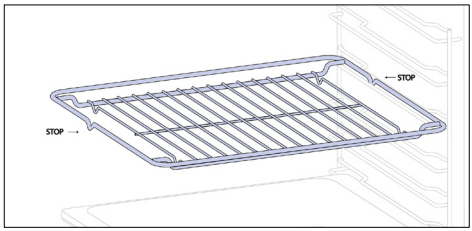



1. **Panou de comenzi**
2. **Numerele de poziții ale raftului**
3. **Grile metalice**
4. **Tavă**
5. **Capac ventilator**
6. **Ușă cuptor**
7. **Grile laterale de sârmă** (dacă există: numai pentru cavitate plană)
8. **Camera** (doar dacă există*)
9. **Rezervor de abur**
10. **Număr de serie și cod QR**

Ovde napišite svoj serijski broj za buduću referencu.

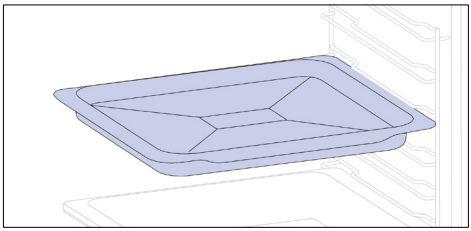
## 2.2. ACCESORII

### Grilaj metalic



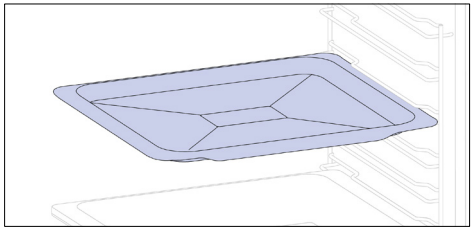

Un grătar de sârmă într-un cuptor este un raft detașabil și reglabil care susține ustensile de gătit și poate fi ajustat la diferite înălțimi pentru diferite nevoi de gătit. Nu așezați alimentele direct pe el; în schimb, folosiți hârtie de copt sau tăvi de copt adecvate.

### Tavă adâncă



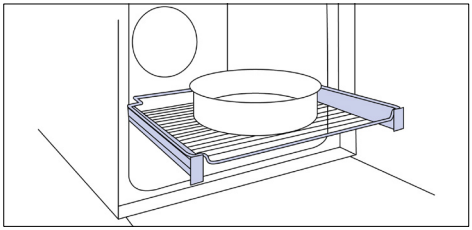
Tava mai adâncă este ideală pentru rețete în care se adaugă lichide sau mai multe straturi, cum ar fi musacaua sau fripturile. Adâncimea acesteia este special concepută pentru a asigura consistența dorită a alimentelor preparate în ea.

### Tava de copt (doar dacă există*)



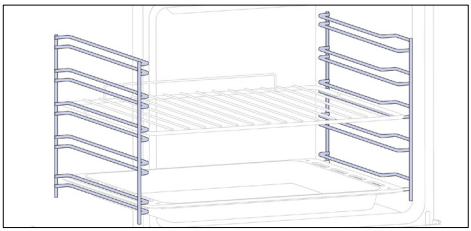
O tavă de copt este ideală pentru a obține o rumenire uniformă la bază, ceea ce o face perfectă pentru prăjituri și produse de patiserie datorită designului său puțin adânc și drept. În plus, plasarea acesteia sub un grilaj de gătit poate ajuta la colectarea picăturilor și la prevenirea murdăriei în cuptor.

### Ghidaje telescopice (doar dacă există*)



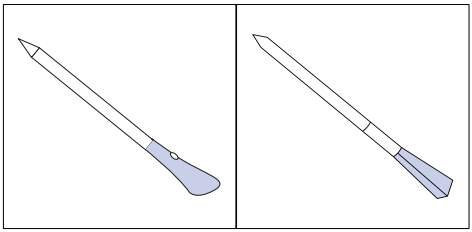
Ghidajele telescopice pentru cuptoare sunt grătare care pot fi extinse, facilitând așezarea sau îndepărtarea obiectelor, fără a fi nevoie să introduceți mâna adânc în interiorul cuptorului încins. Acestea îmbunătățesc siguranța, stabilitatea și pot fi ajustate la diferite poziții de nivel.

**Grilaje laterale de sârmă** (doar dacă există*)



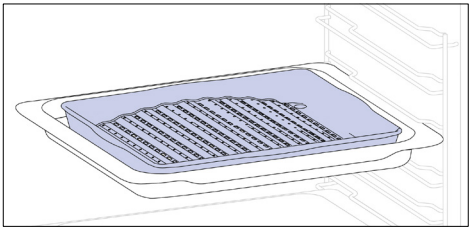
Situate pe ambele părți ale cavității cuptorului, grătarele laterale sunt concepute pentru a plasa tava de copt și grilajele în timpul gătitului.

**Preci Probe** (doar dacă există*)



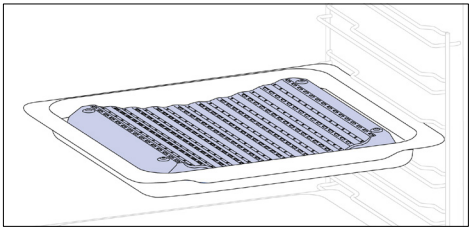
Această sondă pentru carne este un senzor de temperatură care, introdus în alimente și conectat la cuptor prin cablu, permite controlul temperaturii interioare a alimentelor în timpul gătitului. Este folosită în principal pentru pește și carne.

**Tavă dublă - mod BBQ** (doar dacă există*)



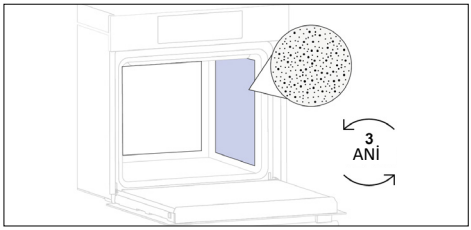
Forma convexă este potrivită pentru gătitul la grătar în cuptor, la temperaturi ridicate (220°), permițând un rezultat asemănător celui obținut pe grătar, chiar și acasă, cu puțin fum, datorită scurgerii grăsimilor pe fundul tăvii.

**Tavă dublă - mod Aburi** (doar dacă există*)

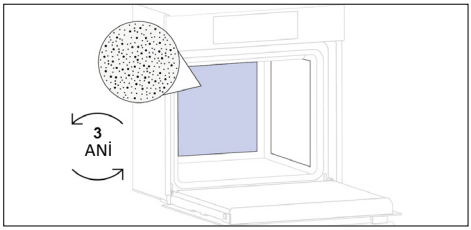


Forma concavă permite o circulație corectă a umidității generate în timpul gătitului, menținând rata de umiditate ridicată a alimentelor. În funcție de cantitatea de apă introdusă în tavă, se va obține o gătire mai uscată sau mai „umedă”.

**Panouri catalitice** (doar dacă există*)




**Capac ventilator catalitice** (doar dacă există*)



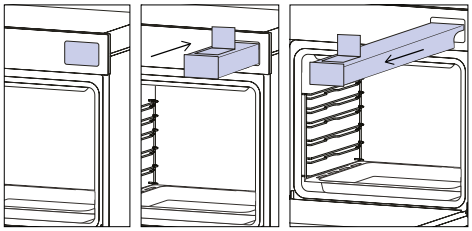

Panouri speciale acoperite cu email, realizate cu o structura microporoasa pentru a transforma grăsimea ţn elemente gazoase uşor de îndepărtat. Înlocuiți după 3 ani de utilizare (la 2/3 cicluri de gătit pe săptămână).

**Balamale cu închidere/deschidere ușoară** (doar dacă există*)



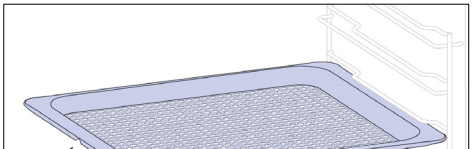
Balamalele cu închidere și deschidere ușoară controlează mișcarea ușii, asigurând o mișcare lină și prevenind trântirea.

**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.

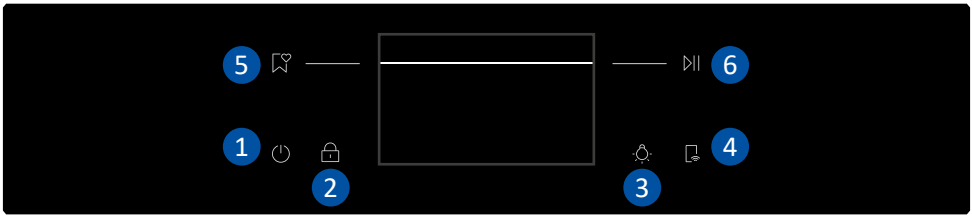
**Tavă Airfry** (doar dacă există*)




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.

**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 modul de așteptare (standby): 0,5 W
Perioada după care echipamentul ajunge automat la starea modului de așteptare (standby): 20 min.

Funcțiile și ierarhizarea funcțiilor pot fi modificate în funcție de model

1. Pornit/Oprit
2. Blocare împotriva accesului copiilor
3. Bec
4. Control la distanță
5. Favorite
6. Start/Pauză

### FUNCȚII PRINCIPALE

| Simbol | Funcție | Descriere |
|---|---|---|
| | **Pornit/Oprit** | Apăsați pentru a porni/opri cuptorul. |
| | **Blocare împotriva accesului copiilor** | Țineți apăsat timp de 3 secunde pentru a bloca ecranul și a preveni utilizarea nedorită de către minori. |
| | **Lumină** | Apăsați butonul de Pornit/Oprit pentru becul din cavitatea cuptorului. |
| | **Control la distanță** | Țineți apăsat butonul timp de 3 secunde pentru a activa telecomanda, după ce ați împerecheat cuptorul cu aplicația hOn (prin intermediul aplicației). |
| | **Favorite** | Apăsați pentru a accesa meniul Favorite. |
| | **Start/Pauză** | Apăsați butonul de Start/Pauză gătit sau confirmați funcțiile. |

**FEEDBACK AFIȘARE** (vizibil numai când este activ)

| Simbol | Feedback | Descriere |
|---|---|---|
|  | **Rezervorul lipsește** | Pictograma apare atunci când lipsește rezervorul de abur sau când acesta este deschis. |
|  | **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. |
|  | **Decalcifiere necesară** | Pictograma apare atunci când este necesar un ciclu de decalcifiere. |

## 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.

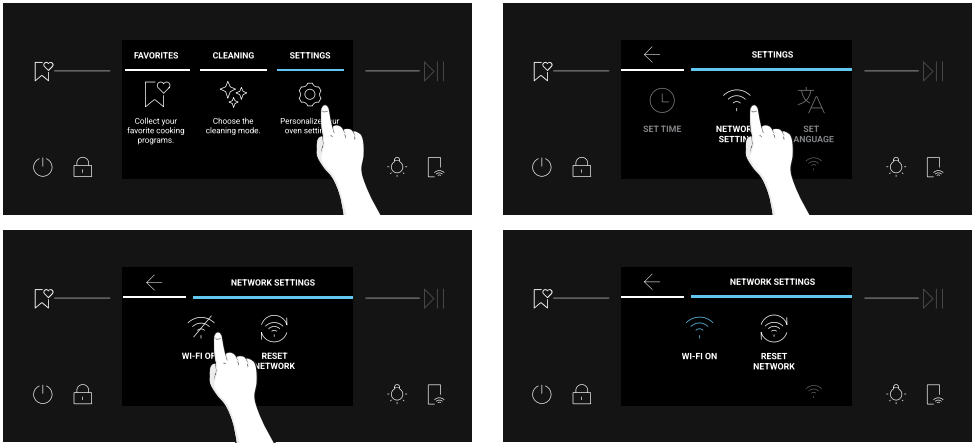
### Informații despre produs pentru echipamentele în rețea

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

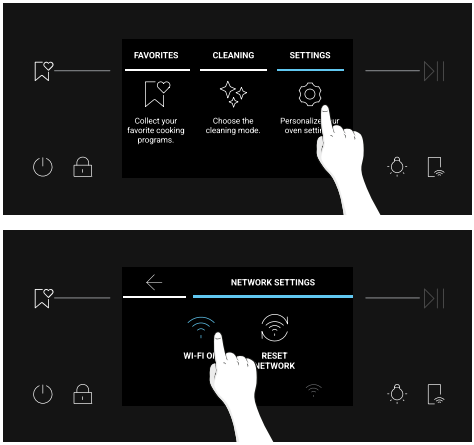
### Cum se activează portul de rețea fără fir

Apăsați “Setări” în caruselul principal, apoi apăsați pe “Setări rețea”. Comutați Wi-Fi OPRIT pentru a activa Wi-Fi.



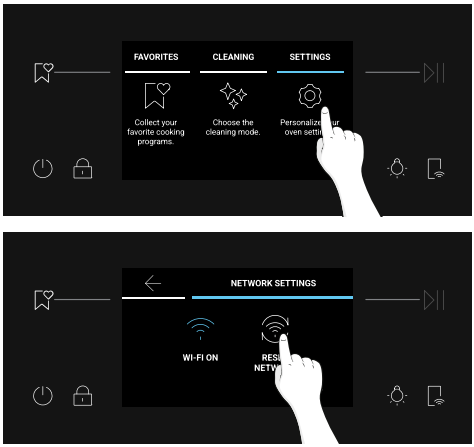
## Cum se dezactivează portul de rețea fără fir

Apăsați “Setări” în caruselul principal, apoi apăsați pe “Setări rețea”. Comutați WI-FI PORNIT pentru a dezactiva Wi-Fi.




## Cum se resetează rețeaua

1. Apăsați Setări în caruselul principal, apoi apăsați Setări rețea;
2. Apăsați “Resetare rețea” (activat numai dacă aparatul a fost deja asociat);
3. Confirmați mesajul pop-up prin apăsarea butonului “Reset”




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.

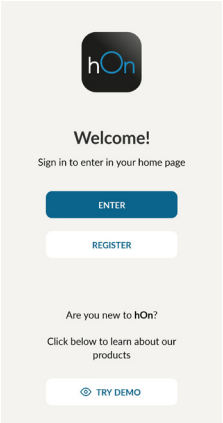
Available on the App Store

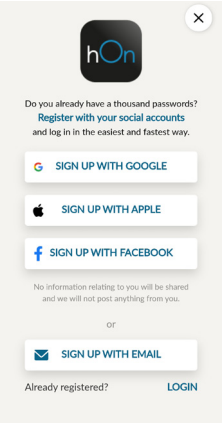
GET IT ON Google Play

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

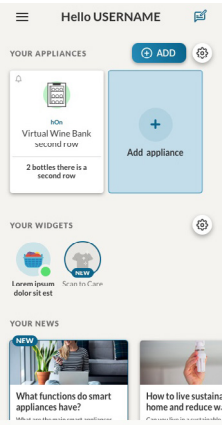



## ÎNREGISTRAREA RAPIDĂ A ASOCIERILOR

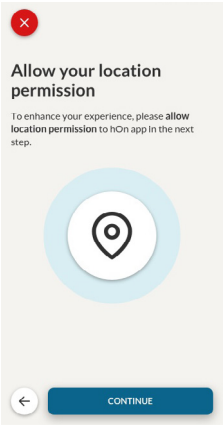
**Pasul 1**

- Selectați „Adăugare aparat”.



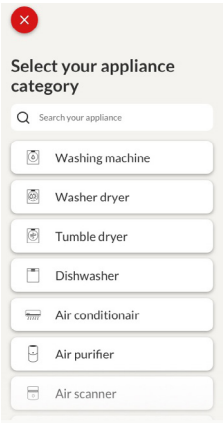
**Pasul 2**

- Acordați permisiunea pentru informații privind locația.



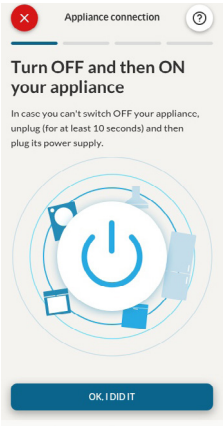

**Pasul 3**

- Selectați „Cuptor” din categoria de aparate.



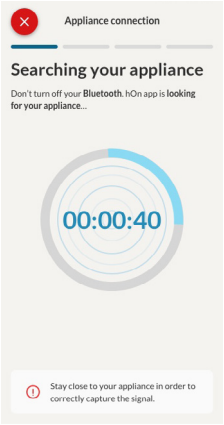

**Pasul 4**

- Porniți aparatul; dacă acesta este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou.



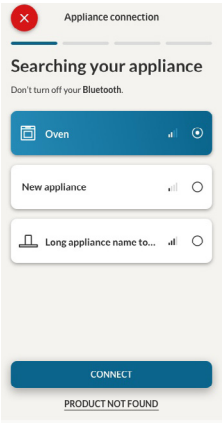
**Pasul 5**

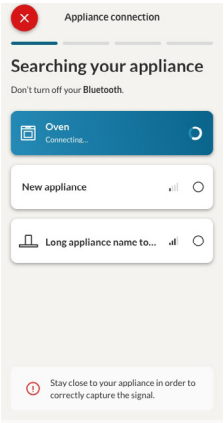
- După pornire, aplicația hOn va începe să caute aparatul.




**Pasul 6.1-6.2**

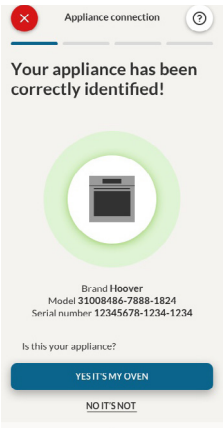
- Selectați aparatul, apăsați pe „conectare” și așteptați câteva secunde.




**Pasul 7**

- Cuptorul va fi găsit și îl veți putea controla prin hOn.



## CONTROL LA DISTANȚĂ

Controlul la distanță oferă numeroase avantaje pentru utilizatori, îmbunătățind confortul, eficiența și experiența generală de gătit, oferind posibilitatea de a controla produsul direct atât de pe aparat, cât și din aplicația hOn.

Această funcție permite, prin intermediul dispozitivului dvs., să vă bucurați de diverse caracteristici, cum ar fi: pornirea instantanee sau programată a rețetelor sau a programelor de gătit deja disponibile în aplicație; monitorizarea în timp real a progresului rețetelor dvs.; ajustarea parametrilor de gătit în curs de utilizare; monitorizarea procesului de gătit cu ajutorul sondei; gestionarea rețetelor salvate cu ajutorul funcției „Jolly" de pe produs (consultați secțiunea conexă). În plus, este posibil să primiți notificări odată ce programele sau rețetele sunt finalizate. Controlul la distanță poate fi activat exclusiv atunci când produsul este înregistrat.

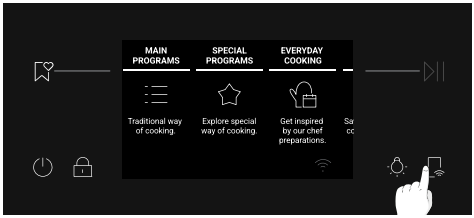
De asemenea, puteți opri programul de gătit de la distanță cu ajutorul aplicației, făcând clic pe butonul "OPRIRE" de pe ecranul dispozitivului. Cuptorul va opri automat gătitul.

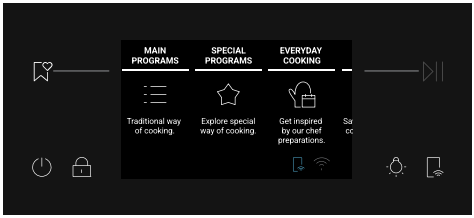
Atunci când telecomanda este ACTIVATĂ, puteți porni/opri și monitoriza programele de gătit și rețetele atât direct din aplicație, cât și din aparat. Dacă telecomanda este dezactivată după ce un program de gătit a început deja, programul poate fi oprit numai din cuptor.

**NOTĂ:** Telecomanda este disponibilă pentru toate funcțiile de gătit ale produsului, cu excepția programelor Gratinareare și Supergrill.

### Cum se activează controlul la distanță:

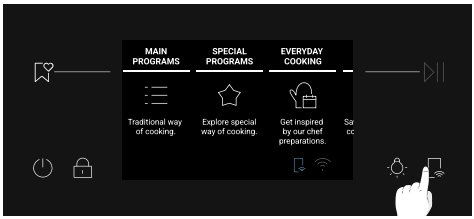
1. Din caruselul principal, apăsați în colțul din dreapta jos;
2. Pictograma "Telecomandă PORNITĂ" va fi afișată în partea de jos a ecranului;
3. Accesați aplicația, selectați un program și lăsați să înceapă gătitul. În timpul procesului, este posibil să se controleze și să se modifice parametrii programului atât de la produs, cât și de la aplicație.

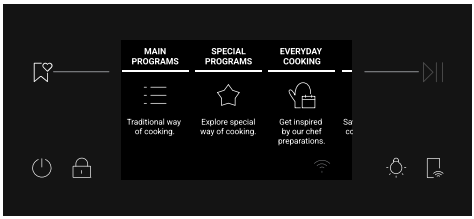


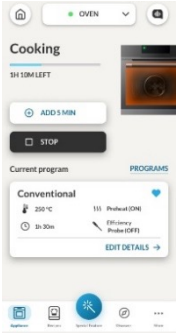




### Cum se dezactivează controlul la distanță:

1. Când telecomanda este activă, apăsați pentru a o dezactiva.
2. Pictograma "Telecomandă PORNITĂ" va dispărea.






**NOTĂ**: În cazul în care utilizatorul oprește gătitul în curs de la cuptor, simultan, acest lucru va fi afișat în aplicație.

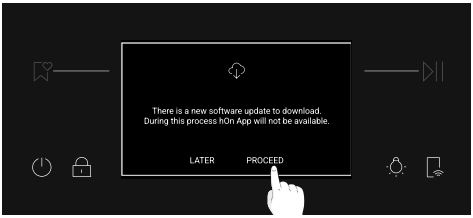
## ACTUALIZARE PRIN ETER (OTA)

Cuptorul este prevăzut cu o funcție de actualizare prin aer care va asigura întreținerea software-ului produsului și se recomandă ca de fiecare dată să se garanteze funcționalitatea actualizată a cuptorului, care este activată imediat ce produsul este înregistrat în aplicație. Atunci când este disponibilă o actualizare și cuptorul este conectat, veți fi notificat printr-un mesaj pop-up pe ecran.

Procesul OTA se va desfășura în două etape.

**1. DESCĂRCAREA SOFTWARE-ului** – În timpul acestui proces, care poate dura aproximativ 2 ore, este posibil să utilizați cuptorul pentru a găti, dar aplicația hOn nu va fi disponibilă.

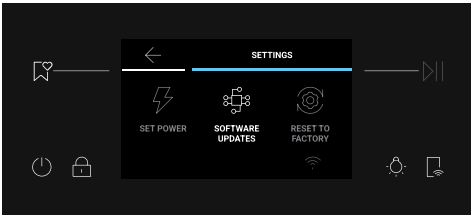
- Dacă selectați “Continuare”, actualizarea va începe să se descarce, iar pictograma Wi-Fi c u o săgeată albastră va rămâne vizibilă până la sfârșitul descărcării. Pentru a opri afișajul în acest interval de timp, telecomanda trebuie activată înainte de a apăsa butonul ON/OFF, în caz contrar procesul de descărcare va fi întrerupt.





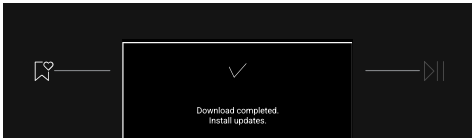


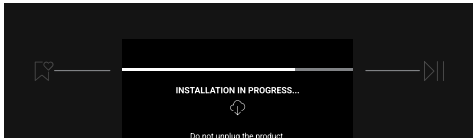
- Selectând “Mai târziu”, este posibil să începeți procesul introducând “Actualizări de software” în meniul Setări.



**2. INSTALARE** În timpul acestui proces, care poate dura aproximativ 2 ore, este posibil să folosiți cuptorul pentru a găti, dar aplicația hOn nu va fi disponibilă.

- atingând “Continuare”, actualizarea va fi instalată.

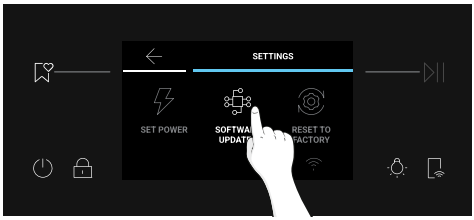


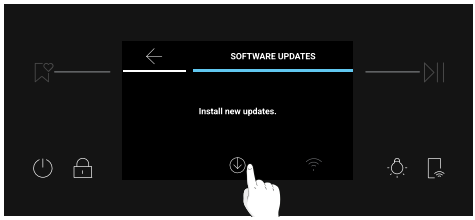







- Selectând “Mai târziu”, este posibil să începeți procesul introducând “Actualizări de software” în meniul Setări.



# 3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

## 3.1.INFORMAȚII PENTRU A ÎNCEPE

Când porniți pentru prima dată cuptorul, este posibil să observați puțin fum. Nu vă faceți griji, așteptați să se evapore fumul înainte de a folosi cuptorul.

### Cum funcționează ușa

În timpul procesului de curățare pirolitică, ușa cuptorului rămâne blocată în permanență. Dacă nu este blocat, cuptorul va afișa codul de eroare 24 și va întrerupe funcția de curățare.

### Cum funcționează iluminarea

Cavitatea cuptorului este iluminată de unul sau mai multe becuri, care se activează de obicei de fiecare dată când începe o funcție de gătit.
În cazul cuptoarelor prevăzute cu un întrerupător pe ușă (consultați mai jos), becul se aprinde automat atunci când se deschide ușa.
În cazul cuptoarelor prevăzute cu buton pentru bec, acesta poate fi utilizat pentru a activa iluminarea.
Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă timp de peste 10 minute, becurile se vor stinge automat.
În timpul procesului de curățare pirolitică, becul rămâne stins. *

### Cum funcționează ventilatorul de răcire

Ventilatorul de răcire asigură disiparea căldurii, împiedicând cuptorul și zonele sale adiacente să se încălzească prea tare și protejând aparatelor electrocasnice de efectele temperaturilor ridicate.
Din acest motiv, ventilatorul de răcire va continua să se audă un timp, chiar și după ce cuptorul este oprit. Funcționează în timpul și după ciclul de gătit în funcție de temperatura internă a cuptorului.
Atunci când ventilatorul de răcire este operațional, acesta generează de obicei un zumzet sau un vâjâit ușor. De asemenea, este posibil să observați un flux de aer cald care se emană din spațiul dintre ușa cuptorului și panoul de control. În timpul curățării pirolitice și atunci când ușa este blocată, ventilatorul de răcire este pornit. *
În timpul funcției ECO, becul va rămâne stins.
(*numai pentru cuptoarele cu funcție pirolitică)

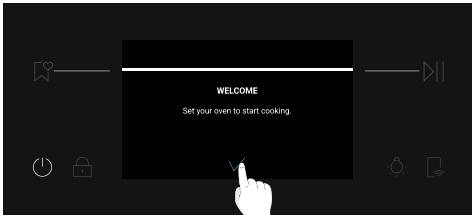
### Cum funcționează bara de stare

Bara de stare, care are la bază programele setate, simplifică monitorizarea temperaturii și a timpului. În special, pentru funcțiile care implică preîncălzirea, se afișează creșterea temperaturii în timpul acestei faze. În programele de gătit și în funcția de curățare pirolitică, afișează numărătoarea inversă a timpului de gătit și, respectiv, a ciclului de curățare.

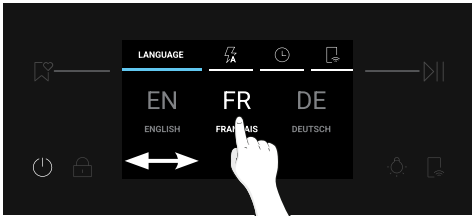
## 3.2. PRIMA UTILIZARE

Când aparatul este pornit pentru prima dată, primul pas este selectarea limbii, setarea orei din zi, alegerea între 13 amperi sau 16 amperi.

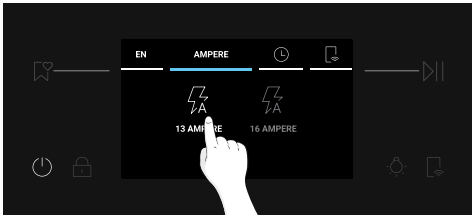
În primul rând, pe ecran va apărea un mesaj de bun venit. Pentru a continua, apăsați ✓



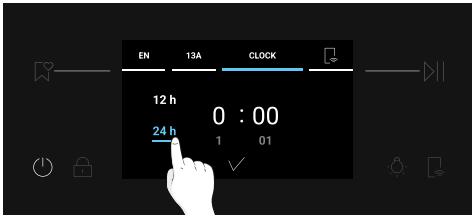
- **SELECTAȚI LIMBA:** Se va afișa un meniu carusel. Derulați caruselul pe orizontală pentru a selecta limba dorită. Apăsați pe limba aleasă pentru a trece la pasul următor.

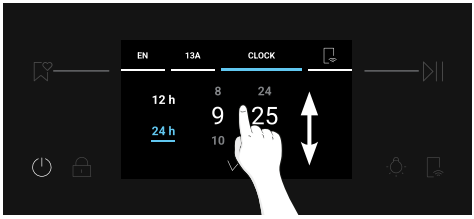


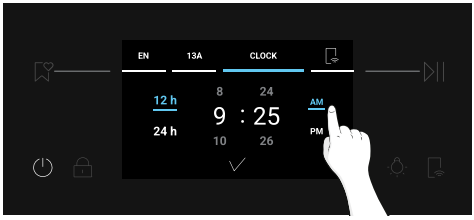

- **SETAȚI AMPERAREA:** În mod implicit, cuptorul este setat să funcționeze cu o putere mai mare, potrivită pentru gospodării cu mai mult de 3 kW (16 A). Dacă locuința dvs. are o putere mai mică, puteți schimba această setare la 13 A. Această setare afectează rapiditatea cu care se încălzește cuptorul. Alegerea opțiunii mai mari (16A) înseamnă că se încălzește mai repede (deoarece absorbția de energie este mai mare). Pe ecran, veți vedea două opțiuni: 13 A și 16 A. Apăsați pe amperajul dorit pentru a-l selecta și treceți la pasul următor.

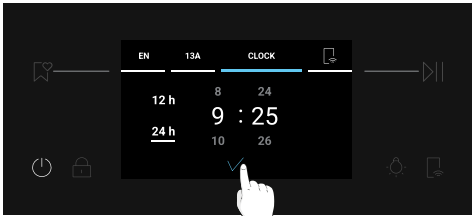



- **SETAREA OREI:** Afișajul va afișa ora prestabilită "0:00" în formatul de timp prestabilit de 24 de ore. Pentru a schimba formatul orei, apăsați 12h / 24h în partea stângă a ecranului. Pentru a seta ora, derulați numerele pe verticală.
Dacă ați selectat formatul orar 12h, apăsați și pe AM / PM pentru a selecta ora din zi. Pentru a confirma alegerea, apăsați pe ✓ .

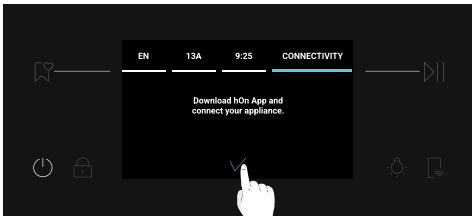


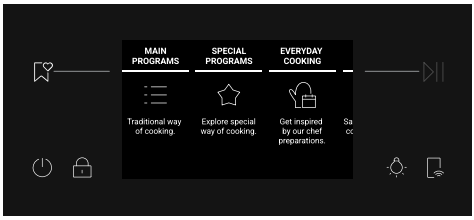



După ajustarea setărilor inițiale, va apărea un mesaj pop-up despre informațiile de împerechere. Apăsați ✓ pentru a confirma și a trece la meniul principal.



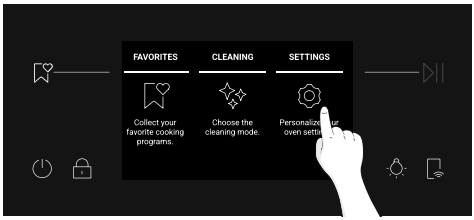



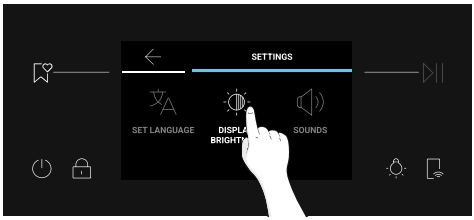

- **INSTRUCȚIUNI POST-INSTALARE**
  Pentru a edita setările inițiale după prima utilizare, puteți accesa meniul Setări din caruselul Acasă în orice moment.

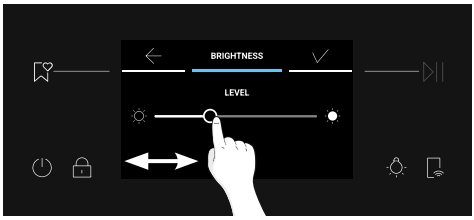
**SETĂRI SUPLIMENTARE**

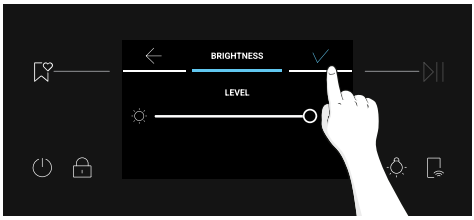
Luminozitatea și nivelul sunetului pot fi ajustate de către utilizator în secțiunea Setări.

- **LUMINOZITATE:** Din caruselul principal, apăsați "Setări". Derulați orizontal meniul Setări și apăsați pe "Luminozitate afișaj". Derulați cursorul pe orizontală pentru a regla luminozitatea. Apăsați ✓ pentru a confirma.

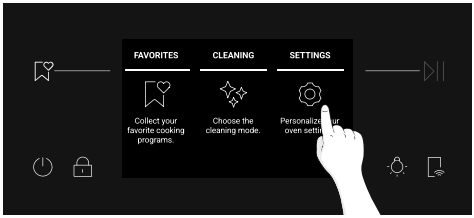


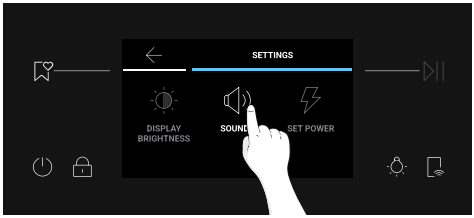



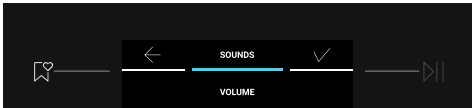



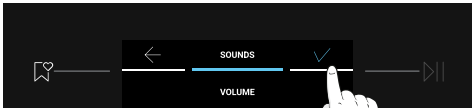



- **SUNET:** Din caruselul principal, apăsați "Setări". Derulați orizontal meniul Setări și apăsați pe "Sunete". Derulați cursorul spre stânga și spre dreapta pentru a regla volumul sunetului. Apăsați ✓ pentru a confirma.



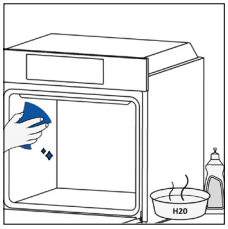



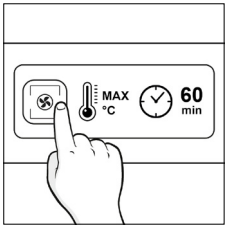



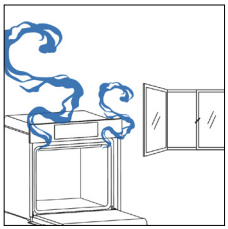



### 3.3. CURĂȚAREA PRELIMINARĂ

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

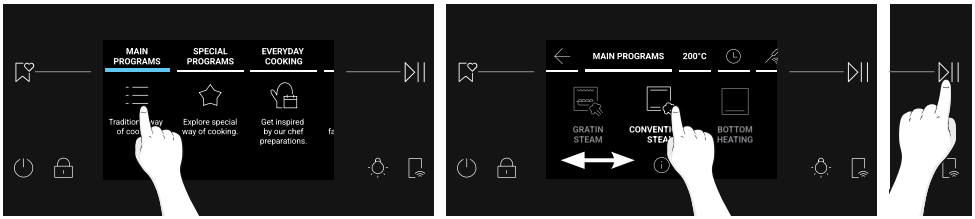
### PORNIREA/OPRIREA CUPTORULUI

Pentru a porni/opri cuptorul, apăsați lung butonul ON/OFF.



### SETAȚI FUNCȚIA DE GĂTIT

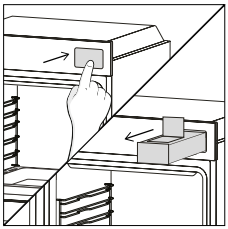
Pentru a selecta o funcție de gătit, apăsați “Programe principale” din meniul carusel principal. Derulați caruselul pe orizontală până când ajungeți la funcția dorită. Apăsați ▷|| pentru a începe gătitul la temperatura implicită pentru funcția de gătit selectată.




**Cum se utilizează rezervorul de abur pentru programele de gătit cu abur**

După selectarea programului de gătit cu abur, dacă rezervorul de aburi lipsește sau este deschis, va apărea un mesaj pop-up pentru a vă solicita să introduceți rezervorul sau să îl închideți.
Dacă rezervorul de abur este gol, pe afișaj va apărea un mesaj pop-up pentru a vă notifica să umpleți rezervorul cu apă. Procedați după cum urmează:

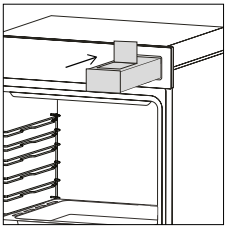
1. Apăsați ușor rezervorul de abur pentru a-l deschide.



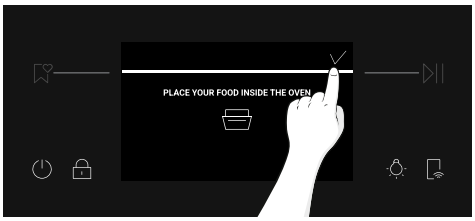
2. Dacă este necesar, adăugați apă potabilă în rezervorul de abur, cu ajutorul unei căni sau direct de la chiuvetă. Nu depășiți nivelul maxim de apă indicat în interiorul rezervorului.

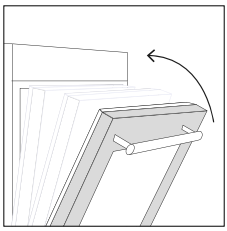



3. Împingeți rezervorul de abur pentru a-l închide.



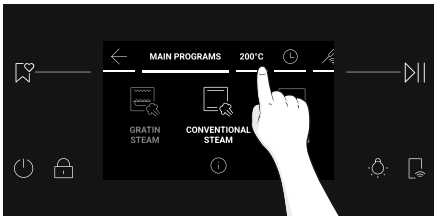
4. Puneți alimentele în cuptor și apăsați ✓ pentru a continua. Asigurați-vă că închideți ușa cuptorului.

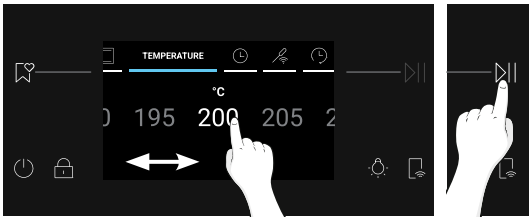


## TEMPERATURA SETATĂ

Apăsați temperatura indicată lângă “Programe principale” pe carusel. Derulați pe orizontală pentru a selecta temperatura dorită. Apăsați ▷|| pentru a confirma alegerea dvs.



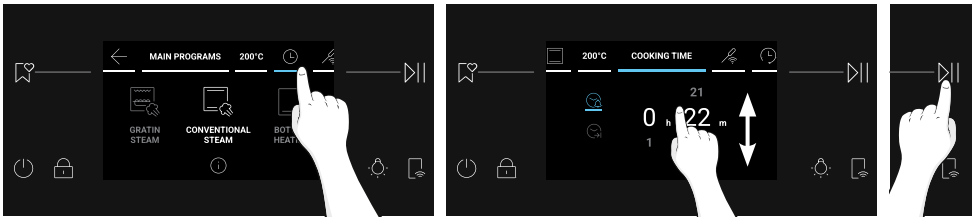
## MENIU - ORĂ

**VERSIUNEA 1 -** (în funcție de modelul cuptorului)

Accesați meniul Timp apăsând Timp de gătire din carusel.
Utilizatorul poate introduce următoarele setări:

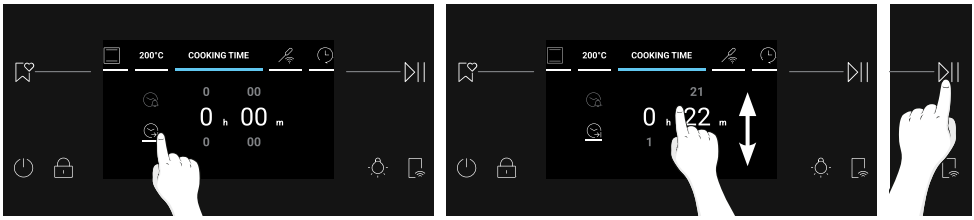
### a. Memento minute

Această funcție permite utilizatorului să seteze un memento pentru timpul de gătire. După ce apăsați Timp de gătire pe carusel, pictograma Memento minute este activată în mod implicit. Derulați numerele pe verticală pentru a regla ora, apoi apăsați pentru a confirma.



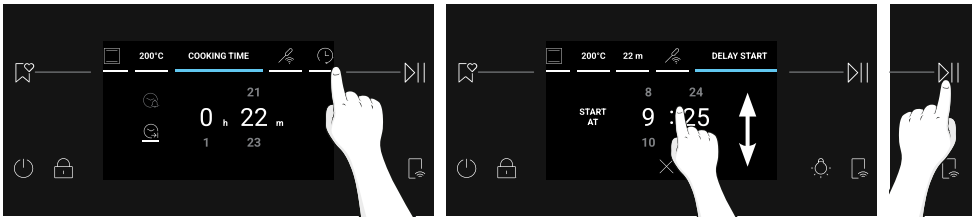

### b. Oprire automată

Auto-Off face ca cuptorul să se oprească automat după ce se stabilește un memento. Această funcție este dezactivată în mod implicit și trebuie să fie activată la cerere de către utilizator.
Apăsați pentru a activa oprirea automată. Reglați ora prin derularea pe verticală, apoi apăsați pentru a continua.




### c. Amânare pornire

Apăsați pentru a seta Amânare Pornire. Derulați pe verticală pentru a seta ora dorită, apoi apăsați pentru a confirma.



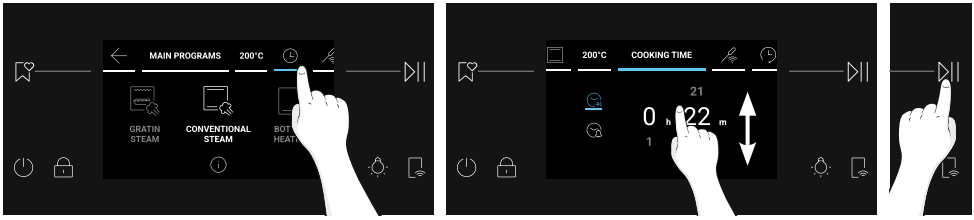

**NOTĂ:** Amânare Pornire fi activată numai după setarea Durată de gătire și nu este disponibilă atunci când este setată sonda Preci Probe. Atunci când se utilizează Amânare Pornire, durata de gătire va fi convertită automat în Oprire automată.

**VERSIUNEA 2 -** (în funcție de modelul cuptorului)

Accesați meniul Timp apăsând Timp de gătire din carusel.
Utilizatorul poate introduce următoarele setări:

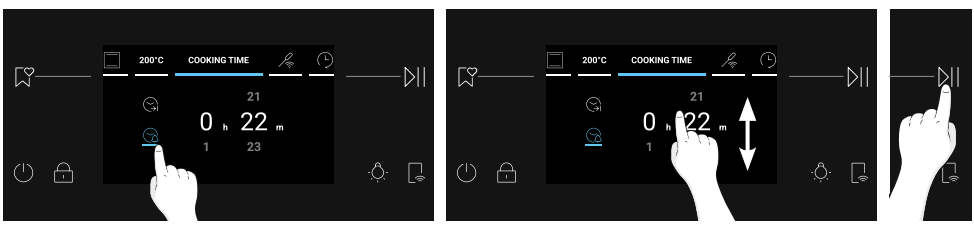
### a. Oprire automată

Oprirea automată face ca cuptorul să se oprească automat după expirarea mementoului setat. După ce apăsați Timp de gătire pe carusel, pictograma Oprire automată este activată în mod implicit. Derulați numerele pe verticală pentru a regla timpul, apoi apăsați pentru a confirma.



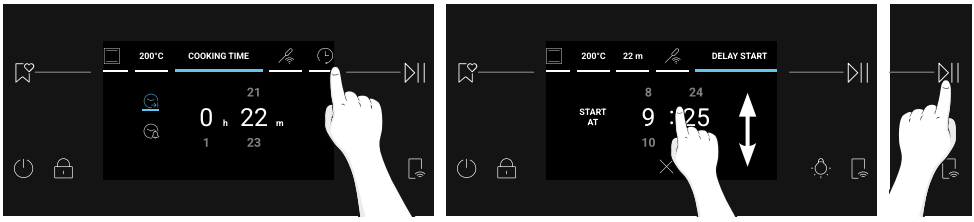

### b. Memento minute

Această funcție permite utilizatorului să seteze un memento pentru timpul de gătire. Funcția este dezactivată în mod implicit și trebuie activată de utilizator atunci când este necesar.
Apăsați pentru a activa Memento minute. Reglați timpul derulând numerele pe verticală, apoi apăsați pentru a continua.




### c. Amânare pornire

Apăsați pentru a seta Amânare Pornire. Derulați pe verticală pentru a seta ora dorită, apoi apăsați pentru a confirma.

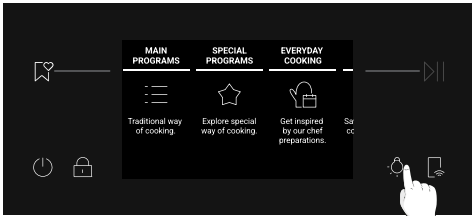



**NOTĂ:** Amânare Pornire fi activată numai după setarea Durată de gătire și nu este disponibilă atunci când este setată sonda Preci Probe. Atunci când se utilizează Amânare Pornire, durata de gătire va fi convertită automat în Oprire automată.

## FUNCȚII SUPLIMENTARE

### LUMINOS

Pentru a porni/opri lumina cavității, apăsați

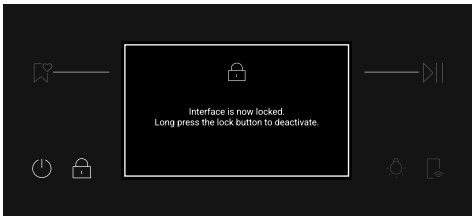



**NOTĂ:** Lumina cavității este oprită în mod implicit în timpul proceselor generale de navigare. În timpul unui proces, cum ar fi gătitul sau curățarea, lumina va fi aprinsă în mod implicit.

### BLOCARE ÎMPOTRIVA ACCESULUI COPIILOR

Această funcție vă permite să blocați ecranul pentru a preveni orice utilizare nedorită de către minori. Pentru a activa blocarea ecranului, apăsați lung pe . Timp de câteva secunde va fi afișat un mesaj pop-up. C ând B locarea p entru c opii e ste a ctivată, t oate b utoanele v or f i d ezactivate, c u e xcepția butoanelor ON/OFF și Blocare pentru copii.

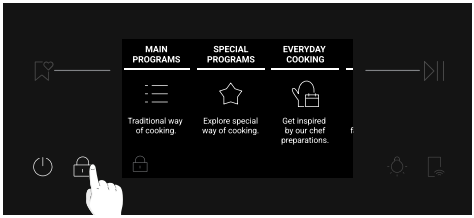


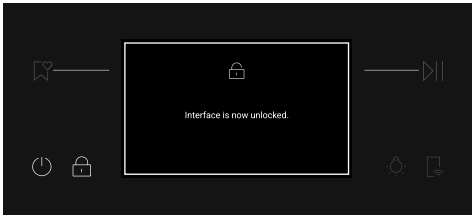







Pentru a debloca ecranul, apăsați din nou lung pe . Un mesaj pop-up va fi afișat timp de câteva secunde sau puteți atinge oriunde pe ecran pentru a-l ascunde. Afișajul se deblochează și revine la ecranul anterior.






## 4.2. FUNCȚII DE GĂTIT

### OPȚIUNE DE PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Preîncălzirea rapidă este întotdeauna recomandată de un mesaj pe ecran și începe automat. Când începe preîncălzirea rapidă, apare opțiunea "omitere". Dacă se selectează "omitere", funcția de gătit dorită începe și alimentele pot fi introduse cu cuptorul rece. Preîncălzirea rapidă va activa o combinație de ventilator și elemente de încălzire, indiferent de funcția de gătit aleasă; lampa va fi stinsă până când cuptorul atinge temperatura dorită, pentru a economisi energie.

### 4.2.1. PROGRAME PRINCIPALE

**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" înseamnă că preîncălzirea rapidă este activată automat și poate fi sărită; "NU" înseamnă că preîncălzirea nu este disponibilă și alimentele trebuie introduse cu cuptorul rece.

Când se termină un program de gătit, puteți adăuga încă 5 minute de gătit sau îl puteți salva în meniul de preferințe sau vă puteți întoarce la ecranul principal.

| Simbol | Funcție | T°C implicită Interval T°C | Poziția sugerată a grătarului | Preîncălzire | Preci Probe disponibil | Sugestii |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NU | NU | IDEAL PENTRU: gătit carne, pește sau legume.<br>Această funcție permite economisirea energiei în timpul gătitului, menținând alimentele suculente și fragede. Becul din cavitate este stins |
|  | *Convenţional | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | DA | DA | IDEAL PENTRU: prăjituri, pâine, biscuiți, pe un singur nivel. |
|  | Multi-nivel | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3 (o tavă)<br>L3+L6 (două tăvi)<br>L2+L4+L6 (trei tăvi) | DA | DA | IDEAL PENTRU: prăjituri, biscuiți și pizza, pe unul sau mai multe niveluri. Ideal pentru a găti diferite alimente. |
|  | Convecție + ventilație | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | DA | DA | IDEAL PENTRU: fripturi, caserole, legume sau plăcinte cu umplutură umedă. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NU | DA | IDEAL PENTRU: cantități mici de cârnați sau friptură. Utilizare cu ușa închisă |

| Simbol | Funcție | T°C implicită Interval T°C | Poziția sugerată a grătarului | Preîncălzire | Preci Probe disponibil | Sugestii |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 pentru alimente subțiri, L5 pentru alimente mai groase. | NU | DA | IDEAL PENTRU: cantități mari de cârnați, fripturi și pâine prăjită. Întreaga zonă de sub grill devine fierbinte. Utilizați cu ușa închisă. Întoarceți mâncarea la două treimi din timpul gătirii (dacă este necesar). |
|  | **Gratin | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | DA | DA | IDEAL PENTRU: bucăți întregi de carne (fripturi) sau alimente gratinate.<br>Utilizați cu ușa închisă. Glisați tava de scurgere sub raft pentru a colecta sucurile. Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire, dacă este necesar. |
|  | Bottom heating + fan | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | DA | DA | IDEAL PENTRU: prăjituri sărate sau alimente cu garnituri lichide pe un singur nivel |
|  | Bottom heating | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | DA | DA | IDEAL PENTRU: tocănițe și mâncăruri ușoare gătit pe un singur nivel |
|  | Convențional + Abur | 180°C<br>130-220°C | L3 | NU | DA | IDEAL PENTRU: gătiți orice fel de mâncare pe un singur nivel.<br>Ventilatorul cavității este activat în timpul injecției de abur |
|  | Gratinare + Abur | 200°C<br>150-220°C | L4 | NU | DA | IDEAL PENTRU: gratinare sau prăjire pe un singur nivel.<br>Aburul permite o rumenire strălucitoare și un rezultat suculent |
|  | Multi-nivel + Abur | 160°C<br>130-220°C | L3 | NU | DA | IDEAL PENTRU: gătire și prăjire pe unul sau mai multe niveluri.<br>Aburul permite o distribuție egală a căldurii pe diferite niveluri |

* Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.

**Utilizați cu ușa închisă.

*** În funcție de modelul cuptorului.

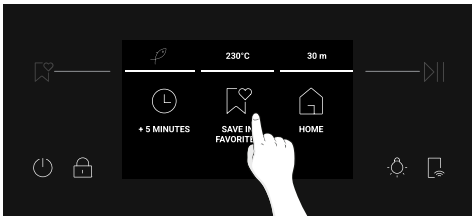
### 4.2.2. FUNCȚII SPECIALE

| Simbol | Funcție | T°C implicită Interval T°C | Poziția sugerată a grătarului | Preîncălzire | Preci Probe disponibil | Sugestii |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C 200-300 °C | L2/L3 | NU | - | IDEAL PENTRU: gătește toate tipurile de pizza, fără a fi nevoie de preîncălzire. Folosiți o temperatură mai mică pentru pizza congelată și 300° pentru pizza proaspătă rotundă. |
|  | Deshidratare | 55°C 45-65°C | L4 | NU | - | IDEAL PENTRU: deshidratarea porțiunilor de legume și fructe. Pentru un rezultat mai bun, tăiați felii subțiri și așezați-le pe un singur strat, fără să se suprapună. |
|  | Menținere la cald (abur) | 65°C | L3 | NU | - | IDEAL PENTRU: menținerea alimentelor calde |
|  | Iaurt | 40°C | L4 | NU | - | IDEAL PENTRU: prepararea iaurturilor care permit un proces de fermentare corect |
|  | Dospire (abur) | 40°C | L3 | NU | - | IDEAL PENTRU: aluat pentru pizza și aluat de pâine, poziționarea meselor la nivelul al treilea |
|  | MAI MULTE PREPARATE | 200 °C 150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | DA | - | IDEAL PENTRU: Gătiți simultan diferite feluri de mâncare ale unei mese complete pe niveluri diferite, fără a amesteca mirosurile.<br>Poziționați alimentele pe toate nivelele disponibile după preîncălzire. Se scoate fiecare vas separat, în funcție de atingerea temperaturii de gătire. |
|  | Air fry | 200 °C 150-250 °C | L3/L4 | NU | - | IDEAL PENTRU: prepararea mâncărurilor congelate, preferte și pane. Datorită accesoriului dedicat, aerul cald acoperă uniform alimentele. |

### Salvați rețete ca favorite:

Puteți salva o rețetă în meniul Favorite direct din cuptor, la sfârșitul oricărui program de gătit, apăsând “Salvați În Favorite” pe afișaj. Acest buton va fi afișat după mesajul “Bucurați-vă De Preparatul Dvs.”.

Rețetele favorite pot fi accesate ulterior din meniul Favorite.



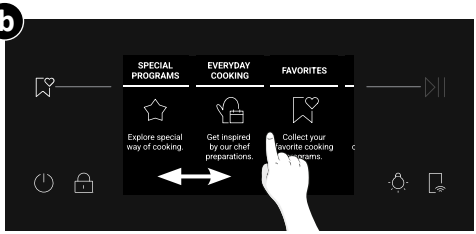

### Cum să accesați meniul Favorite din cuptor:

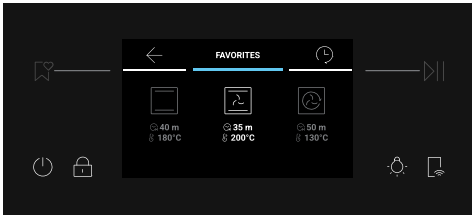
Apăsați pe ecran. Alternativ, derulați caruselul principal până când ajungeți la Favorite și apăsați pe el. Se va afișa meniul Favorite și puteți parcurge rețetele salvate anterior. Rețetele salvate direct din cuptor vor fi afișate primele; rețetele salvate prin intermediul funcției Jolly vor fi afișate la sfârșitul caruselului. După ce ați ajuns la rețeta dorită, apăsați pentru a începe gătitul.

a



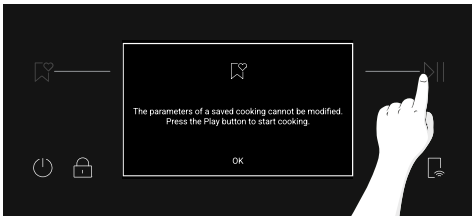

b



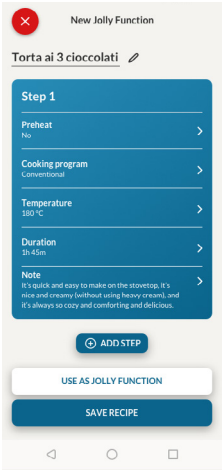



**NOTĂ:** Setări precum Durata și Temperatura de gătire nu pot fi modificate pentru rețetele salvate ca Favorite. Dacă faceți clic pe rețeta din meniul Favorite, va apărea un mesaj pop-up. Apăsați “OK” pentru a vă întoarce la carusel sau apăsați pentru a confirma alegerea dvs. și a permite începerea gătitului.



## Funcția Jolly (Maximum 5 rețete)

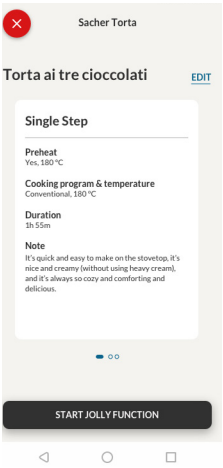
Datorită funcției Jolly, acest produs oferă o experiență complet personalizabilă, permițându-vă să vă stocați rețetele personalizate direct pe cuptor. Puteți executa aceste rețete ori de câte ori doriți, chiar și fără a fi nevoie să vă conectați la aplicație.




### Cum se setează funcția Jolly:

Pentru a seta funcția Jolly pe cuptorul dumneavoastră, deschideți secțiunea de rețete a aplicației, selectați rețeta pe care doriți să o utilizați și faceți clic pe „Utilizați ca funcție Jolly”. Din acest moment, îl puteți lansa din produs chiar și fără a interacționa cu aplicația.

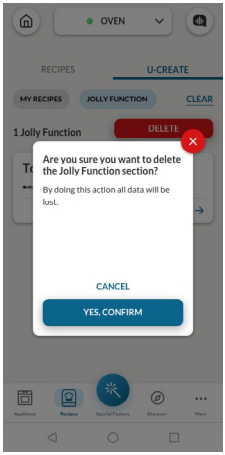





### Cum se editează funcția Jolly:

Pentru a edita o funcție Jolly, mergeți la secțiunea de rețete a aplicației și selectați cartea din rețetă desemnată ca fiind o funcție Jolly. Atingeți butonul „editare” pentru a personaliza rețeta și a modifica setările stabilite anterior.

Un mesaj pop-up vă va informa că, pentru a salva funcția Jolly nou modificată, trebuie să o eliminați pe cea anterioară. Dacă confirmați, funcția Jolly anterioară va fi ștearsă, iar noii parametri vor fi salvați pe produs și vor fi vizibili în aplicație.




### Cum se șterge funcția Jolly:

Pentru a elimina funcția Jolly din interfața de utilizator a cuptorului, accesați secțiunea de rețete a aplicației.

Atingând cardul rețetei desemnate ca fiind o funcție Jolly, este posibil să o ștergeți făcând clic pe butonul roșu „buton de ștergere”.

O fereastră pop-up va confirma operațiunea, solicitând confirmarea dumneavoastră. Dacă continuați, funcția Jolly salvată pe cuptor va fi eliminată și nu va mai fi disponibilă în aplicație.

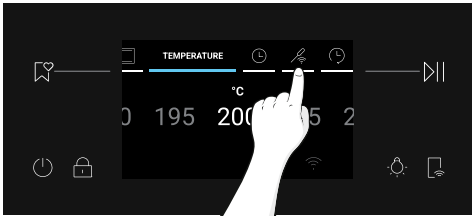
Rețetele salvate prin intermediul funcției Jolly pot fi văzute în meniul Favorite de pe cuptor.

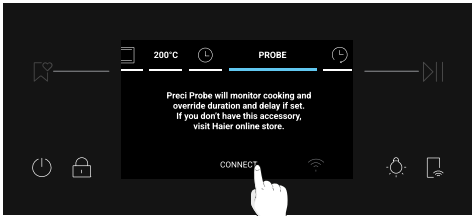
## **PRECI PROBE** (disponibilă în funcție de model)

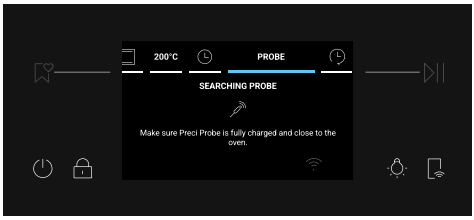
**Cum se utilizează sonda:**

1. Din caruselul principal, apăsați .
2. Apăsați “Conectare” pentru a potrivi sonda Preci Probe cu cuptorul.
3. Cuptorul va începe să caute sonda Preci Probe. În acest moment, asigurați-vă că sonda Preci Probe este complet încărcată și că este aproape de cuptor.
4. După ce sonda Preci Probe este detectată, selectați-o apăsând pe pictograma sa de pe afișaj. va apărea în partea stângă jos a afișajului.
5. Selectați temperatura țintă dorită prin defilarea în stânga și în dreapta, apoi apăsați pentru a confirma alegerea. Începe preîncălzirea rapidă.
6. Va apărea un mesaj pop-up: introduceți sonda Preci Probe în alimente și introduceți-le în cuptor, apoi apăsați pentru a permite începerea gătitului.
   Când se oprește gătitul, timp de câteva secunde va fi afișat mesajul “Bucurați-vă De Preparatul Dvs.”. Înainte de a scoate mâncarea din cuptor, asigurați-vă că ați îndepărtat cu grijă sonda Preci Probe de pe mâncare.

**NOTĂ:** Atunci când utilizați sonda, nu este nevoie să setați un cronometru de gătit; aceasta se va opri automat odată ce este atinsă temperatura dorită.

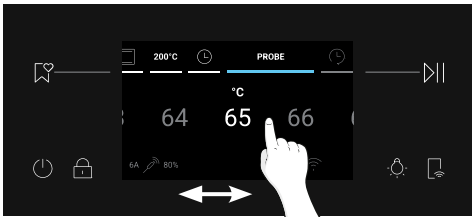


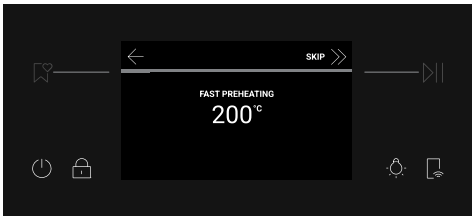



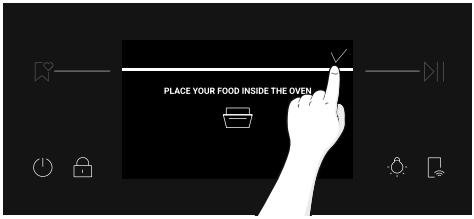









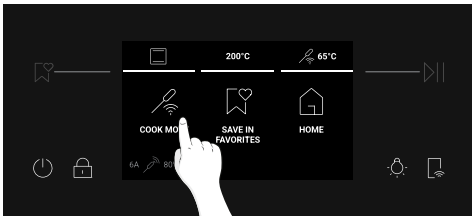







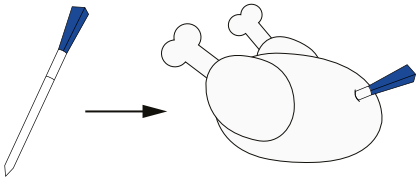


Dacă doriți să gătiți mâncarea mai mult, apăsați “ Gătiți mai mult” pe afișaj și setați o nouă temperatură țintă pentru sonda Preci Probe.




### 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 + Ventilator, Grill, Super grill, Gratin și Multi-nivel), cu CATEGORII DE GĂTIRE A ALIMENTELOR (Carne, Pește și Legume) și Gentle Cooking.

| Categoria de alimente | Sugestie pentru miez T°C | Poziționare sugerată |
|---|---|---|
| Friptură de vită înăbușită | 45°C | În diagonală, în partea cea mai groasă. Pentru alimentele în formă cilindrică (de exemplu, friptura de vită), plasați vârful cât mai aproape posibil de centrul geometric |
| Carnea prăjită | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Carne de pasăre | 83-85°C | În partea cea mai groasă a pieptului |
| Pește (întreg/steaks) | 65°C | În diagonală, în partea cea mai groasă |
| Pâine/casserolă | 90°C | Aproape de centrul geometric al alimentelor |

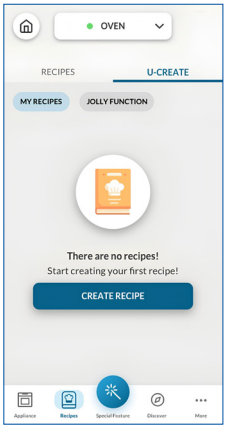
### 4.2.3. Caracteristică Cu Mai Multe Etape

Funcția multi-etapă permite menținerea parametrilor de gătit setați anterior (temperatură și timp) în timp ce se schimbă funcția în timpul gătitului.

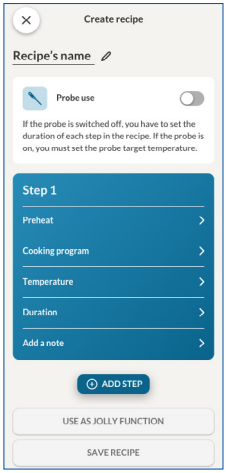
Rețetele î n m ai m ulte etape p ot f i c reate p e h On App p rin f uncția U -Create și salvate pe cuptor. Utilizatorul poate porni rețeta în mai multe etape din meniul Favorite.

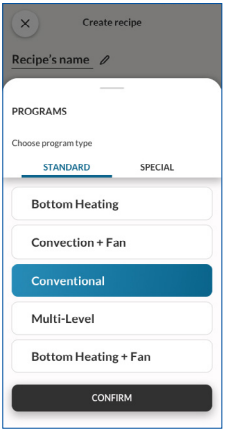
Utilizatorul poate salva r ețeta în mai multe etape ca o funcție J olly pentru a o s toca în meniul de favorite de pe cuptor sau o poate salva pe hOn pentru a o porni de la distanță din aplicație.

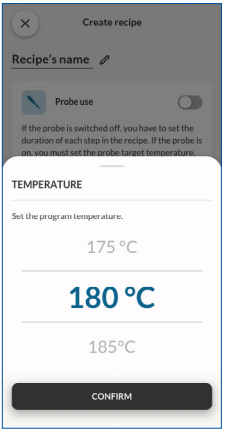
**Pasul 1.** Din secțiunea U-Create a aplicației, apăsați “Creați o rețetă”.

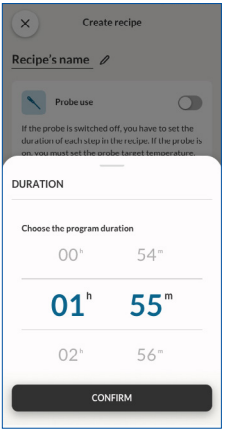



**Pasul 2.** Modificați numele rețetei și alegeți parametrii pentru prima etapă a rețetei.

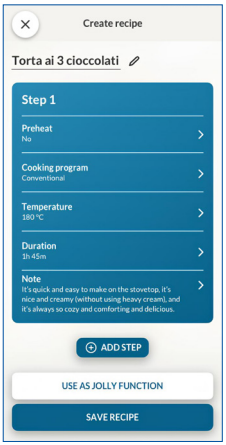


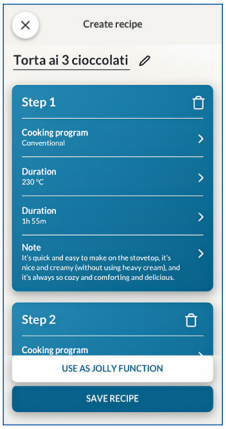



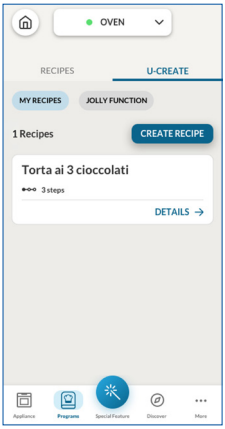



**Pasul 3.** După personalizarea primei etape, apăsați “Adaugă etapă” pentru a adăuga o altă funcție de gătit la rețetă și pentru a personaliza parametrii acesteia.




**Pasul 4.** Salvați rețeta în aplicație pentru a o porni de la hOn de la distanță sau salvați-o ca “Funcție Jolly” pentru a o găsi în meniul Favorite direct pe cuptor.



# 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 | Convențional Multinivel | 175°C 160°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Multinivel | 150°C | | Mai adânc + Tavă pentru copt | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Multinivel | 140°C | | Tavă pentru copts | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Prăjituri cu blat pufos (26 cm Ø) | 1 | Convențional Multinivel | 170°C 150°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tort | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multinivel | 150°C | | Grilaj metalics + Cake tin | L3+L6 | 50-60 |
| | Biscuiți | 1 | Convențional Multinivel | 150°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Multinivel | 140°C | | Tavă pentru copts | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Multinivel | 140°C | | Tavă pentru copts | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Gogoșele din aluat opărit | 1 | Multinivel | 190°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Multinivel | 170°C | | Tavă pentru copt | L3+L6 | 25-35 |
| | Budincă Yorkshire | 1 | Convențional | 200°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 20-30 |
| | Bezele | 1 | Multinivel | 90°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Convențional | 150°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 15-20 |
| | Plăcintă cu mere | 1 | Convențional | 185°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tort | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multinivel | 170°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tort | L3 | 65-75 |
| | Tartă tatin | 1 | Convențional | 170°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tort | L2 | 40-60 |
| | Sufleu de ciocolată | 1 | Convențional | 200°C | Da | Tavă pentru copt + matriță | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Convențional | 150°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tort | L2 | 50-65 |
| | Croasante congelate | 1 | Convecție + ventilație | 180°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | | Mai adânc + Tavă pentru copt | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Multinivel | 160°C | | Tavă pentru copts | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, congelat | 1 | Convențional | 210°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 30-45 |
| Pâine și pâine plată | Pâine prăjită | 1 | Supergrill | 05 | N | Grilaj metalic | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Convențional | 200°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 25-35 |
| | Pâine, integrală | 1 | Convențional | 200°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 35-50 |

| Categorie | Rețetă | Nr. de niveluri | Program de gătit | T°C | 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 | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | Da | Grilaj metalic + Formă de tartă | L2+L5 | 50-70 |
| | Sufleu de brânză | 1 | Convenţional | 200°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 20-35 |
| | Lasagna, proaspătă | 1 | Convecție + ventilație | 180°C | Da | Grilaj metalic + vas termo-rezistent | L3 | 40-60 |
| | Lasagna, congelată | 1 | Convenţional | 200°C | Da | Grilaj metalic + vas termo-rezistent | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, congelați | 1 | Convenţional | 180°C | Da | Grilaj metalic + vas termo-rezistent | L3 | 45-55 |
| | Paste la cuptor | 1 | Convecție + ventilație | 200°C | Da | Grilaj metalic + vas termo-rezistent | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, proaspătă (Tavă) | 1 | Convenţional Pizza | 250°C 300°C | Da N | Tavă pentru copt | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Multinivel | 180°C | Da | Mai adânc + Tavă pentru copt | 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 copt | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, congelată (cu blat subțire) | 1 | Pizza | 200°C | N | Grilaj metalic | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multinivel | 200°C | Da | Grilaj metalic | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Multinivel | 180°C | Da | Grilaj metalic | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Carne și păsări de curte | Pui întreg prăjit (1-1,2 kg) | 1 | Multinivel | 220°C | Da | Grilă metalică. Așezați tava de copt la L1 cu 150 ml. | L3 L4 | 40-60 |
| | Pulpe de pui | 1 | Multinivel | 200°C | Da | Grilaj metalic + Vas termo-rezistent | L3 | 30-50 |
| | Rață prăjită | 1 | Multinivel | 200°C | Da | Grilaj metalic + Vas termo-rezistent | L3 L4 | 50-60 |
| | Cocoș | 1 | Multinivel | 220°C | Da | Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Categorie | Rețetă | Nr. de niveluri | Program de gătit | T°C | Preînc-ălzire | Accesoriu de gătit | Poziție grătar | Timp de gătire după preîncălzire* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Curcan prăjit | 1 | Multinivel | 200°C | Da | Grilaj metalic + Vas termorezi-stent | L3 | 50-60 |
| | Coaste de porc (1000-1200g) | 1 | Convențional | 200°C | Da | Grilaj metalic + Vas termorezi-stent | 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 | Convențional | 180°C | Da | Tavă pentru copt | L3 | 40-50 |
| | Pui prăjit cu cartofi | 1 | Multinivel | 200°C | Da | Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1 | 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 termorezi-stent | L3 | 80-90 |
| | Cartofi prăjiți congelați (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | Da | Tavă Air Fry** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratinare | 1 | Multinivel | 200°C | Da | Grilaj metalic + Vas termorezi-stent | L4 | 15-25 |
| | Cartofi la cuptor | 1 | Convențional | 200°C | Da | Tavă pentru copt | L4 | 30-50 |

Timpii de gătire pot varia în funcție de rețetă și de ingredientele consumatorului.
* dacă este necesară preîncălzirea
** În funcție de modelul cuptorului.

## 5.2. TABELUL EVERYDAY COOKING

Meniul de categorii de alimente permite gătirea unei varietăți de rețete, datorită programelor de gătit dedicate, adaptate nevoilor fiecărei categorii.
După selectarea categoriei de alimente și a rețetei, veți putea selecta numărul de tăvi care vor fi gătite simultan sau intervalul de greutate al alimentelor (în funcție de categoria selectată). Ora și temperatura implicite sunt afișate și pot fi modificate prin apăsarea pictogramelor dedicate de pe afișaj. Temperatura de gătire poate fi setată într-un interval limitat.
Opțiunea de preîncălzire rapidă este recomandată și activată în mod implicit, dar poate fi omisă.
Când se termină un program de gătit, puteți adăuga încă 5 minute de gătit sau îl puteți salva în meniul de preferințe sau vă puteți întoarce la ecranul principal.

| Simbol | Categoria de alimente | Rețetă | Gama de servire | Preci Probe disponibilă |
|---|---|---|---|---|
|  | Paste, pâine și pizza | Pizza rotundă | 1 până la 3 tăvi | Nu |
| | | Focaccia | 1 până la 2 tăvi | Nu |
| | | Pizza congelată | 1 până la 3 tăvi | Nu |
| | | Lasagna proaspătă | 1 până la 2 tăvi | Da |
| | | Cannelloni | 1 până la 2 tăvi | Da |
| | | Lasagna+Cannelloni Congelate | 1 până la 2 tăvi | Nu |
| | | Pâine | 1 până la 2 tăvi | Da |
| | | Pâine (abur) | 1 tavă | Da |
|  | Carne și păsări de curte | Friptură de porc (abur) | 500-1500g | Da |
| | | Friptură de vită (abur) | | |
| | | Friptură la ceaun | | |
| | | Coapsă de miel dezosată (abur) | | |
| | | Coaste de porc (abur) | | |
| | | Friptură de pui (abur) | | |
| | | Pui umplut (abur) | | |
| | | Chiftea (abur) | | |
|  | Pește | File de pește (abur) | 200-1200g | Da |
| | | Bucată întreagă, preparată la cuptor (abur) | | Da |
| | | Pește la grătar | | Nu |
| | | Pește copt cu sare | | Nu |
| | | Pește congelat | | Nu |
|  | Tarte și plăcinte sărate | Produse sărate cu foietaj | 1 până la 3 tăvi | Nu |
| | | Sufleu (abur) | 1 până la 2 tăvi | |
| | | Tartă sărată | 1 până la 2 tăvi | |
| | | Gelatină de legume (abur) | 1 până la 2 tăvi | |

| Simbol | Categoria de alimente | Rețetă | Gama de servire | Preci Probe disponibilă |
|---|---|---|---|---|
|  | Legume | Cartofi la cuptor (abur) | 500-1200g | Nu |
| | | Legume gratinate (abur) | | |
| | | Legume în papillote | | |
| | | Legume pe grătar | | |
| | | Legume umplute (abur) | | |
|  | Produse de patiserie dulci | Biscuiți cu unt (abur) | 1 tavă | Nu |
| | | Croasante congelate (abur) | 1 tavă | |
| | | Tartă de fructe (abur) | 1 până la 2 tăvi | |
| | | Cremșnit (abur) | 1 până la 2 tăvi | |
| | | Brioșe (abur) | 1 tavă | |
| | | Prăjituri cu aluat pufos (abur) | 1 până la 2 tăvi | |
| | | Strudel (abur) | 1 până la 3 tăvi | |
| | | Prăjitură cu aluat dospit (abur) | 1 până la 2 tăvi | |
| | | Prăjitură cu aluat dospit cu fructe tăiate în cuburi (abur) | 1 până la 2 tăvi | |

# 6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

## 6.1. RECOMANDĂRI GENERALE

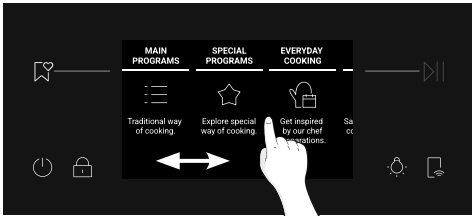
Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală.

- 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

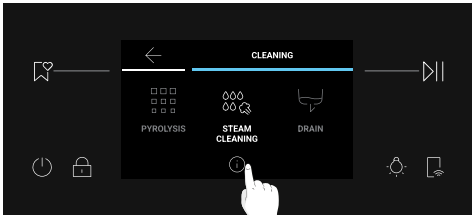
Derulați caruselul principal pe orizontală și apăsați Curățarea pentru a accesa meniul Curățarea.







Derulați caruselul Curățarea pentru a vizualiza diferitele funcții. Pentru orice funcție, apăsați (i) pentru a citi descrierea acesteia și utilizarea sugerată.



Puteți alege dintre următoarele opțiuni de curățare:

**Piroliza** (în funcție de model)

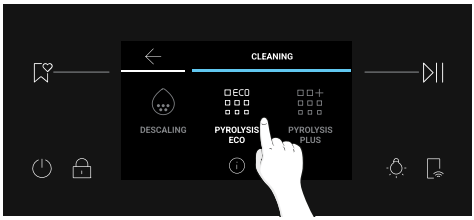
Acest procedeu se bazează pe procesul chimic cu același nume, care presupune descompunerea substanțelor complexe prin aplicarea unui tratament termic.
Odată inițiată, această funcție blochează automat ușa cuptorului și crește rapid temperatura la 410°C. La sfârșitul ciclului de curățare, în cavitate rămâne doar o depunere minimă de praf, ușor de îndepărtat cu o cârpă umedă.
În timpul curățării pirolitice, rezervorul de abur trebuie scos. În caz contrar, un mesaj pop-up va apărea pe ecran la fiecare 5 minute pentru a vă notifica să scoateți rezervorul.

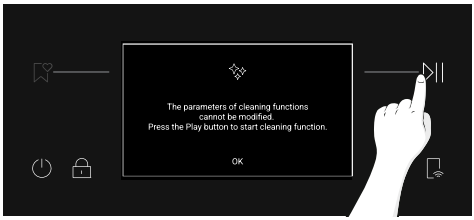


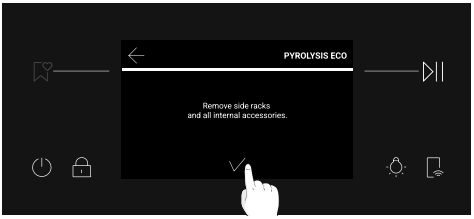

Există două funcții de curățare prin piroliză din care puteți alege:

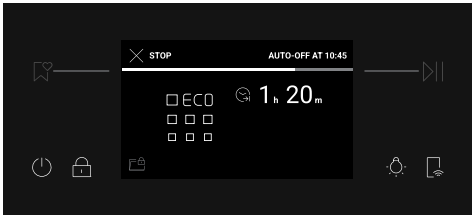
**Piroliză Eco**
Curăță un cuptor pătat moderat. Funcționează timp de 90 de minute.

**Cum funcționează:**
1. Din caruselul Curățarea, derulați până când ajungeți la Piroliză Eco.
   Va apărea un mesaj pop-up. Apăsați ▷|| pentru a continua sau apăsați “OK” pentru a vă întoarce.
2. Apăsați ▷|| pentru a continua.
3. Va apărea un mesaj pop-up. Îndepărtați toate accesoriile interne și rafturile laterale din cuptor. Atingeți ✓ atunci când ați terminat.
4. Începe procesul de curățare. În acest timp și în timpul următoarei faze de răcire, ușa va fi blocată, iar pe afișaj va apărea 🔒 .
5. După ce aparatul s-a răcit, ușa se deblochează și apare un mesaj pop-up. În acest moment, puteți deschide ușa și curăța suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.



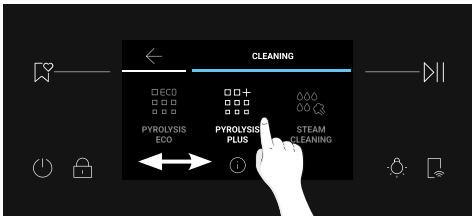



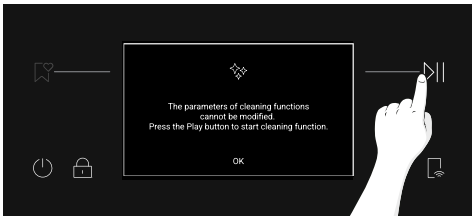



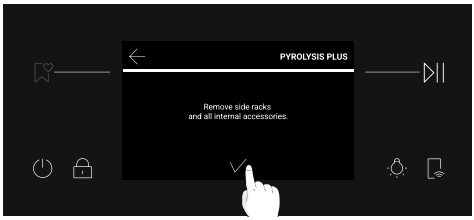



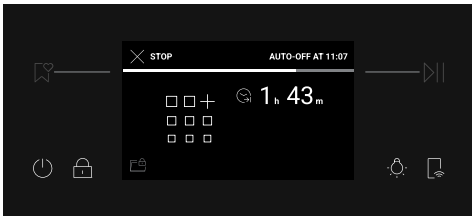
### Piroliză Plus
Curăță un cuptor pătat excesiv. Funcționează timp de 120 de minute.

### Cum funcționează:
1. Din caruselul Curățarea, derulați până când ajungeți la Piroliză Plus.
   Va apărea un mesaj pop-up. Apăsați ▷|| pentru a continua sau apăsați “OK” pentru a vă întoarce.
2. Apăsați ▷|| pentru a continua.
3. Va apărea un mesaj pop-up. Îndepărtați toate accesoriile interne și rafturile laterale din cuptor. Atingeți ✓ când ați terminat.
4. Începe procesul de curățare. În acest timp și în timpul următoarei faze de răcire, ușa va fi blocată, iar pe afișaj va apărea 🔒 .
5. După ce aparatul s-a răcit, ușa se deblochează și apare un mesaj pop-up. În acest moment, puteți deschide ușa și curăța suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.




### **Curățare catalitică** (în funcție de modelul cuptorului)

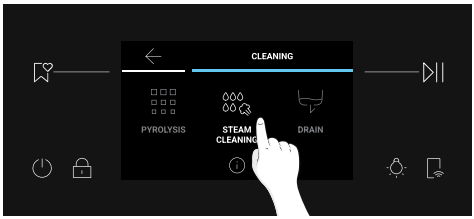
Panourile catalitice căptușesc cavitatea cuptorului și vă oferă luxul de a nu avea niciodată un cuptor murdar.
Panourile sunt acoperite cu un email specializat care prezintă o structură microporoasă, ce permite absorbția grăsimii din stropiri.
Printr-o reacție chimică catalitică, acestea transformă eficient 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.

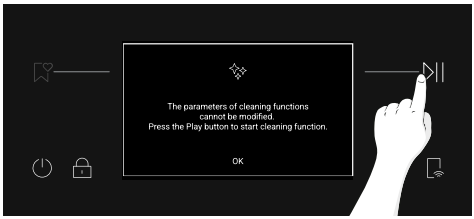
## Curățarea Cu Abur

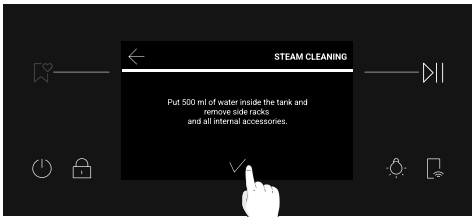
Funcția Curățarea Cu Abur este concepută pentru a elimina fără efort murdăria ușoară și pentru a oferi o soluție rapidă și ecologică de curățare a cavității cuptorului, folosind puterea aburului.

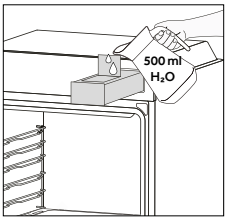
### Cum funcționează:

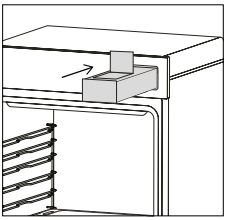
1. Din caruselul Curățarea, derulați până când ajungeți la Curățarea Cu Abur.
   Dacă apăsați pe această funcție, va apărea un mesaj pop-up. Apăsați ▷|| pentru a continua sau apăsați "OK" pentru a vă întoarce.
2. Apăsați ▷|| pentru a continua.
3. Un mesaj pop-up vă va cere să adăugați 500 ml de apă în partea inferioară a cavității. Când ați terminat, apăsați ✓
4. Începe procesul de curățare. Nu deschideți ușa în acest timp.
5. Când procesul de curățare s-a încheiat, va apărea un mesaj pop-up și puteți deschide ușa cuptorului.
6. Ecranul va reveni la caruselul principal.

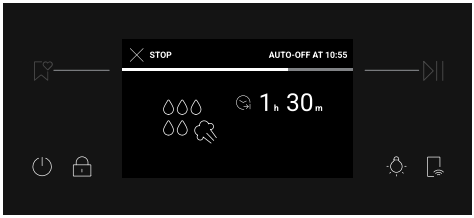


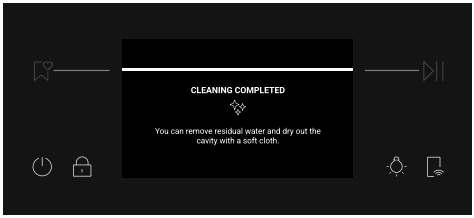



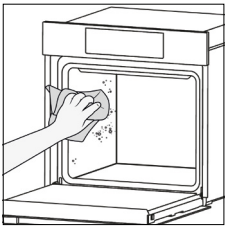





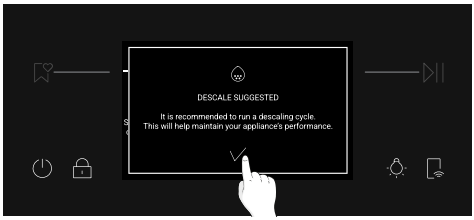



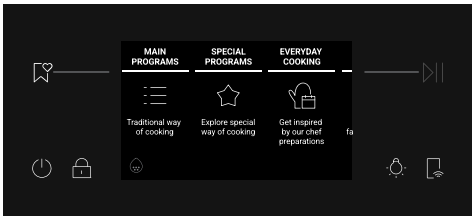
**NOTĂ:** Toate funcțiile de curățare pot fi întrerupte în orice moment prin apăsarea butonului Oprire din colțul din stânga sus. După întreruperea funcțiilor Piroliză Eco și Piroliză Plus, ușa va rămâne blocată până când aparatul se răcește. La deblocarea ușii va apărea un mesaj pop-up.

## CURĂȚAREA SISTEMULUI CU ABUR

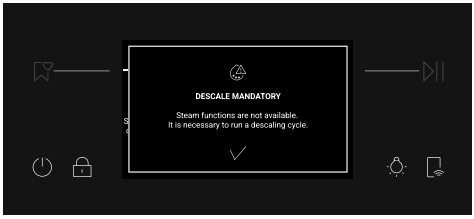
### Decalcifiere

Această funcție este sugerată după 25 de cicluri de abur și va fi obligatorie după 40 de cicluri de abur. Cuptorul va afișa un mesaj pop-up pentru a sugera decalcifierea la sfârșitul fiecărui ciclu de abur (începând cu al 25-lea ciclu), dacă utilizatorii nu au efectuat încă această funcție. va apărea în colțul din stânga jos al afișajului până când se efectuează decalcifierea.




După 40 de cicluri, niciunul dintre programele de gătit cu abur nu va porni înainte ca utilizatorii să execute programul de decalcifiere. Atunci când încercați să porniți un ciclu de gătit cu abur, pe ecran va fi afișat un avertisment Decalcifiere obligatorie.



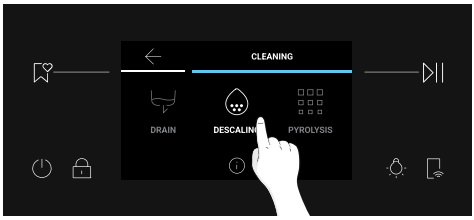
Funcția Decalcifiere este împărțită în trei etape:

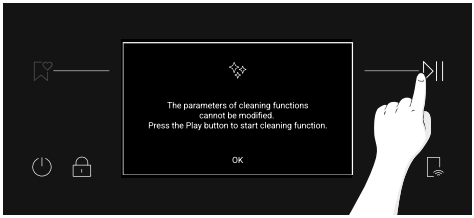
**Pasul 1 (Îndepărtarea apei reziduale din aparatul de gătit cu abur):**

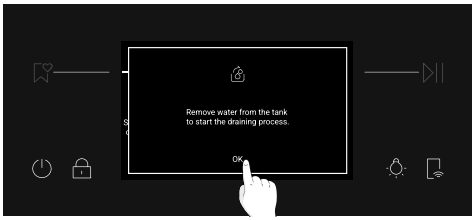
i. Din caruselul Curățarea, derulați până când ajungeți la Decalcifiere. Dacă apăsați pe această funcție, va apărea un mesaj pop-up. Apăsați ⏯ pentru a continua sau apăsați "OK" pentru a vă întoarce

ii. Dacă rezervorul de abur lipsește sau este deschis, vi se va cere să îl introduceți/închideți. Dacă este plin, va trebui mai întâi să îl goliți, apoi să îl introduceți din nou.

iii. Începe procesul de drenaj. Când auziți semnalul sonor, goliți rezervorul pentru a trece la pasul 2.



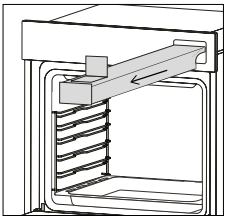





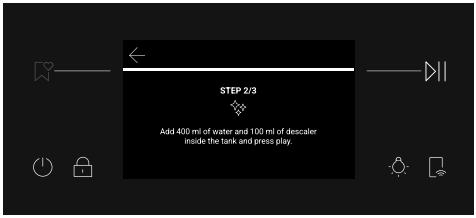


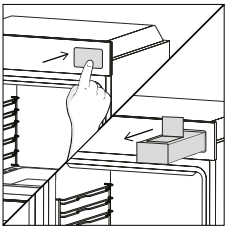


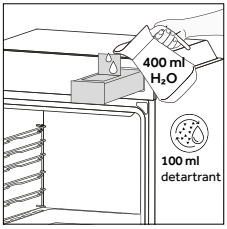



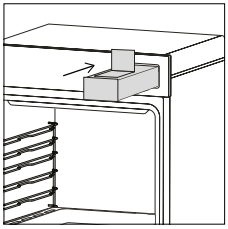
**Pasul 2 (Decalcifiere):**

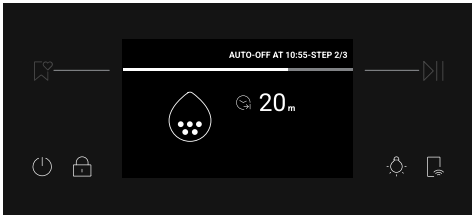
i. Un mesaj pop-up vă va cere să adăugați 400 ml de apă de la robinet și 100 ml de detartrant în rezervorul de abur. Apăsați ⏯ pentru a continua.
ii. Această etapă va dura 20 de minute, după care, pentru a trece la a treia etapă, rezervorul de abur trebuie scos și golit din nou.

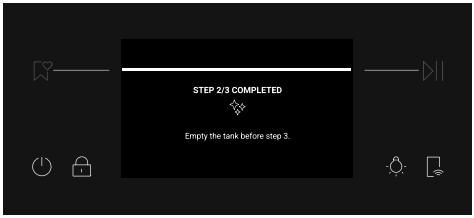




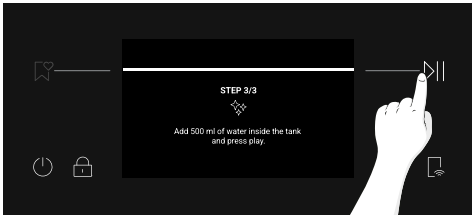



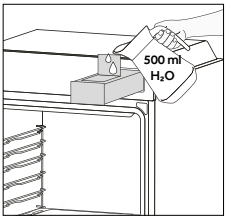


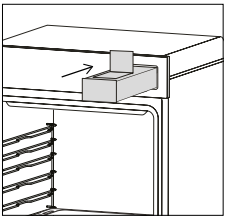



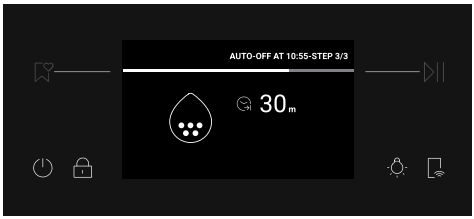
**Etapa 3 (Clătire):**

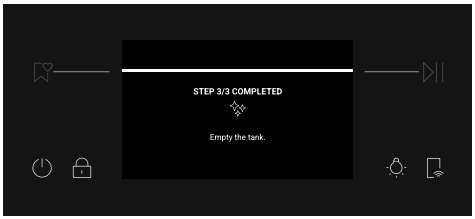
i. Un mesaj pop-up vă va cere să adăugați 500 ml de apă de la robinet în rezervorul de abur. Apăsați ⏯ pentru a continua.
ii. Această etapă va dura 30 de minute; la finalul procesului, vi se va cere să goliți rezervorul.

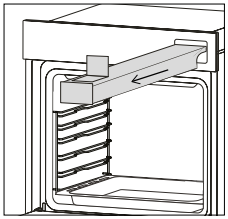


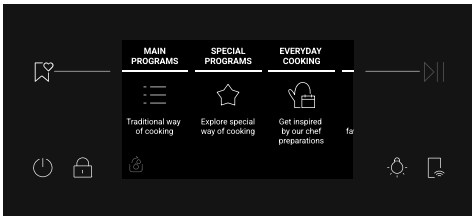





**NOTĂ:** Dacă rezervorul de abur nu este golit, va rămâne în colțul din stânga jos al afișajului.

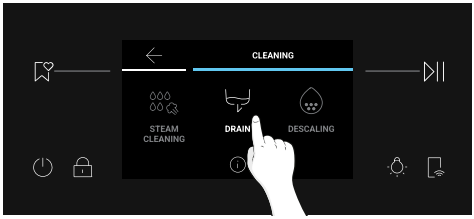


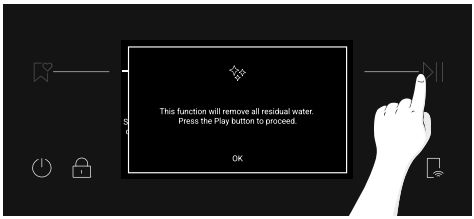

**NOTĂ:** Dacă programul de detartrare este întrerupt sau nu este finalizat, pe afișaj va apărea , solicitând repetarea și finalizarea procedurii.

## Drenaj

Această funcție drenează cu ușurință lichidele în exces din sistemul de abur. Procedați după cum urmează:

1. Din caruselul Curățarea, derulați până când ajungeți la Drenaj. Dacă apăsați pe această funcție, va apărea un mesaj pop-up. Apăsați ▷|| pentru a continua sau apăsați „OK” pentru a vă întoarce.
2. Dacă rezervorul de abur lipsește sau este deschis, vi se va cere să îl introduceți/închideți. Dacă este plin, va trebui mai întâi să îl goliți, apoi să îl introduceți din nou.
3. Începe procesul de drenaj. Când procesul se încheie, vi se va cere să goliți rezervorul.

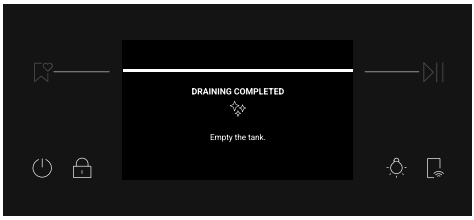


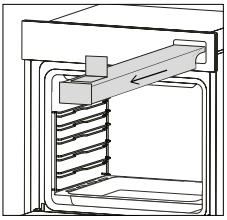





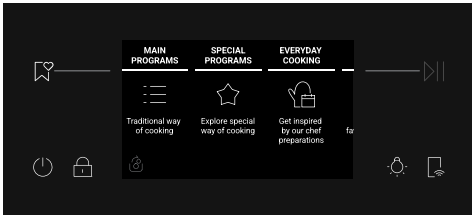




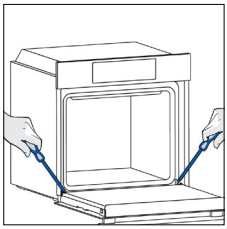



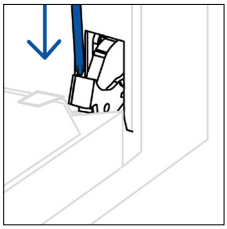
**NOTĂ:** Dacă rezervorul de abur nu este golit, va rămâne în colțul din stânga jos al afișajului.



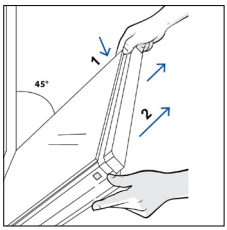
### 6.2.2. CURĂȚAREA EXTERIORULUI CUPTORULUI: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă

1. Poziționați ușa la 90°. Rotiți clemele de blocare a balamalei spre exteriorul cuptorului.

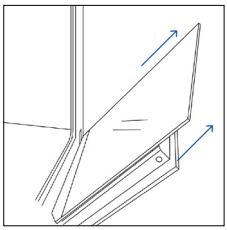




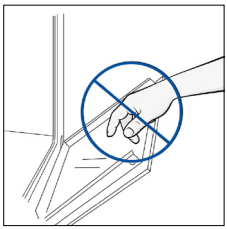
2. Poziționați ușa la 45°. Apăsați simultan cele două butoane de pe ambele laturi ale ușii și trageți spre dvs. pentru a scoate capacul superior al ușii.




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).



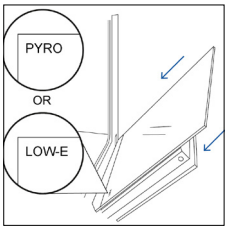
4. ⚠ **AVERTISMENT:** Geamul exterior nu poate fi îndepărtat.



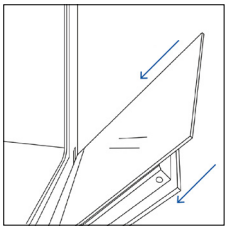
5. Curățați geamul folosind o cârpă moale și produse de curățare adecvate.



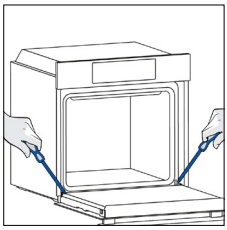
6. Introduceți panourile de sticlă, asigurându-vă că eticheta „Low-E / PYRO” este corect lizibilă și poziționată în partea stângă jos a ușii, în apropierea balamalei din partea stângă. În acest fel, eticheta imprimată pe primul geam va rămâne pe partea interioară a ușii.

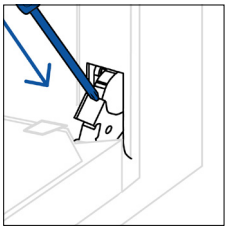



7. Montați din nou capacul superior al geamurilor ușii împingându-l spre interior până când auziți un clic de la cele două butoane laterale.



8. Apoi, aduceți ușa înapoi la 90° și rotiți clemele de blocare a balamalei spre interiorul cuptorului.





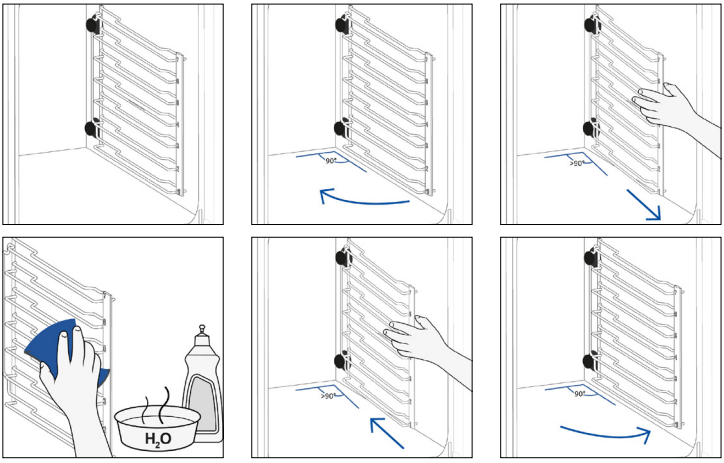
### 6.3. CURĂȚAREA ACCESORIILOR

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 suporturile laterale trăgând mai întâi partea din față în direcția săgeții și detașând partea din spate de șuruburi.
2. Pentru a curăța grătarele laterale, puneți-le în mașina de spălat vase sau folosiți un burete umed, asigurându-vă că acestea sunt uscate după aceea.
3. După procesul de curățare, instalați rafturile laterale în ordine inversă: poziționați partea din spate între șuruburi și împingeți partea din față în direcția săgeții.



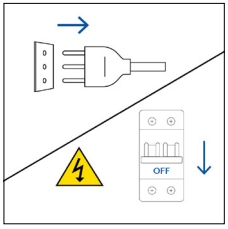
## 6.4. ÎNTREȚINEREA

### ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR

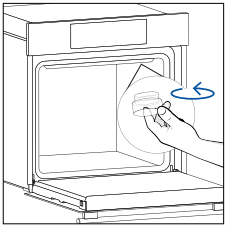
**Schimbarea becului din partea superioară:**

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.

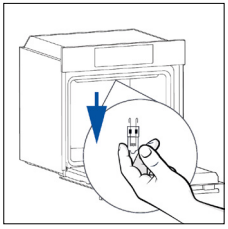
**Pasul 1**



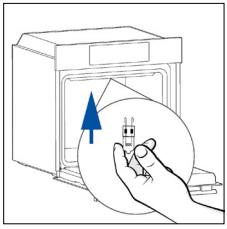

**Pasul 2**



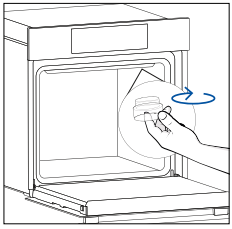
**Pasul 3**



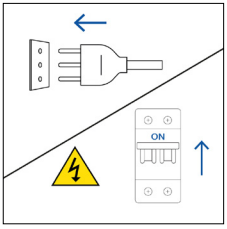
**Pasul 4**

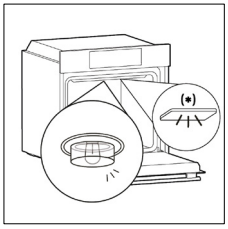


**Pasul 5**



**Pasul 6**



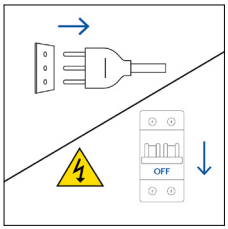




Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)
* În caz de probleme cu această lampă, contactați serviciul clienți.

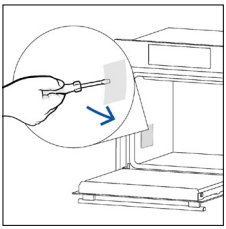
**Schimbarea becului lateral:**

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.

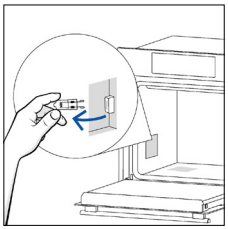
**Pasul 1**



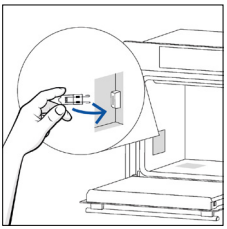

**Pasul 2**



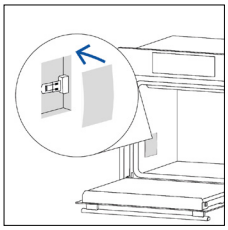
**Pasul 3**



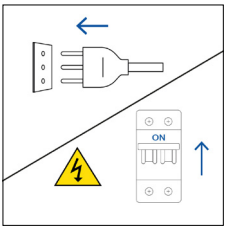
**Pasul 4**



**Pasul 5**



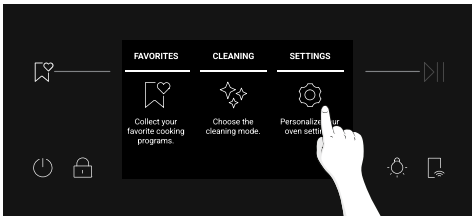
**Pasul 6**

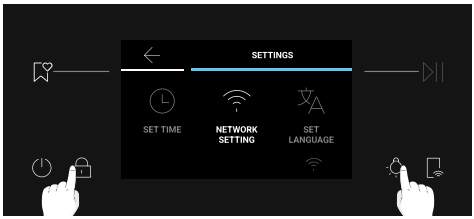


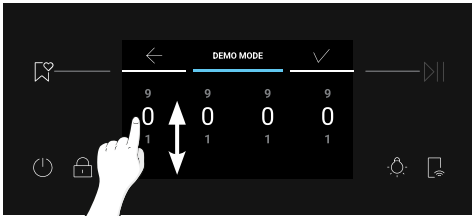

Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

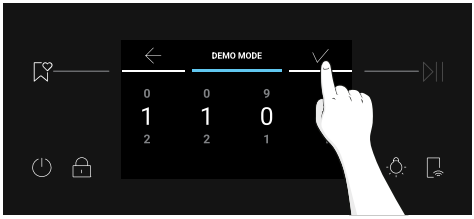
## 6.5. Mod Demo

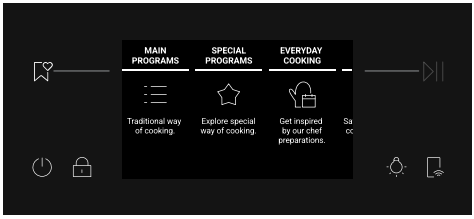
1. Din Caruselul principal, selectați Setări.
2. Odată ajuns în meniul Setări, apăsați lung pe și în același timp.
3. Derulați numerele pe verticală pentru a introduce parola 1100, apoi apăsați pentru a confirma.
4. Afișajul va reveni la Carusel principal în modul Demo.
5. Pentru a ieși din modul Demo, repetați aceiași pași.



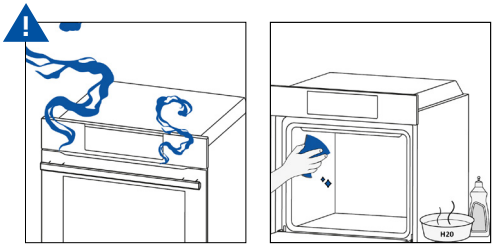
# 7. DEPANARE

Dacă, în timpul utilizării cuptorului, se produce o eroare, pe afișaj va apărea codul „ER” urmat de două cifre, care vor identifica eroarea.
Opriți cuptorul și scoateți-l din priză, așteptați câteva minute, apoi reconectați-l.
Dacă eroarea dispare, puteți relua utilizarea cuptorului. În caz contrar, sunați la serviciul pentru clienți și transmiteți codul (ERXX) care apare pe ecran.

**Eroare**




**Fum**



# 8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI

## 8.1. ELIMINAREA APARATULUI



Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate).
Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele.
Persoanele pot juca un rol important în a asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu: este vital să urmați câteva dintre regulile de bază:
- DEEE nu trebuie tratate drept deșeuri casnice;
- DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

În multe țări, colectările domestice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari. atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

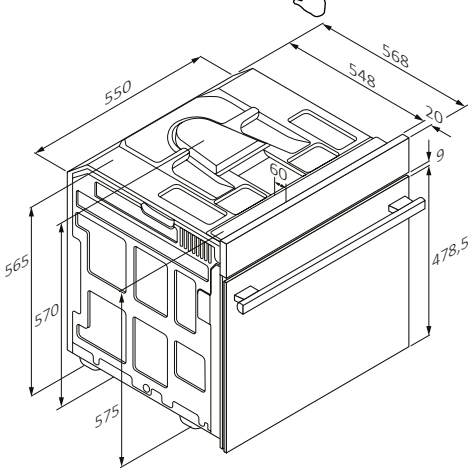
## 8.2. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

Când este posibil, evitați preîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți.
Deschideți ușa cuptorului cât mai puțin posibil, deoarece căldura din interior se dispersează de fiecare dată când este deschis. Pentru o economisire de curent semnificativă, opriți cuptorul între 5 și 10 minute înainte de încheierea planificată a duratei de gătit și folosiți căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze. Mențineți garniturile curate și ordonate pentru a evita dispersarea căldurii în afara incintei cuptorului. Dacă aveți un contract electric cu tarif pe oră, programul „gătire amânată” facilitează economisirea de energie, permițând ca gătirea să înceapă în intervalul orar cu tarif redus.

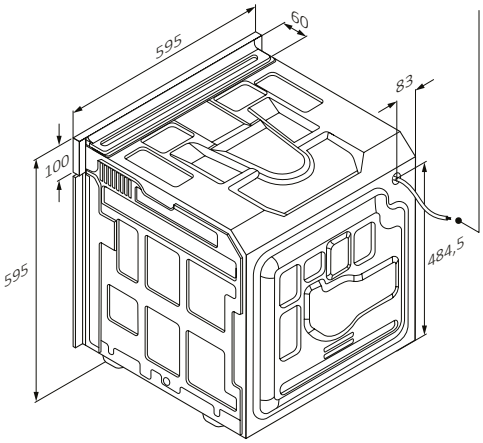
# 9. INSTALARE

Puteți vizualiza videoclipul de instalare a produsului prin scanarea codului QR.

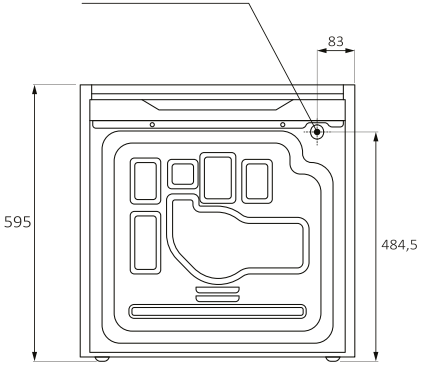
sau făcând clic pe acesta **link**



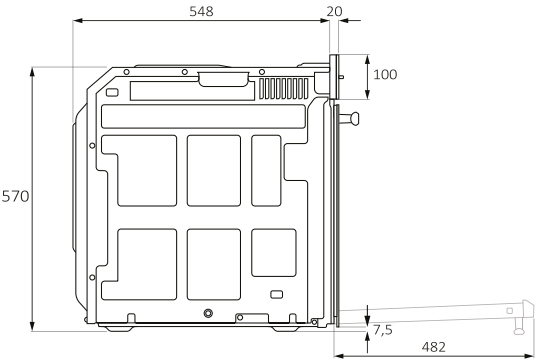

Cablu 1100 mm




Cablu 1100 mm

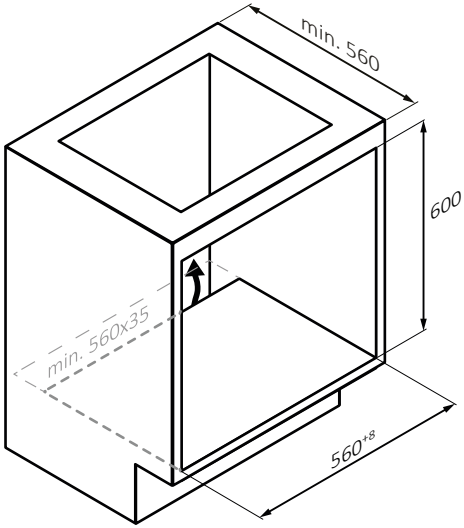


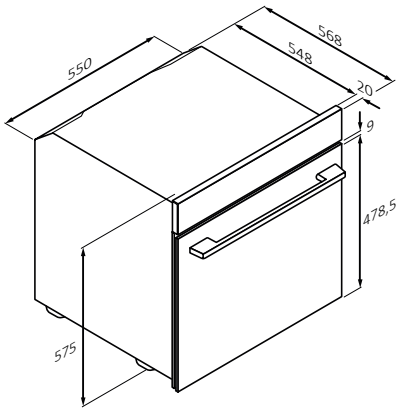

Vedere din spate

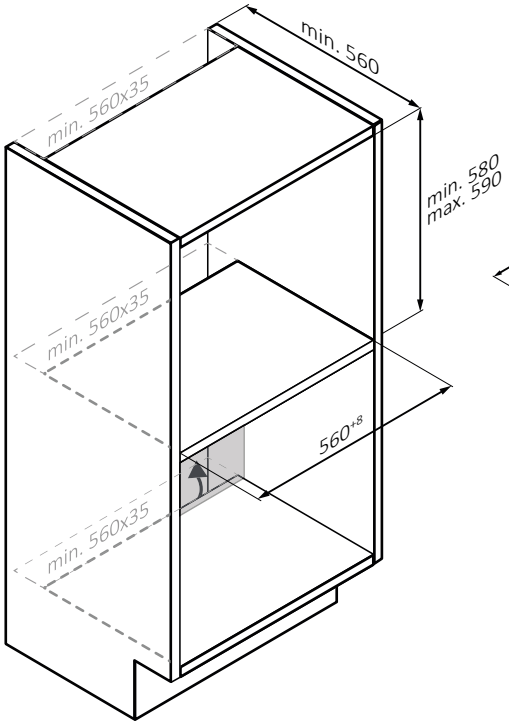


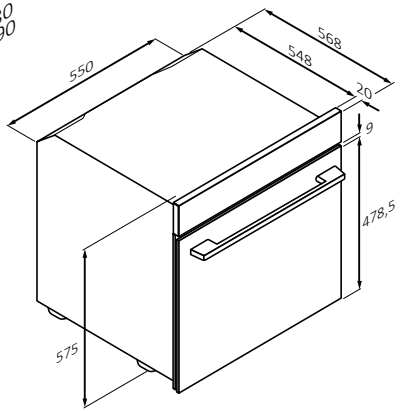

Vedere laterală

mm

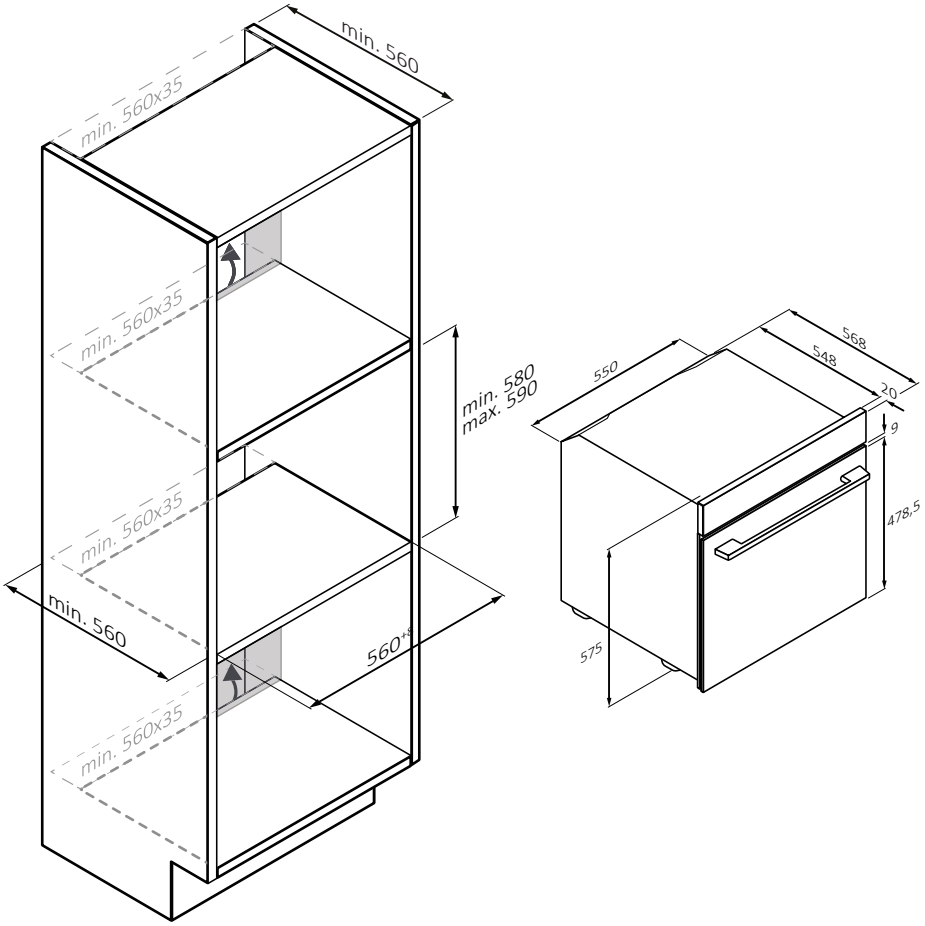

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

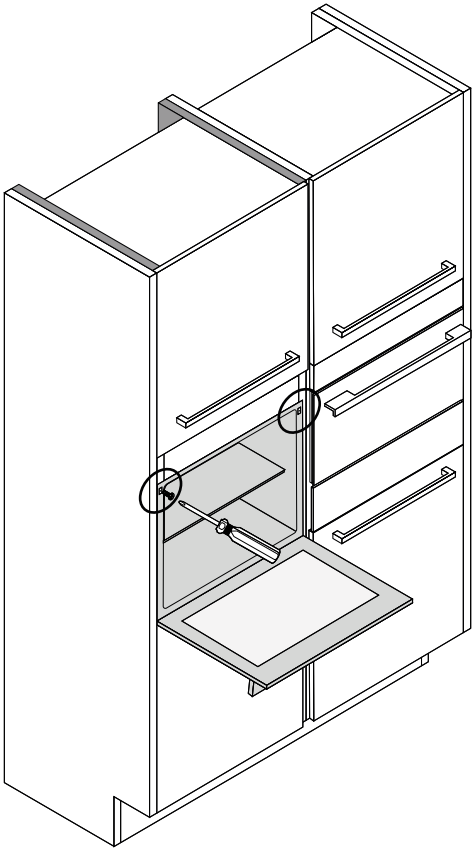

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

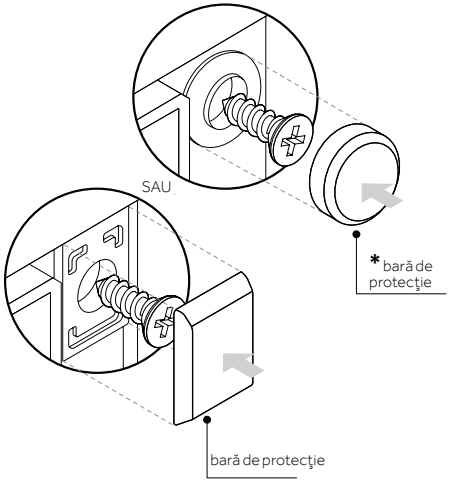

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm






(doar dacă există*)

mm

## ÜDVÖZÖLJÜK

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A biztonsága és a legjobb eredmény elérése érdekében, kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, beleértve a biztonsági utasításokat is, és őrizze meg a későbbi felhasználás céljából.

A sütő telepítése előtt jegyezze fel a sorozatszámot, amelyre a javításhoz szüksége lehet. Ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a szállítás során, és ha nem biztos benne, mielőtt használná, konzultáljon egy technikussal.

Tartsa távol a csomagolóanyagokat gyermekektől.

**MEGJEGYZÉS:** Felhívjuk figyelmét, hogy a sütő jellemzői és tartozékai a vásárolt modelltől függően eltérőek lehetnek.

## ÖSSZEGZÉS


**1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK**

**2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ**
2.1. Termék Áttekintése
2.2. Tartozékok
2.3. Vezérlőpanel
2.4. Kapcsolat

**3. MIELŐTT ELKEZDENÉ**
3.1. Kezdéshez Szükséges Információk
3.2. Első Használat
3.3. Előzetes Tisztítás

**4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE**
4.1. A Termék Működése
4.2. Sütési Funkciók
4.2.1. Szabványos Funkciók
4.2.2. Különleges Funkciók
4.2.3. Többlépcsős Funkció

**5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK**
5.1. Általános Sütési Táblázat
5.2. 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
6.5. Demo Mód

**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 max-

imálisan csatlakoztatható terhelés elviselésére képes áramforrás közé iktatásával, amely összhangban van a hatályos jogszabályokkal. Az aljzat és a készülékdugó közötti inkompatibilitás esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz, aki megfelelő típusúra cseréli a készülékdugót. A dugónak és az aljzatnak kötelezően eleget kell tennie a telepítés helyéül szolgáló ország aktuális előírásainak.

- A sárga-zöld földelőkábelt nem szakíthatja meg a kapcsoló. Az aljzatnak vagy a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- Bármilyen javítás ügyében kizárólag az ügyfélszolgálathoz forduljon, és eredeti cserealkatrészek használatát kérje.
- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: az áramütés lehetőségének az elkerülése érdekében bizonyosodjon meg a készülék kikapcsolt állapotáról, mielőtt izzócserébe kezdene.
- A kivehető részek eltávolítása előtt a sütőt ki kell kapcsolni. Tisztítás után szerelje össze őket az utasításoknak megfelelően.
- Bármilyen elektromos készülék használata magában foglalja egyes alapvető szabályok szem előtt tartását:
  - Ne húzza meg a tápkábelt a berendezés csatlakozóaljzatból való leválasztásához;
  - Ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kezekkel vagy lábakkal;
  - Általános tekintetben az adapterek, a többfoglalatos aljzatok és hosszabbítókábelek használata nem javasolt;
  - Hibás és/vagy nem megfelelő működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne nyissa fel a burkolatot.
- ⓘ **MEGJEGYZÉS**: mivel a sütő karbantartási munkálatokat igényelhet, javasoljuk, hogy legyen elérhető egy másik fali aljzat a sütő csatlakoztatásához, amennyiben a sütőt eltávolították a telepítés helyéről.
- A nem megfelelően elvégzett javítás, telepítés és karbantartás súlyosan veszélyeztetheti a felhasználót.
- A gyártó cég kijelenti, hogy nem vállal felelősséget a helytelen telepítés, karbantartás vagy javítás által okozott közvetlen vagy közvetett károkért.
- Továbbá nem vállal felelősséget a földelő rendszer hiányából vagy megszakadásából eredő károkért (pl. áramütés).
- ⚠ **VIGYÁZAT**: A hőkioldó eszköz véletlen alaphelyzetbe állítása miatti

veszély elkerülése érdekében ne kösse a készülék tápellátását külső kapcsolóeszközre, például időzítőre, illetve ne csatlakoztassa a készüléket olyan áramkörre, amelyet a szolgáltató szokott szabályos időközönként be- és kikapcsolni. A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel aktiválható legyen.

## HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

- A csepptálca összegyűjti a sütés közben lecsepegő folyadékot.
- Amikor 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 ételmaradványokat 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.

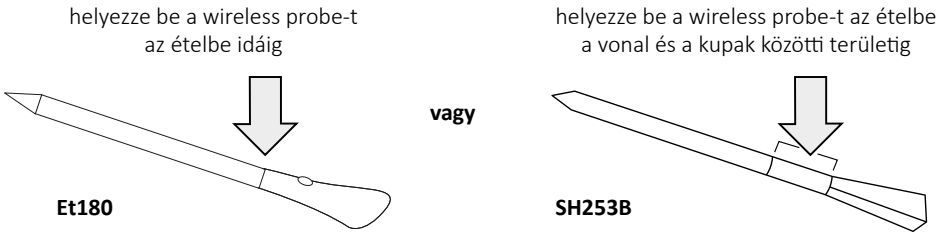
## FIGYELMEZTETÉSEK (STEAM PLUS MODELLEKHEZ)

- 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

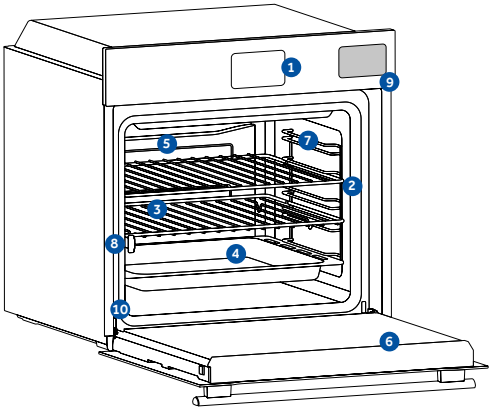
- Ez a termék kizárólag sütőkészülékekhez használható. Csak a jelen Felhasználói kézikönyvben leírtak szerint használható.
- NE ÉRINTSE MEG a Preci Probe szondát PUSZTA KÉZZEL KÖZVETLENÜL SÜTÉSUTÁN. Sütés után mindig húzzon sütőkesztyűt a Preci Probe szonda eltávolításához az ételből.




- Ne tegye ki a Preci Probe szonda fémrészét közvetlenül a sütő által termelt hő hatásának.
- Ne használja a Preci Probe szondát más készülékben, kivéve a beépített sütőt.
- Ne használja a Preci Probe szondát mikrohullámú sütőben.
- A Preci Probe szonda tisztítható és mosható, de ne merítse hosszú ideig vízbe.
- Ezt a terméket 12 éven aluli gyermek nem használhatja.
- A szállító nem vállal felelősséget a Preci Probe szonda a készülék helytelen használata miatti semmilyen sérüléséért.
- Használat előtt tisztítsa meg a Preci Probe szondát.
- A szonda a következő hőmérséklet-tartományban használható: 10 °C és a fémrész maximális belső hőmérséklete: 100 °C között. A 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 Preci Probe szonda hőmérséklete meghaladja a 100 °C-ot, a sütés leáll,és a Preci Probe szondát a lehető leghamarabb el kell távolítani a sütőből, kesztyűt viselve, hogy elkerülje a szonda károsodását.

# 2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

## 2.1. TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

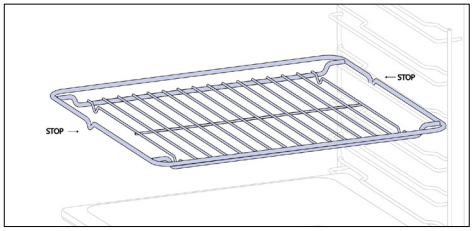



1. **Kezelőpanel**
2. **Polcpozíciók számai**
3. **Fém hálók**
4. **Tálcák**
5. **Ventilátor burkolat**
6. **Sütőajtó**
7. **Oldalhálók** (ha vannak: csak lapos rekeszekhez)
8. **Teleszkópos vezetők**
9. **Gőztartály**
10. **Sorozatszám és QR kód**

Írja ide a készülék sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából.

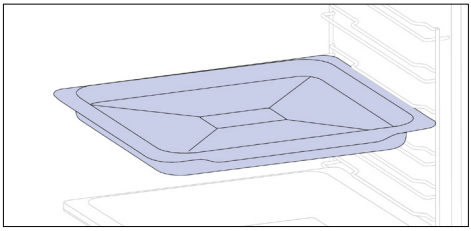
## 2.2. TARTOZÉKOK

### Fémrács



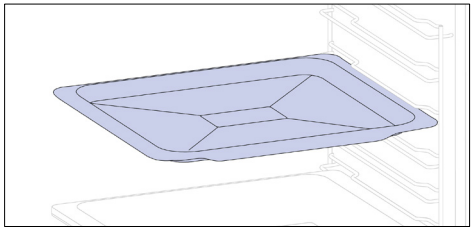

A sütőben található rács egy kivehető és állítható polc, amelyre a főzőedényeket lehet helyezni, és a különböző főzési igényeknek megfelelően különböző magasságokba állítható. Ne helyezzen ételt közvetlenül rá; használjon sütőpapírt vagy megfelelő sütőlapot.

### Mélyebb tálca



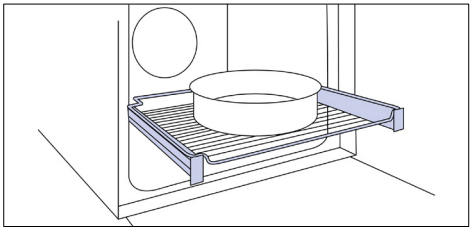
A mélyebb tálca ideális a hozzáadott folyadékokat vagy rétegeket tartalmazó receptekhez, például ragukhoz vagy sültekhez. Mélységét kifejezetten úgy tervezték, hogy biztosítsa a benne elkészített élelmiszer kívánt állagát.

### Sütőtálca (csak ha van*)



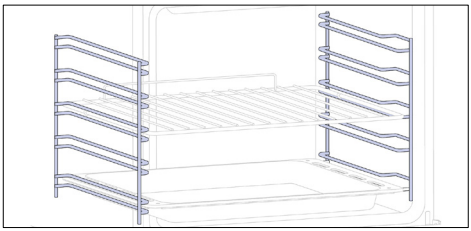
A sütőtálca ideális az egyenletes alsó barnulás eléréséhez, így tökéletes a süteményekhez és péksüteményekhez a sekély, lapos kialakításnak köszönhetően. Ezenkívül főzőrács alá helyezve segíthet összegyűjteni a csöpögéseket, és megelőzni a szennyeződések kialakulását a sütőben.

### Teleszkópos vezetők (csak ha van*)



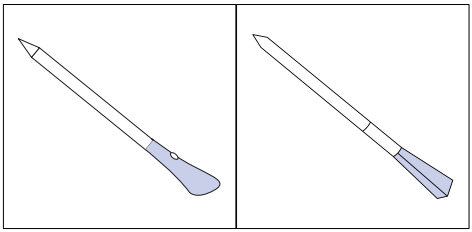
A teleszkópos sütősínek olyan polcok, amelyek meghosszabbíthatók, megkönnyítve az elhelyezést vagy eltávolítást, anélkül, hogy mélyen be kellene nyúlni a forró sütőbe. Javítják a biztonságot és a stabilitást, és különböző szintekre állíthatók be.

**Oldalsó huzalrácsok** (csak ha van*)



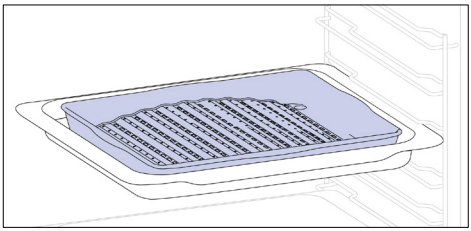
A sütőtér mindkét oldalán található oldalsó állványokat úgy tervezték, hogy sütés közben sütőtálcát és rácsokat helyezzenek el.

**Preci Probe** (csak ha van*)



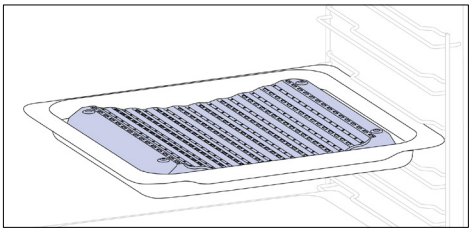
Ez a húshőmérő olyan hőmérséklet-érzékelő, amely az ételbe helyezve és kábelen keresztül a sütőhöz csatlakoztatva lehetővé teszi az étel belső hőmérsékletének szabályozását sütés közben. Elsősorban halhoz és húshoz használják.

**Dupla tálca - BBQ mód** (csak ha van*)



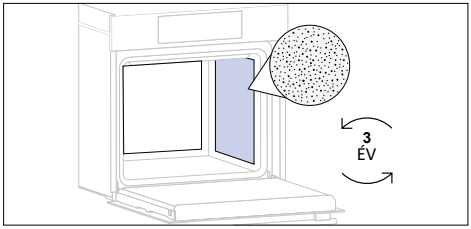
A domború forma alkalmas a magas hőmérsékleten (220°) történő grillezésre a sütőben, lehetővé téve a grillezési eredményt még otthon is, kevés füsttel, a tálca alján lévő zsírok vízelvezető hatásának köszönhetően.

**Dupla tálca - GŐZ üzemmód** (csak ha van*)

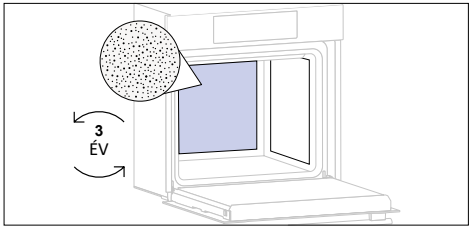


A homorú forma lehetővé teszi a sütés során keletkező páratartalom megfelelő keringését, magas szinten tartva az étel páratartalmát.
A tálcába helyezett víz mennyiségétől függően szárazabb vagy „nedvesebb” sütés érhető el.

**Katalitikus panelek** (csak ha van*)

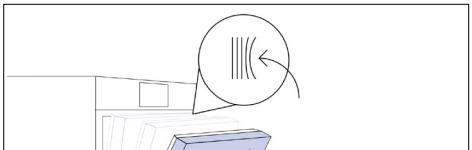



**Katalitikus ventilátor burkolat** (csak ha van*)



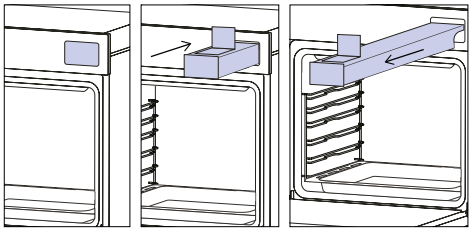

A zománcozott speciális panelek mikroporózus szerkezettel készülnek, hogy a zsírt könnyen eltávolítható gáznemű elemekké alakítsák. Cserélje őket ki minden 3 év használat után (heti 2-3 főzési ciklust feltételezve).

**Lágyan záródó/lágyan nyíló zsanérok**
(csak ha van*)



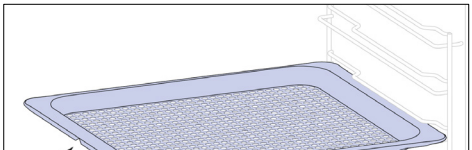
A lágyan záródó és nyíló zsanérok szabályozzák az ajtó mozgását, biztosítják a sima mozgást, és megakadályozzák a becsapódást.

**Gőztartály**



A gőztartály egy vízzel feltölthető fiók, amely biztosítja a vizet a gőzt használó főzési és tisztítási programok végrehajtásához.

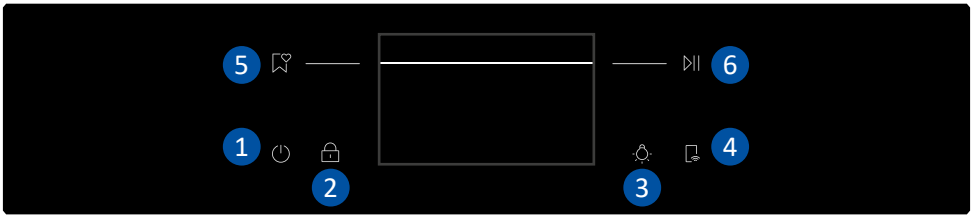
**Airfry tálca** (csak ha van*)




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.

**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: 0,5 W
Időtartam, amit követően a berendezés automatikusan készenléti állapotba kerül: min. 20

A funkciók és a funkciók rangsorolása a modelltől függően módosítható

1. Be/ki
2. Gyermekzár
3. Világítás
4. Távvezérlés
5. Kedvencek
6. Indítás/szünet

## FŐBB FUNKCIÓK

| Szimbólum | Funkció | Leírás |
|---|---|---|
| | **Be/ki** | Nyomja meg a sütő be-/kikapcsolásához. |
| | **Gyermekzár** | Nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a képernyő lezárásához, és megakadályozza a készülék kiskorúak általi nemkívánatos használatot. |
| | **Világítás** | Nyomja meg a sütőüreg-világítás be-/kikapcsolásához. |
| | **Távvezérlés** | Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig a távirányító aktiválásához, miután párosította a sütőt a hOn alkalmazással (az alkalmazáson keresztül). |
| | **Kedvencek** | Nyomja meg a gombot a Kedvencek menü eléréséhez. |
| | **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 vagy nyitott 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. |
|  | **Vízkőeltávolítás szükséges** | Az ikon akkor jelenik meg, amikor vízkőeltávolítási ciklusra van szükség. |

## 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.

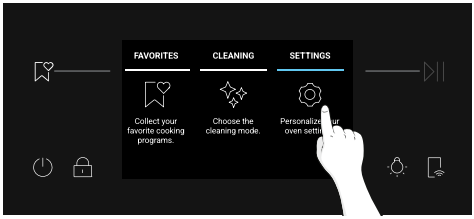
* A sütő modelljétől függően.

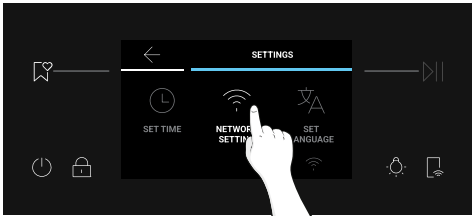
### Termékadatok hálózati berendezésekhez

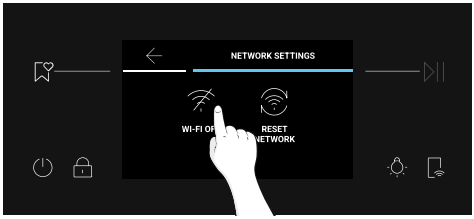
A termék energiafogyasztása hálózati készenlétben, miközben az összes vezetékes port csatlakoztatott, és az összes vezeték nélküli hálózati port aktív: 2,0 W
Időtartam, amit követően a berendezés automatikusan hálózati készenléti állapotba kerül: 20 perc

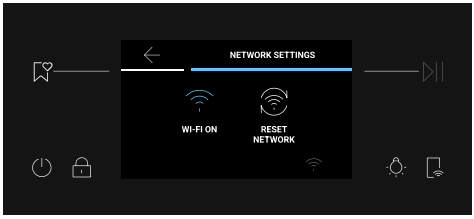
### Vezeték nélküli hálózati port aktiválása

Nyomja meg a „Beállítások” gombot a Kezdőlap körben, majd nyomja meg a „Hálózati beállítások” gombot. Kapcsolja át a WiFI KIKAPCSOLVA lehetőséget a Wi-Fi bekapcsolásához.



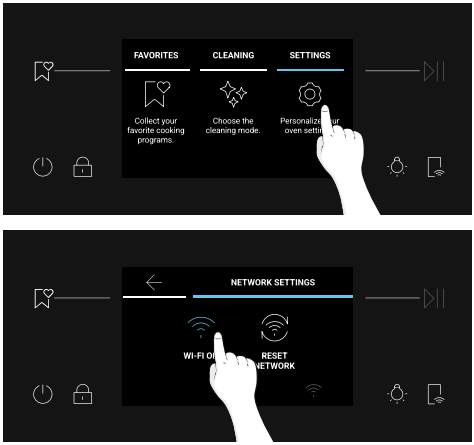



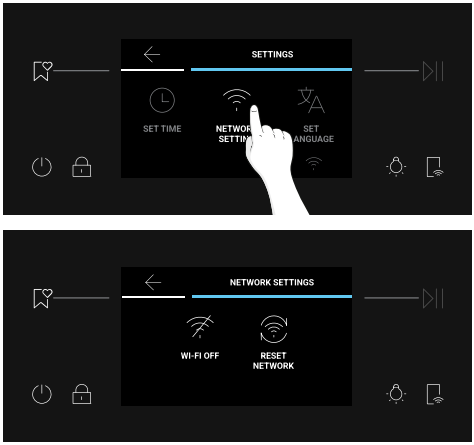



## Vezeték nélküli hálózati port kikapcsolása

Nyomja meg a „Beállítások” gombot a Kezdőlap körben, majd nyomja meg a „Hálózati beállítások” gombot. Kapcsolja át a WI FI BEKAPCSOLVA lehetőséget a Wi-Fi kikapcsolásához.



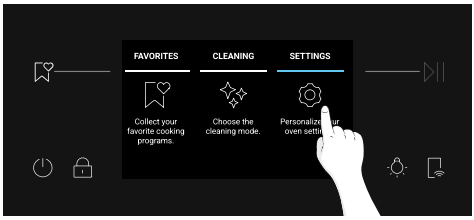


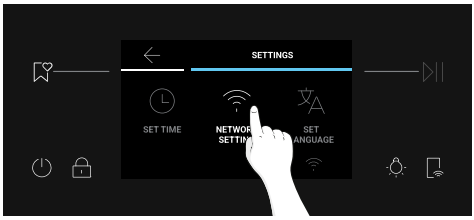


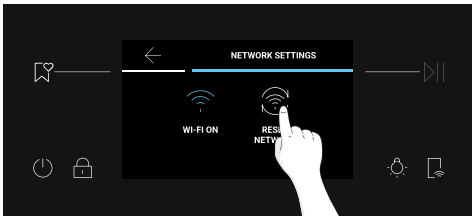


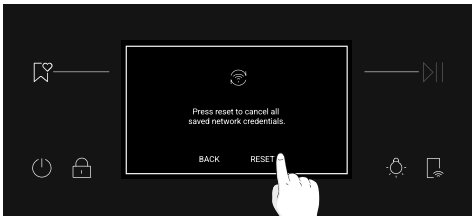

## A hálózat visszaállítása

1. Nyomja meg a „Beállítások” gombot a Kezdőlap körben, ezt követően pedig nyomja meg a „Hálózati beállítások” gombot;
2. Nyomja meg a „Hálózat visszaállítása” gombot (csak a készülék előzetes összekapcsolásának esetén engedélyezett);
3. Erősítse meg a felugró üzenetet a „Visszaállítás” gomb megnyomásával.




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.

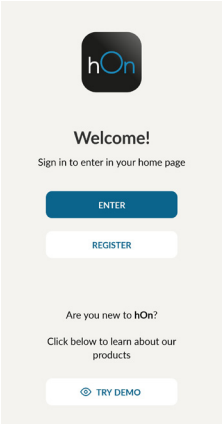
Available on the App Store

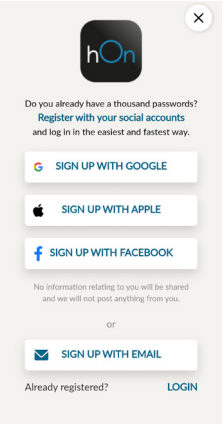
GET IT ON Google Play

Az alábbi képek csak illusztrációs célokra szolgálnak.

## ÚJ FELHASZNÁLÓ REGISZTRÁLÁSA

- Kattintson a „Regisztráció” gombra
- Regisztrálhat közösségi fiókokon keresztül, vagy regisztrálhat személyes e-mail-címével

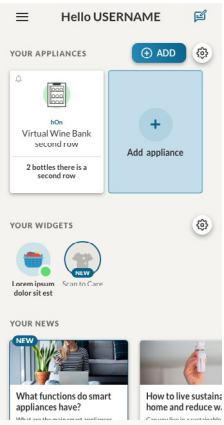



## GYORS PÁROSÍTÁS

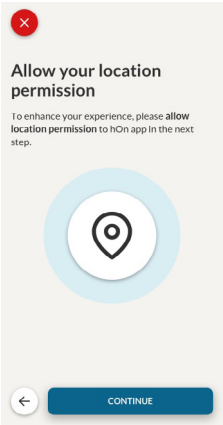
**1. lépés**

- Válassza a „Készülék hozzáadása” lehetőséget.



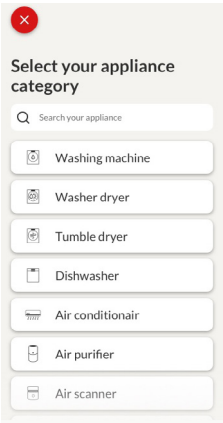
**2. lépés**

- Adjon helymeghatározási engedélyt.



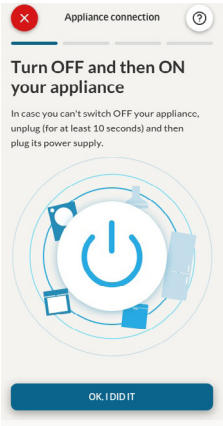

**3. lépés**

- Válassza ki a sütőt a készülék kategóriájából.



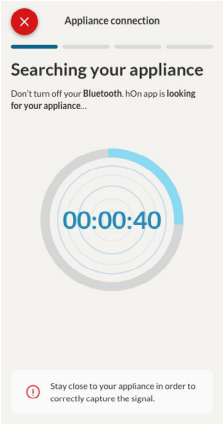

**4. lépés**

- Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd újra be.



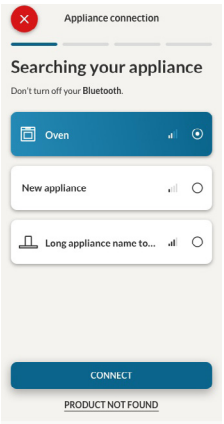
**5. lépés**

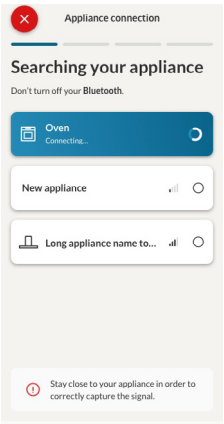
- Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezdi keresni otthoni készülékét.




**6.1-6.2. lépés**

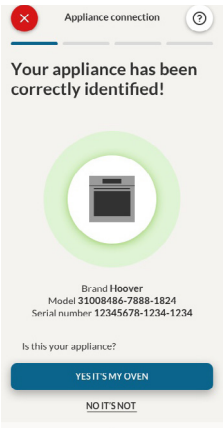
- Válassza ki otthoni készülékét, érintse meg a „Csatlakozás” gombot, és várjon néhány másodpercet.




**7. lépés**

- A rendszer megtalálja a sütőt, és a hOn alkalmazás segítségével vezérelheti.



## TÁVVEZÉRLÉS

A távvezérlés számos előnnyel jár a felhasználók számára, növeli a kényelmet, a hatékonyságot és az általános sütési élményt, mivel lehetővé teszi a termék közvetlen vezérlését mind a készülékről, mind a hOn alkalmazásból

Ez a funkció lehetővé teszi különböző funkciók használatát a készüléken keresztül, mint például: az alkalmazásban már elérhető receptek vagy sütési programok azonnali vagy ütemezett indítása; a receptek előrehaladásának valós idejű nyomon követése; a használt sütési paraméterek beállítása; a sütési folyamat nyomon követése a szondával; a mentett receptek kezelése a terméken található „Jolly funkció" használatával (lásd a kapcsolódó szakaszt). Ezenkívül lehetőség van arra, hogy értesítéseket kapjon a programok vagy receptek befejezése után. A távvezérlés kizárólag a termék regisztrálásakor aktiválható.

A sütési programot távolról is leállíthatja az alkalmazás segítségével a készülékkijelző „LEÁLLÍTÁS" gombjára kattintva. A sütő automatikusan leállítja a sütést.

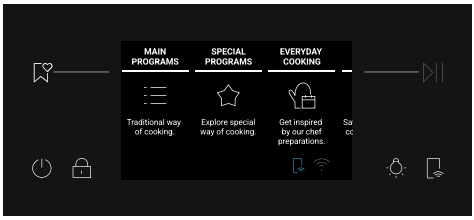
Ha a távvezérlés BE van kapcsolva, közvetlenül az alkalmazásból és a készülékből is elindíthatja/leállíthatja a sütési programokat és recepteket, illetve nyomon követheti azokat. Ha a távvezérlés funkciót azután kapcsolja KI, hogy egy sütési program már elindult, a programot csak a sütőről lehet leállítani.

**MEGJEGYZÉS:** A termék összes sütési funkciójához elérhető, kivéve a Csőben sültek és a Supergrill programokat.

### A távvezérlés aktiválása:

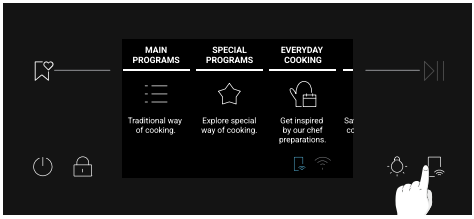
1. A Kezdőlap körön nyomja meg a(z) gombot a jobb alsó sarokban;
2. A képernyő alján megjelenik a „Távvezérlés BEKAPCSOLVA" ikon;
3. Nyissa meg az alkalmazást, válasszon egy programot, és hagyja, hogy a sütés megkezdődjön. A folyamat során lehetőség van a programparaméterek vezérlésére és módosítására mind a termékről, mind az alkalmazásból.

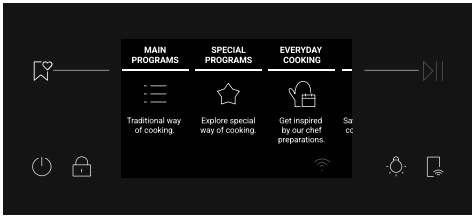


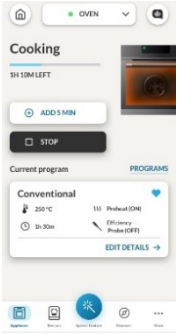




### A távvezérlés kikapcsolása:

1. Aktív távvezérlés funkció esetén a kikapcsoláshoz nyomja meg a gombot.
2. A „Távvezérlés bekapcsolva" ikon eltűnik.






**MEGJEGYZÉS:** Ha a felhasználó leállítja a folyamatban lévő sütést a sütőből, a leállított sütés egyidejűleg az alkalmazásban is megjelenik.

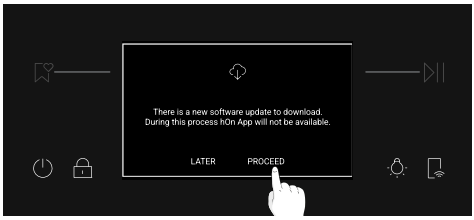
## OVER THE AIR (OTA) FRISSÍTÉS

A sütő vezeték nélküli kommunikáción alapuló frissítési funkcióval rendelkezik, amely biztosítja a termékszoftver karbantartását, és minden esetben ajánljuk a végrehajtást a sütő friss funkcionalitásának a szavatolásához, és a funkció azonnal aktiválódik, amint a terméket regisztrálja az alkalmazásba. Ha elérhető frissítés, és a sütő csatlakozott, a kijelzőn egy felugró üzenet értesíti Önt.

Az OTA folyamat végrehajtása 2 lépésben történik.

**1. SZOFTVER LETÖLTÉSE** – Az eljárás alatt, amely akár 2 órát is igénybe vehet, a sütő használható ételek készítéséhez, de a hOn alkalmazás nem lesz elérhető.

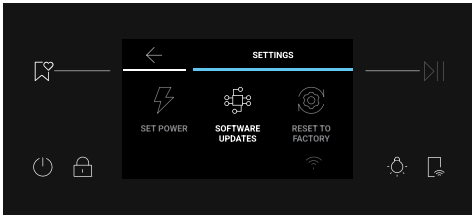
- A „Folytatás” gombra kattintva a frissítés elindítja a letöltést, és a Wi-Fi ikon kék nyíllal a letöltés végéig látható marad. A kijelző kikapcsolásának lehetővé tételéhez ezen idő alatt, a BE/KI gomb megnyomása előtt kapcsolja be a távvezérlést, ellenkező esetben a letöltési folyamat megszakad.





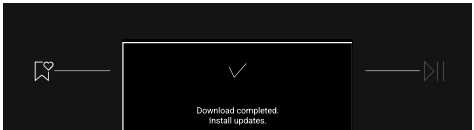


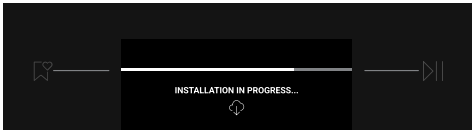
- A „Később” kiválasztását követően a folyamat elindítható később, ehhez nyissa meg a „Szoftverfrissítések” menüpontot a Beállítások menüben.

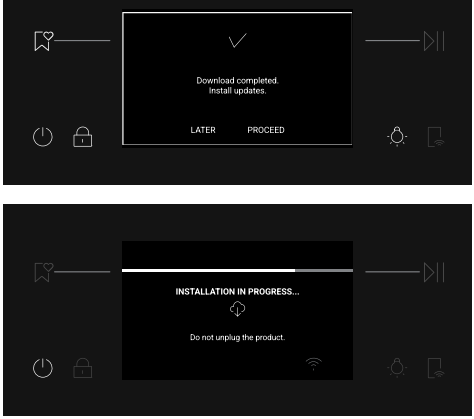


**2. TELEPÍTÉS:** Az eljárás alatt, amely akár 2 órát is igénybe vehet, a sütő használható ételek készítéséhez, de a hOn alkalmazás nem lesz elérhető.

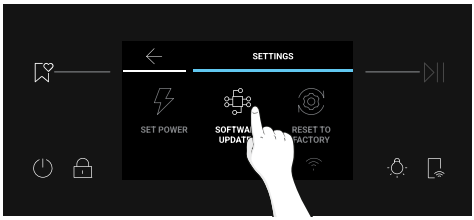
- A „Folytatás” gombra kattintva a készülék telepíti a frissítést.

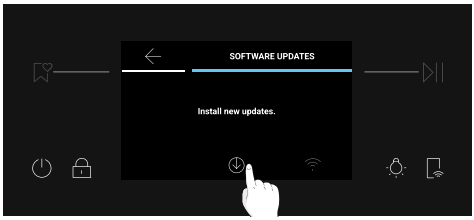



- A „Később” kiválasztását követően a folyamat elindítható később, ehhez nyissa meg a „Szoftverfrissítések” menüpontot a Beállítások menüben.



# 3. MIELŐTT ELKEZDENÉ

## 3.1. KEZDÉSHEZ SZÜKSÉGES INFORMÁCIÓK

Amikor először bekapcsolja a sütőt, némi füstöt észlelhet. Ne aggódjon: várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt használná a sütőt.

### Az ajtó működése

A pirolitikus tisztítási folyamat során a sütő ajtaja mindig zárva marad. Ha nincs zárva, a sütő 24-es hibakódot jelenít meg, és szünetelteti a tisztítási funkciót.

### A világítás működése

A sütőteret egy vagy több izzó világítja meg, amelyek általában minden alkalommal aktiválódnak, amikor egy sütési funkció elindul.
Az ajtókapcsolóval felszerelt sütőknél (lásd alább) a lámpa automatikusan bekapcsol, amikor az ajtót kinyitják.
A lámpa gombbal felszerelt sütők esetében a világítás aktiválására is használható.
Ha a sütő ajtaja több mint 10 percig nyitva marad, a lámpák automatikusan kialszanak.
A pirolitikus tisztítási folyamat során a lámpa nem világít. *

### A hűtőventilátor működése

A hűtőventilátor felelős a hő elvezetéséért, a sütő és környezete túlmelegedésének megakadályozásáért, valamint a konyhai készülékeknek a magas hőmérséklet hatásaitól való védelméért.
Emiatt a hűtőventilátor még a sütő kikapcsolása után is egy ideig hallható marad.
A sütési ciklus alatt és után a sütő belső hőmérsékletéhez igazodva működik.
Amikor a hűtőventilátor működik, általában enyhe zümmögő vagy búgó hangot ad ki. A sütő ajtaja és a kezelőpanel közötti résből meleg légáramlást is észlelhet. Pirolitikus tisztítás során, és amikor az ajtó zárva van, a hűtőventilátor be van kapcsolva. *
Az Eco funkció alatt a lámpa nem világít.
(*csak pirolitikus sütőkhöz)

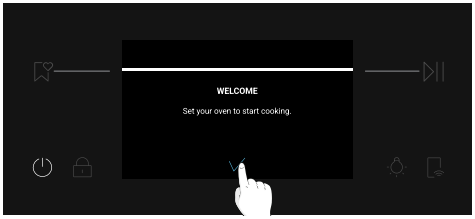
### Az állapotsor működése

A beállított programokon alapuló állapotsor leegyszerűsíti a hőmérséklet és az idő ellenőrzését. Az előmelegítést magában foglaló funkciók esetében megjeleníti a hőmérséklet-emelkedést ebben a fázisban. A sütési programok és a pirolitikus tisztítási funkció során a sütési idő visszaszámlálását és a tisztítási ciklust mutatja.

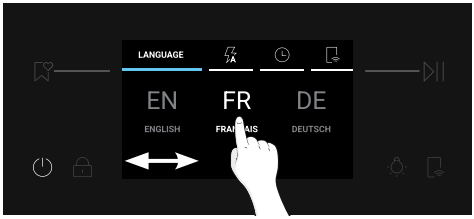
## 3.2. ELSŐ HASZNÁLAT

A készülék első bekapcsolásakor az első lépés a nyelv kiválasztása, a pontos idő beállítása, valamint a 13 amper vagy 16 amper közötti választás.

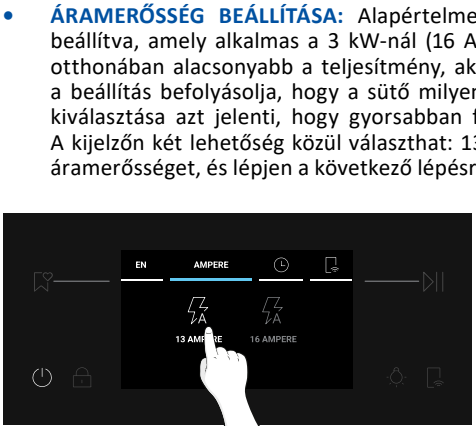
Először egy üdvözlő üzenet jelenik meg a kijelzőn. A folytatáshoz nyomja meg a ✓ gombot.



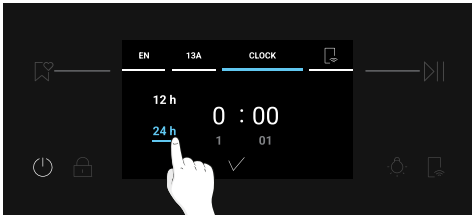
- **NYELV KIVÁLASZTÁSA:** Megjelenik egy görgethető menü. A kívánt nyelv kiválasztásához görgessen vízszintesen a menüben. Érintse meg a kívánt nyelvet a következő lépéshez.

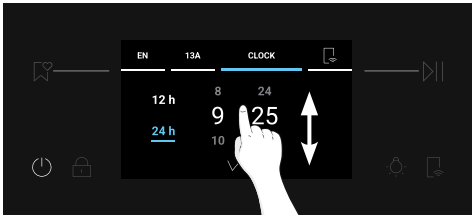


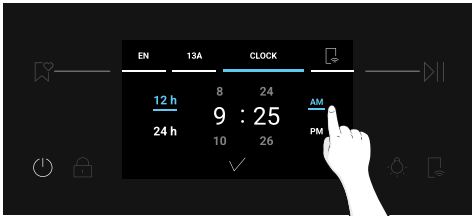

- **ÁRAMERŐSSÉG BEÁLLÍTÁSA:** Alapértelmezés szerint a sütő nagyobb teljesítményre van beállítva, amely alkalmas a 3 kW-nál (16 A) nagyobb teljesítményű háztartások számára. Ha otthonában alacsonyabb a teljesítmény, akkor ezt a beállítást 13 A értékre módosíthatja. Ez a beállítás befolyásolja, hogy a sütő milyen gyorsan melegszik fel. A magasabb opció (16 A) kiválasztása azt jelenti, hogy gyorsabban felmelegszik (mert a teljesítményfelvétel megnő). A kijelzőn két lehetőség közül választhat: 13 A és 16 A. A kiválasztáshoz nyomja meg a kívánt áramerősséget, és lépjen a következő lépésre.

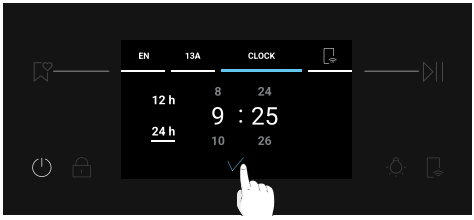



- **AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA:** A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett „0:00” érték az alapértelmezett 24 órás időformátumban. Az időformátum módosításához nyomja meg a 1 2ó / 2 4ó g ombot a képernyő bal oldalán. Az idő beállításához görgesse függőlegesen a számokat.
Ha a 12 órás időformátumot választotta, válasszon az AM / PM gomb közül a napszak kiválasztásához. A választás megerősítéséhez nyomja meg a ✓ gombot.

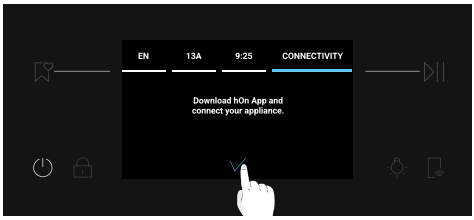


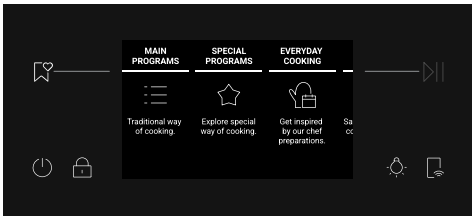



A kezdeti beállítások módosítása után egy felugró üzenet jelenik meg a párosítási információkról. A megerősítéshez nyomja meg a ✓ gombot, és nyissa meg a Kezdőlap görgethető menüt.



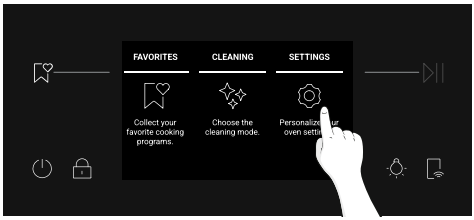



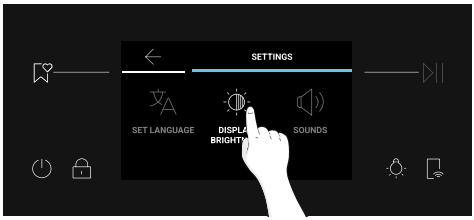


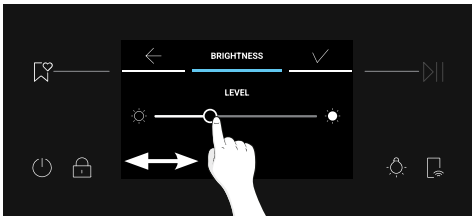

- **TELEPÍTÉS UTÁNI UTASÍTÁSOK**
  Az első használat utáni kezdeti beállítások szerkesztéséhez bármikor elérheti a Beállítások menüt a Kezdőlap menüből.

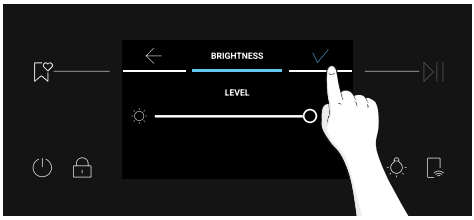
  **TOVÁBBI BEÁLLÍTÁSOK**
  A felhasználó beállíthatja a fényerősséget és a hangerőt a Beállítások részben.

- **FÉNYERŐSSÉG:** A Kezdőlap görgethető menüben nyomja meg a „Beállítások” gombot. Görgessen vízszintesen a Beállítások menüben, majd nyomja meg a „Kijelző fényereje” gombot. A fényerősség beállításához görgesse vízszintesen a csúszkát. A megerősítéshez nyomja meg a ✓ gombot.

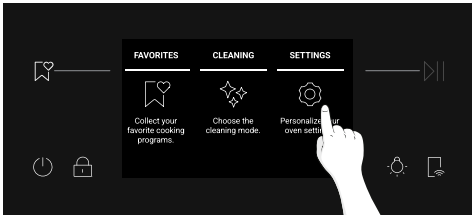


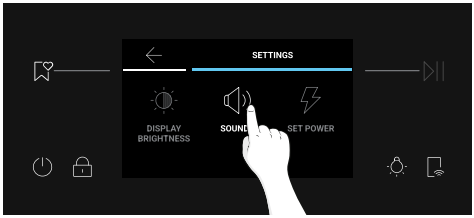



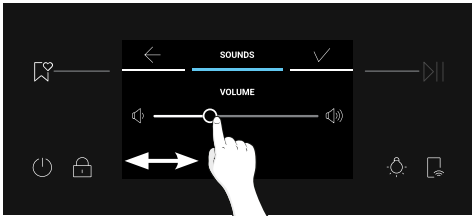



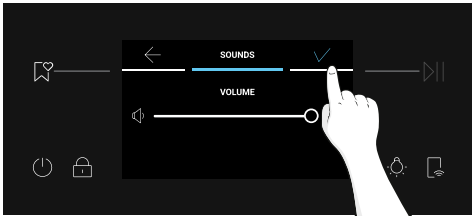



- **HANG:** A Kezdőlap görgethető menüben nyomja meg a „Beállítások” gombot. Görgessen vízszintesen a Beállítások menüben, majd nyomja meg a „Hangok” gombot. A hangerő beállításához görgesse a csúszkát balra vagy jobbra. A megerősítéshez nyomja meg a ✓ gombot.



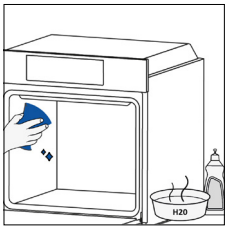



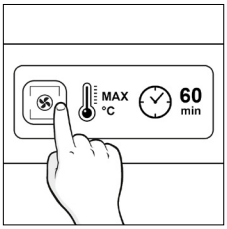



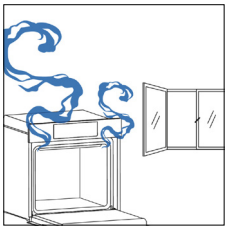




### 3.3. ELŐZETES TISZTÍTÁS

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket nedves, puha törlőkendővel. Mossa át az összes tartozékot, és törölje át a sütő belső részét forró víz és mosogatószer oldatával. Állítsa be az üres sütőt maximális hőmérsékletre, és hagyja így körülbelül 1 órán át, így eltávolítható az új terméknél tapasztalható szag.



# 4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

## 4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

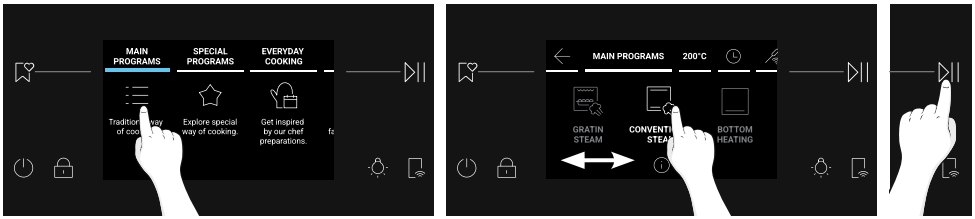
### A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő BE/KI állapotba kapcsolásához tartsa lenyomva a BE/KI gombot.



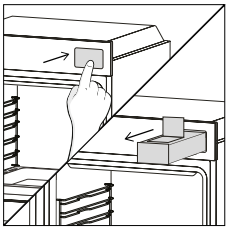
### SÜTÉSI FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A sütési funkció kiválasztásához nyomja meg a „Főbb programok” gombot a Kezdőlap görgethető menüben. Görgessen a menüt vízszintesen, amíg el nem éri a kívánt funkciót. Nyomja meg a ▷|| gombot a sütéshez az alapértelmezett hőmérsékleten a kiválasztott sütési funkcióval.




**A gőztartály használata párolási programokhoz**
Ha a gőzt alkalmazó főzési program kiválasztása után hiányzik vagy nyitva van a gőztartály, megjelenik egy felugró üzenet, amely felszólítja a tartály behelyezésére vagy lezárására. Ha a gőztartály üres, megjelenik egy felugró üzenet a kijelzőn, amely figyelmezteti a tartály vízzel való feltöltésére.
A következőképpen járjon el:

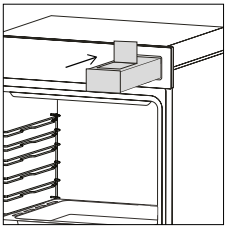
1. Enyhén nyomja meg a gőztartályt a nyitáshoz.



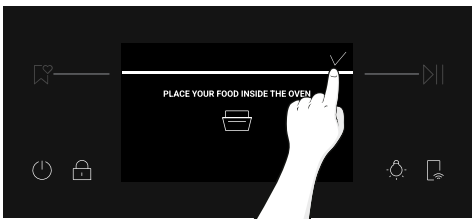
2. Ha szükséges, töltsön ivóvizet a gőztartályba egy kancsón keresztül vagy közvetlenül a csapból. Ne lépje túl a tartályban jelzett maximális vízszintet.

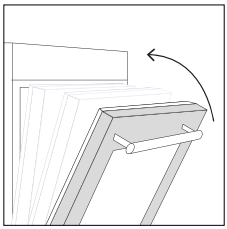



3. A bezáráshoz nyomja be a gőztartályt.



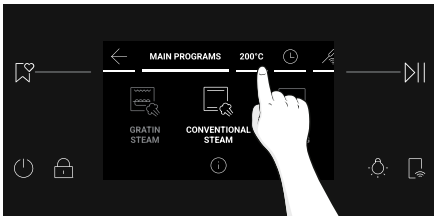
4. Helyezze az ételt a sütőbe, majd a folytatáshoz nyomja meg a ✓ gombot. Ügyeljen arra, hogy becsukja a sütő ajtaját.

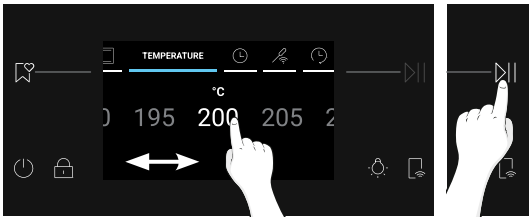


## HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA

Nyomja meg a „Főbb programok” mellett jelzett hőmérsékletet a görgethető menüben. Vízszintes görgetéssel válassza ki a kívánt hőmérsékletet. Az érték megerősítéséhez nyomja meg a ▷|| gombot.



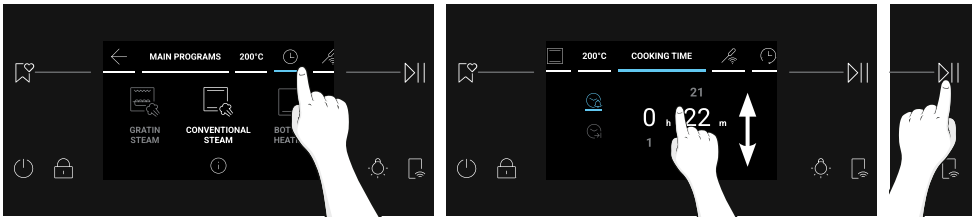
## IDŐ MENÜ

**VÁLTOZAT 1 -** (a sütő modelljétől függően)

Nyissa meg az Idő menüt a Sütési idő megnyomásával a görgethető menüben.
A felhasználó a következő beállításokat adhatja meg:

### a. Percjelző

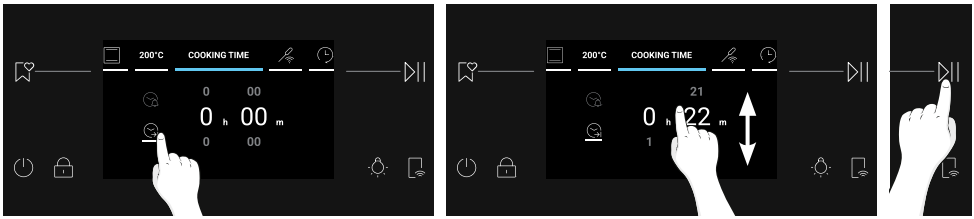
A funkcióval a felhasználó emlékeztetőt állíthat be a sütési idő tekintetében. Miután megnyomta a görgethető menüben a sütési idő értéket, a Percjelző ikon alapértelmezés szerint bekapcsol. Az idő beállításához görgesse függőlegesen a számokat, majd nyomja meg a ▷|| gombot a megerősítéséhez.




### b. Automatikus kikapcsolás

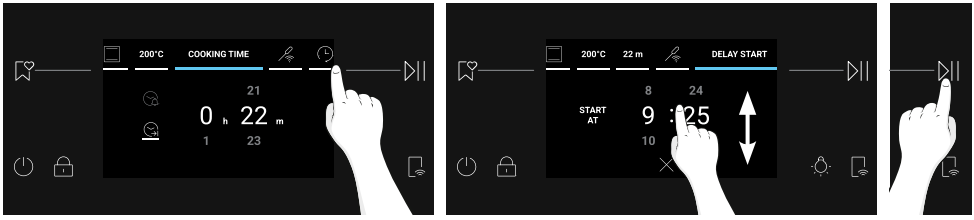
Az automatikus kikapcsolás lehetővé teszi a sütő automatikusan kikapcsolását a beállított emlékeztető után. Ez a funkció alapértelmezés szerint ki van kapcsolva, és aktiválását a felhasználónak kell kiválasztania.

Nyomja meg a gombot az automatikus kikapcsolás engedélyezéséhez. Állítsa be az időt függőleges görgetéssel, majd nyomja meg a ▷|| gombot a folytatáshoz.




### c. Késleltetett indítás

Nyomja meg a gombot a Késleltetett indítás beállításához. Görgessen függőlegesen a kívánt idő beállításához, majd nyomja meg a ▷|| gombot a megerősítéshez.



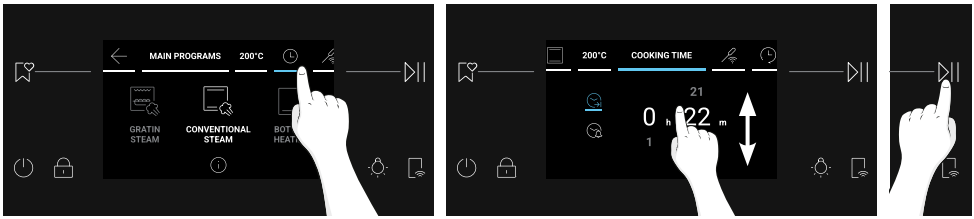

**MEGJEGYZÉS:** A késleltetett indítás csak a sütési időtartam beállítása után aktiválható, és nem érhető Preci Probe beállítását követően. Késleltetett indítás használata esetén a főzési időtartam végét a készülék átalakítja automatikus kikapcsolás beállításra.

**VÁLTOZAT 2 -** (a sütő modelljétől függően)

Nyissa meg az Idő menüt a Sütési idő megnyomásával a görgethető menüben.
A felhasználó a következő beállításokat adhatja meg:

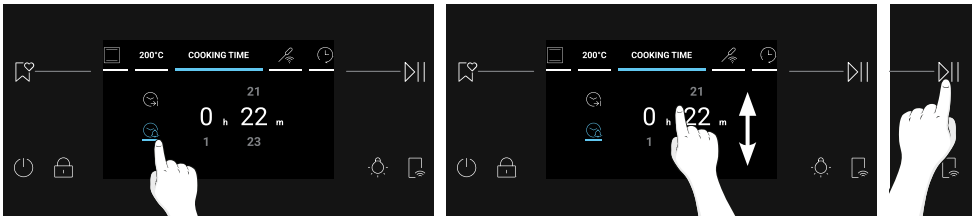
### a. Automatikus kikapcsolás

Az automatikus kikapcsolás lehetővé teszi, hogy a sütő automatikusan kikapcsoljon a beállított emlékeztető lejárta után. Miután a körmenüben megnyomta a Sütési idő opciót, a Automatikus kikapcsolás ikon alapértelmezés szerint bekapcsolódik. A idő beállításához görgesse függőlegesen a számokat, majd a megerősítéshez nyomja meg a ▷|| gombot.



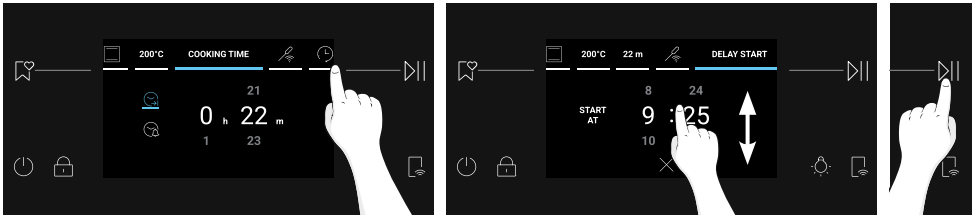

### b. Percjelző

Ez a funkció lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy emlékeztetőt állítson be a sütési időhöz. A funkció alapértelmezés szerint ki van kapcsolva, és szükség esetén a felhasználónak kell aktiválnia.
A Percjelző aktiválásához nyomja meg a ikont. Az idő beállításához görgesse függőlegesen a számokat, majd a folytatáshoz nyomja meg a ▷|| gombot.




### c. Késleltetett indítás

Nyomja meg a gombot a Késleltetett indítás beállításához. Görgessen függőlegesen a kívánt idő beállításához, majd nyomja meg a ▷|| gombot a megerősítéshez.




**MEGJEGYZÉS:** A késleltetett indítás csak a sütési időtartam beállítása után aktiválható, és nem érhető Preci Probe beállítását követően. Késleltetett indítás használata esetén a főzési időtartam végét a készülék átalakítja automatikus kikapcsolás beállításra.

## TOVÁBBI FUNKCIÓK

### VILÁGÍTÁS

A sütőtér világításának be-/kikapcsolásához nyomja meg a gombot.

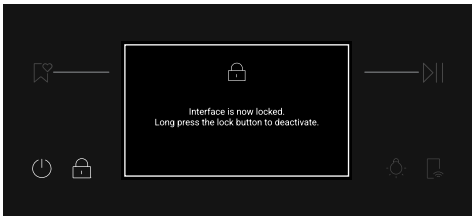



**MEGJEGYZÉS:** A sütőtér világítása alapértelmezés szerint KI van kapcsolva az általános navigációs folyamatok alatt. Azonban egy folyamat, például sütés vagy tisztítás időtartama alatt a világítás alapértelmezés szerint be van kapcsolva.

### GYERMEKZÁR

Ez a funkció lehetővé teszi a képernyő zárolását annak érdekében, hogy megakadályozza a kiskorúak általi nemkívánatos hozzáférést. A képernyőzár aktiválásához tartsa lenyomva a gombot. Néhány másodperc erejéig megjelenik egy felugró üzenet. Bekapcsolt gyermekzár esetén a BE/KI és a Gyermekzár gombok kivételével a készülék az összes gombot letiltja.



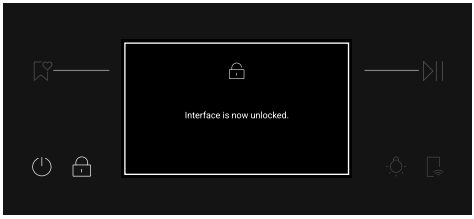







A képernyő feloldásához tartsa ismét lenyomva a gombot. Néhány másodperc erejéig megjelenik egy felugró üzenet, vagy a képernyő bármely pontjára koppintva elrejtheti azt. A kijelző zárolása felold, és megjelenik az előző képernyő.






## 4.2. SÜTÉSI FUNKCIÓK

### GYORS ELŐMELEGÍTÉSI OPCIÓ

A készülék mindig javasolja gyors előmelegítést egy üzenettel a kijelzőn, és a funkció automatikusan elindul. Amikor a gyors előmelegítés elindul, megjelenik a „kihagyás" opció. Ha kiválasztja a „kihagyás" opciót, a kívánt sütési funkció elindul, és az étel behelyezhető a hideg sütőbe. A gyors előmelegítés a kiválasztott sütési funkciótól függetlenül aktiválja a ventilátor és a fűtőelemek együttesét; az energiatakarékosság jegyében a világítás nem üzemel, amíg a sütő el nem éri a kívánt hőmérsékletet.

### 4.2.1. FŐBB PROGRAMOK

**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" azt jelenti, hogy a gyors előmelegítés automatikusan bekapcsol és kihagyható; a „NEM" azt jelenti, hogy az előmelegítés nem elérhető, és az ételeket hideg sütőbe kell betenni.

Amikor egy sütési program véget ér, meghosszabbíthatja további 5 perccel, vagy elmentheti a kedvencek menüjébe, illetve visszatérhet a kezdőképernyőre.

| Szimbólum | Funkció | T °C al pértelmezett T °C tartomány | Javasolt polchelyzet | Előmelegítés | Preci Probe elérhető | Javaslatok |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NEM | NEM | IDEÁLIS: hús, hal vagy zöldség sütéséhez.<br>Ez a funkció lehetővé teszi, hogy energiát takarítson meg a sütés során, miközben az ételt nedvesen és gyengéden tartja. A sütő belső világítása ki van kapcsolva |
|  | *Hagyományos | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | IGEN | IGEN | IDEÁLIS: süteményekhez, kenyerekhez vagy kekszekhez egy szinten. |
|  | Többszintű | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3 (egy tálca)<br>L3+L6 (két tálca)<br>L2+L4+L6 (három tálca) | IGEN | IGEN | IDEÁLIS: sütemények, kekszek és pizzák sütéséhez egy vagy több szinten. Ideális különböző ételek elkészítéséhez. |
|  | Hagyományos + ventilátor | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | IGEN | IGEN | IDEÁLIS: sültekhez, ragukhoz, zöldségekhez vagy nedves töltelékkel ellátott pitékhez. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NEM | IGEN | IDEÁLIS: kis mennyiségű kolbászhoz vagy steakhez. Csukott sütőajtóval használja |

| Szimbólum | Funkció | T °C al pértelmezett T °C tartomány | Javasolt polchelyzet | Előmelegítés | Preci Probe elérhető | Javaslatok |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 vékony ételek esetében, L5 vastagabb ételek esetében. | NEM | IGEN | IDEÁLIS: nagy mennyiségű kolbászhoz, steakhez és pirítós kenyérhez. A grillező fűtőelem alatti teljes terület felforrósodik. Csukott sütőajtóval használja. Forgassa meg az ételt a sütési fázis kétharmadánál (ha szükséges). |
|  | **Csőben sültek | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | IGEN | 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. |
|  | Alsó melegítés + ventilátor | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | IGEN | IGEN | IDEÁLIS: sós süteményekhez vagy folyékony feltéttel rendelkező ételekhez egy szinten. |
|  | Alsó melegítés | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | IGEN | IGEN | IDEÁLIS: pörköltekhez és kíméletes sütéshez egy szinten. |
|  | Hagyományos + gőz | 180°C<br>130-220°C | L3 | NEM | IGEN | IDEÁLIS: bármilyen típusú étel elkészítéséhez egyetlen szinten. Az üreg ventilátora működik a gőz befecskendezése közben. |
|  | Gratinálás + gőz | 200°C<br>150-220°C | L4 | NEM | IGEN | IDEÁLIS: gratináláshoz vagy pirításhoz egy szinten. A gőz fényes barnulást és lédús eredményt tesz lehetővé. |
|  | Többszintű + gőz | 160°C<br>130-220°C | L3 | NEM | IGEN | IDEÁLIS: sütéshez vagy piritáshoz egy vagy több szinten. A gőz segítségével a hő egyenlően oszlik el a különböző szinteken. |

* Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.

**Csukott sütőajtóval használja.

*** A sütő modelljétől függően.

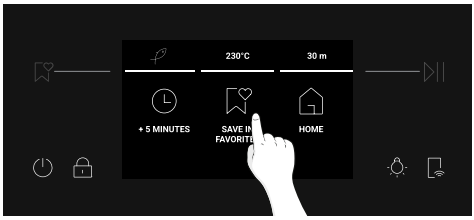
### 4.2.2. KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK

| Szimbólum | Funkció | T °C al pértelmezett T °C tartomány | Javasolt polchelyzet | Előmelegítés | Preci Probe elérhető | Javaslatok |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C<br>200-300 °C | L2/L3 | NEM | - | IDEÁLIS: mindenféle pizza sütéséhez, előmelegítés nélkül. Mélyhűtött pizzához használjon alacsonyabb hőfokot, kerek friss pizzához pedig 300 °C-ot. |
|  | Aszalás | 55°C<br>45-65°C | L4 | NEM | - | IDEÁLIS: zöldségek és gyümölcsök aszalásához. A jobb eredmény érdekében vágja vékonyra a szeleteket, majd helyezze el ezeket egyetlen rétegben, átfedés nélkül. |
|  | Melegen tartás (gőz) | 65°C | L3 | NEM | - | IDEÁLIS: az ételek melegen tartásához |
|  | Joghurt | 40°C | L4 | NEM | - | IDEÁLIS: joghurtok készítéséhez, lehetővé teszi a megfelelő fermentációs folyamatot |
|  | Kelesztés (gőz) | 40°C | L3 | NEM | - | IDEÁLIS: pizza- és kenyértészta kelesztéshez, az ételeket helyezze a harmadik szintre |
|  | TÖBBFÉLE SÜTÉS | 200 °C<br>150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | IGEN | - | IDEÁLIS: egy teljes étkezés különböző ételeinek egyidejű elkészítése különböző szinteken az illatok keveredése nélkül. Az előmelegítés után minden elérhető szintre helyezzen ételt. Minden edényt külön vegye ki attól függően, hogy elérte-e a sütési hőmérsékletet. |
|  | Air fry | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4 | NEM | - | IDEÁLIS: mélyhűtött, elősütött és rántott ételek elkészítéséhez. A dedikált tartozéknak köszönhetően a forró levegő egyenletesen fedi be az ételt. |

### Receptek mentése a Kedvencek közé:

Elmenthet egy receptet a Kedvencek menübe közvetlenül a sütőből, bármely sütési program végén, ha megnyomja a kijelzőn a „Mentés a kedvencekbe” gombot. Ez a gomb a „Jó étvágyat a tányérhoz” üzenet után jelenik meg.

A kedvenc receptek később elérhetők a Kedvencek menüből.



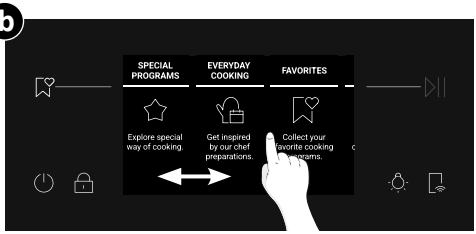

### A Kedvencek menü megnyitása a sütőn:

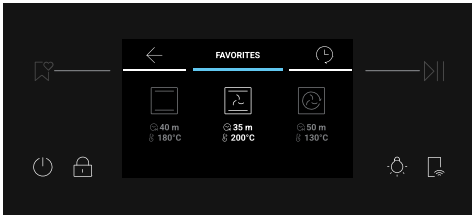
A kijelzőn nyomja meg a ♡ gombot. Alternatív megoldásként görgesse a Kezdőlap menüt, amíg el nem éri a Kedvencek elemet, majd nyomja meg azt. Megjelenik a Kedvencek menü, és görgethet a korábban elmentett receptek között. Először a közvetlenül a sütőben mentett receptek jelennek meg; a Jolly funkcióval elmentett receptek a görgethető menü végén jelennek meg. Ha elérte a kívánt receptet, nyomja meg a ▷|| gombot a sütés indításához.

a



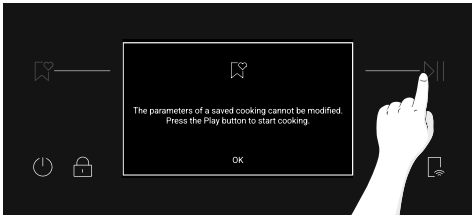

b



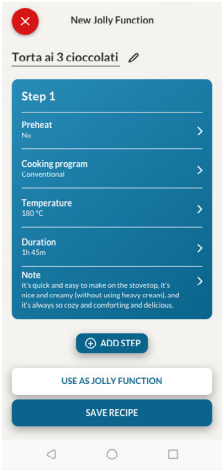



**MEGJEGYZÉS:** Az olyan beállítások, mint a sütési időtartam és a hőmérséklet, nem módosíthatók a kedvencként mentett recepteknél. Ha egy receptre kattint a Kedvencek menüben, megjelenik egy felugró üzenet. Nyomja meg az „OK” gombot a görgethető menübe való visszatéréshez, vagy nyomja meg a ▷|| gombot a választás megerősítéséhez és a sütés indításához.



## Jolly funkció (legfeljebb 5 recept)

A Jolly funkciónak köszönhetően ez a termék teljesen testre szabható élményt nyújt, lehetővé téve, hogy személyre szabott receptjeit közvetlenül a sütőben tárolja. Ezeket a recepteket olyan gyakran hajthatja végre, amilyen gyakran csak szeretné, anélkül, hogy be kellene jelentkeznie az alkalmazásba.



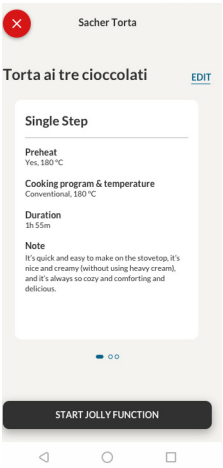

### A Jolly funkció beállítása:

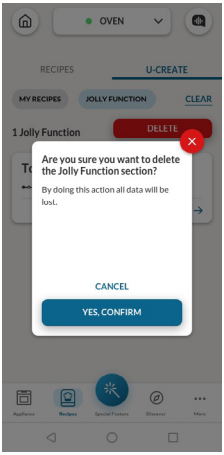
A Jolly funkció sütőn történő beállításához nyissa meg az alkalmazás receptrészét, válassza ki a használni kívánt receptet, majd kattintson a „Használat Jolly funkcióként” lehetőségre. Ettől a ponttól kezdve az alkalmazással való interakció nélkül is elindíthatja a termékből.

### A Jolly funkció szerkesztése:

A Jolly funkció szerkesztéséhez nyissa meg az alkalmazás receptrészét, és válassza ki a Jolly funkcióként megjelölt recept kártyáját. Koppintson a „szerkesztés” gombra a recept testreszabásához és az előzőleg beállított beállítások módosításához.

Egy felugró üzenet tájékoztatja, hogy az újonnan módosított Jolly funkció mentéséhez el kell távolítania az előzőt. Ha megerősíti, az előző Jolly funkció törlődik, és az új paraméterek mentésre kerülnek a terméken, és láthatók lesznek az alkalmazásban.




### A Jolly funkció törlése:

A Jolly funkció eltávolításához a sütő felhasználói felületéről, nyissa meg az alkalmazás recept részét.

A Jolly funkcióként megjelölt recept kártyájára koppintva törölheti azt a piros „törlés” gombra kattintva.

Egy előugró ablak megerősíti a műveletet, és kéri a megerősítését. Ha folytatja, a sütőbe mentett Jolly funkció eltávolításra kerül, és többé nem lesz elérhető az alkalmazásban.

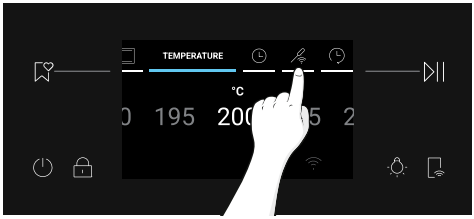
A Jolly funkcióval elmentett receptek a sütő Kedvencek menüjében tekinthetők meg.

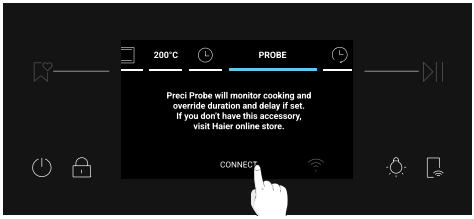
## **PRECI PROBE** (elérhetőség modelltől függően)

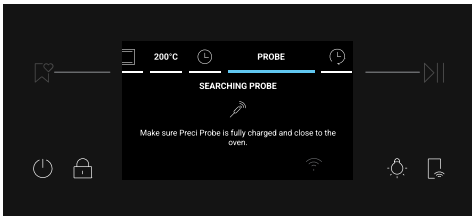
**A szonda használata:**

1. A Kezdőlap görgethető menüben nyomja meg a gombot.
2. A Preci Probe szonda sütőhöz kapcsolásához nyomja meg a „Csatlakoztatás” gombot.
3. A sütő elindítja a Preci Probe szonda keresését. Mindeközben bizonyosodjon meg arról, hogy a Preci Probe teljesen fel van töltve, és a sütő közelében található.
4. A Preci Probe észlelése után válassza ki azt a kijelzőn lévő ikonjának megnyomásával. A kijelző bal alsó sarkában megjelenik a jelzőfény.
5. Válassza ki a kívánt célhőmérsékletet balra és jobbra görgetéssel, majd nyomja meg a gombot a választás megerősítéséhez. Elindul a gyors előmelegítés.
6. Megjelenik egy felugró üzenet: helyezze be a Preci Probe szondát az ételbe, majd helyezze az ételt a sütőbe, és nyomja meg a gombot a sütés indításához.
   A sütés befejeződésekor néhány másodpercre megjelenik a „Jó étvágyat a tányérhoz” üzenet. Mielőtt kiveszi az ételt a sütőből, ügyeljen arra, hogy óvatosan távolítsa el a Preci Probe zondát az ételből.

**MEGJEGYZÉS:** A szonda használatakor nincs szükség főzési időzítő beállítására; az automatikusan leáll a beállított hőmérséklet elérésekor.

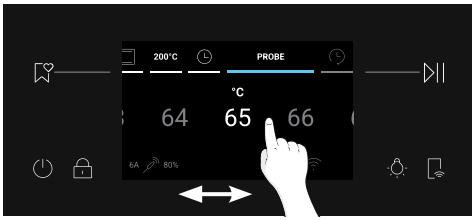


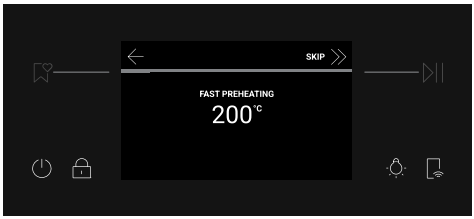



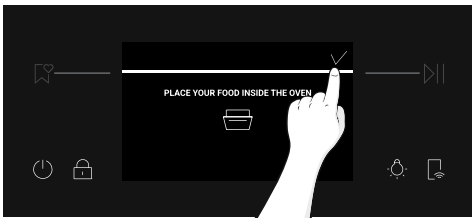



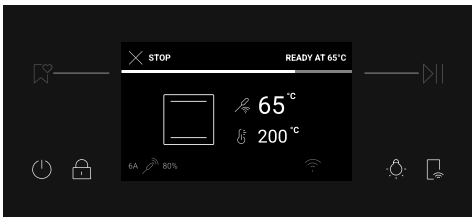






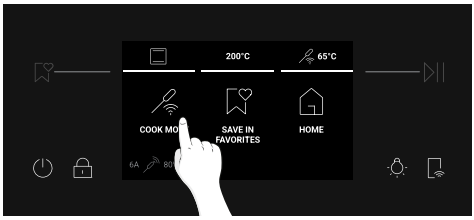





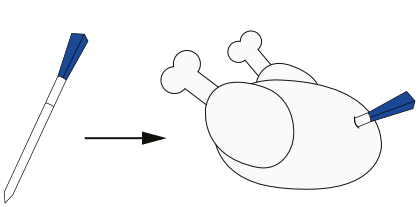

Ha tovább szeretné sütni az ételt, nyomja meg a Főzzön többet” gombot a kijelzőn, és állítson be új célhőmérsékletet a Preci Probe számára.






**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, 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 geometriai középponthoz a lehető legközelebb tolja be. |
| Sült húsok | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Szárnyasok | 83-85°C | A mell legvastagabb részébe |
| Hal (egész/steak) | 65°C | Átlósan a legvastagabb részen |
| Kenyér/ragu | 90°C | Az étel geometriai középpontjához közel |

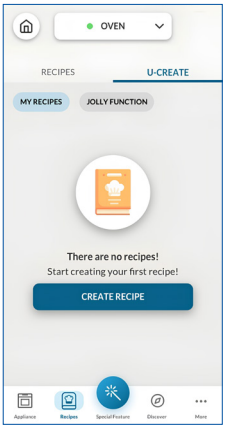
### 4.2.3. Többlépcsős Funkció

A többlépcsős funkció lehetővé teszi az előzőleg beállított sütési paraméterek (hőmérséklet és idő) megőrzését a funkció sütés közben történő változtatása mellett.

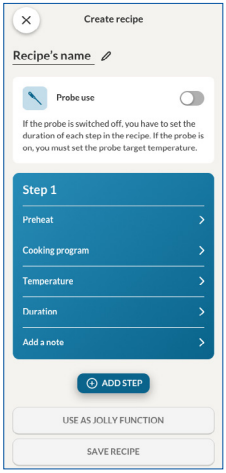
Többlépcsős receptek hozhatók létre a hOn App alkalmazásban a U-Create funkcióval, és ezek menthetők a sütőbe. A felhasználó elindíthatja a Többlépcsős receptet a Kedvencek menüből.

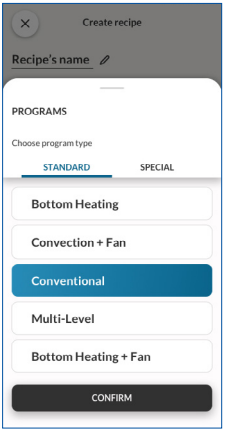
A felhasználó elmentheti a többlépcsős receptet Jolly funkcióként, hogy a sütő Kedvencek menüjében tárolja azt, vagy elmentheti a hOn alkalmazásra, és így távolról indítható az alkalmazásból.

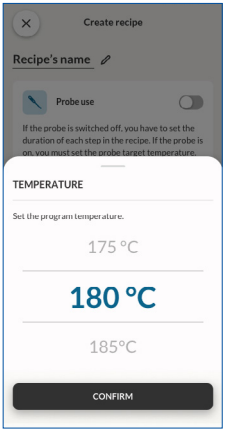
**lépés 1.** Az alkalmazás U-Create részében nyomja meg a „Recept létrehozása” gombot.

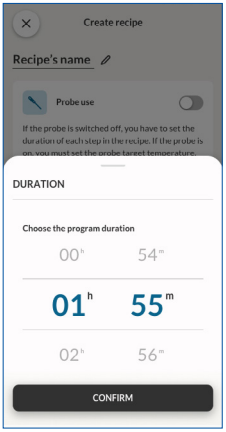



**lépés 2.** Szerkessze a recept nevét, és válassza ki a paramétereket a recept első lépcsőjéhez.

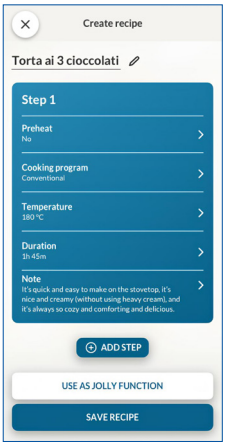


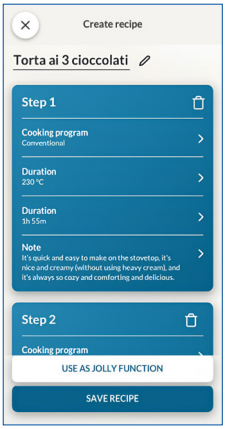



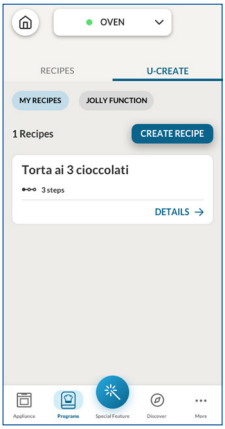



**lépés 3.** Az első lépcső testreszabása után nyomja meg a „Lépcső hozzáadása” gombot, hogy egy másik sütési funkciót adjon a recepthez, és testre szabja a paramétereit.




**lépés 4.** Mentse el a receptet az alkalmazásban, hogy távolról indíthassa el a hOn alkalmazásból, vagy mentse el „Jolly funkcióként”, hogy megtalálja közvetlenül a sütő Kedvencek menüjében.



# 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 | 20-30 |
| | | 2 | Többszintű | 150°C | | Mélyebb + Süteményes tepsi | L3+L6 | 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 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Többszintű | 150°C | I | Fémrácsok + Tortaforma | L3+L6 | 50-60 |
| | Kétszersült | 1 | Hagyományos Többszintű | 150°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Többszintű | 140°C | | Süteményes tepsis | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Többszintű | 140°C | | Süteményes tepsis | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquette | 1 | Többszintű | 190°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Többszintű | 170°C | I | Süteményes tepsi | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 20-30 |
| | Habcsók | 1 | Többszintű | 90°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 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 | L3 | 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 | 180°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Többszintű | 180°C | | Mélyebb + Süteményes tepsi | L3+L6 | 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 | Toast bread | 1 | Supergrill | 05 | N | Fémrács | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Süteményes tepsi | 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<br>Pizza | 180°C<br>200°C | I<br>N | Fémrács + Quiche konzervdoboz | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Többszintű | 180°C | I | Fémrács + Quiche konzervdoboz | L2+L5 | 50-70 |
| | Sajtszuflé | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Süteményes tepsi | L3 | 20-35 |
| | Lasagna, friss | 1 | Hagyományos + ventilátor | 180°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 40-60 |
| | Lasagna, fagyasztott | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, fagyasztott | 1 | Hagyományos | 180°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 45-55 |
| | Sült tészta | 1 | Hagyományos + ventilátor | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, friss (tálca) | 1 | Hagyományos<br>Pizza | 250°C<br>300°C | I<br>N | Süteményes tepsi | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Többszintű | 180°C | I | Mélyebb + Süteményes tepsi | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, friss (kerek) | 1 | Hagyományos<br>Pizza | 250°C<br>300°C | I<br>N | Süteményes tepsi | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Többszintű | 180°C | I | Mélyebb + Süteményes tepsi | L2+L5 | 30-40 |
| | Fagyasztott pizza (vékony tésztás) | 1 | Pizza | 200°C | N | Fémrács | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Többszintű | 200°C | I | Fémrács | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Többszintű | 180°C | I | Fémrács | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Hús és baromfi | Egész sült csirke (1-1,2 kg) | 1 | Többszintű | 220°C | I | Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-es szintre 150 ml vízzel | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Csirkecomb | 1 | Többszintű | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 30-50 |
| | Sült kacsa | 1 | Többszintű | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Kakas | 1 | Többszintű | 220°C | I | Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-re | L3<br>L4 | 20-40 |

| Kategória | Recept | Szintek száma | Főzési program | T°C | Előmeleg-ítés | Sütési tartozék | Polcpozíció | Előmelegítés utáni sütési idő * (perc) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Sült pulyka | 1 | Többszintű | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 50-60 |
| | Sertésborda (1000-1200 g) | 1 | Hagyományos | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 80-100 |
| | Kolbász | 1 | Supergrill | 04 | I | Fémrács | L5 | 40-50 |
| | 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 | Többszintű | 200°C | I | Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-re | L4 | 45-60 |
| Hal és tenger gyümölcs-ei | 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 | Zöldség Csőb-enpsültek | 1 | ECO | 200°C | N | Fémrács + Sütőálló edény | L3 | 80-90 |
| | Fagyasztott hasábburg-onya (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | I | Air fry tálca** | L4 | 18-25 |
| | Burgonya Csőb-enpsültek | 1 | Többszintű | 200°C | I | Fémrács + Sütőálló edény | L4 | 15-25 |
| | 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 Élelmiszer kategória menü lehetővé teszi a különböző receptek elkészítését az egyes kategóriák igényeihez szabott speciális sütési programoknak köszönhetően.
Az élelmiszer kategória és a recept kiválasztása után kiválaszthatja az egyidejűleg a sütéshez használni kívánt tálcák számát vagy az étel tömegtartományát (a kiválasztott kategóriának megfelelően).
Megjelenik az alapértelmezett idő és hőmérséklet, és ezek szerkeszthetők a kijelző adott ikonjainak megnyomásával. A főzési hőmérséklet korlátozott tartományon belül állítható be.
A gyors előmelegítés opció használata javasolt, és a funkció alapértelmezés szerint engedélyezett, de kihagyható.

Amikor egy sütési program véget ér, meghosszabbíthatja további 5 perccel, vagy elmentheti a kedvencek menüjébe, illetve visszatérhet a kezdőképernyőre.

| Szimbólum | Élelmiszer kategória | Recept | Tálalási tartomány | Preci Probe elérhető |
|---|---|---|---|---|
|  | Tészta, kenyér és pizza | Kerek pizza | 1-3 tálca | Nem |
| | | Focaccia | 1-2 tálca | Nem |
| | | Mélyhűtött pizza | 1-3 tálca | Nem |
| | | Friss lasagne | 1-2 tálca | Igen |
| | | Cannelloni | 1-2 tálca | Igen |
| | | Fagyasztott lasagna/cannelloni | 1-2 tálca | Nem |
| | | Kenyér | 1-2 tálca | Igen |
| | | Kenyér (gőz) | 1 tálca | Igen |
|  | Hús és baromfi | Sertéssült (gőz) | 500-1500g | Igen |
| | | Pörkölt marhahús (gőz) | | |
| | | Pörkölt | | |
| | | Csontozott báránycomb (gőz) | | |
| | | Oldalas (gőz) | | |
| | | Sült csirke (gőz) | | |
| | | Töltött csirke (gőz) | | |
| | | Fasírt (gőz) | | |
|  | Hal | Halfilé (gőz) | 200-1200g | Igen |
| | | Egész sült sütőben (gőz) | | Igen |
| | | Grillezett hal | | Nem |
| | | Sóban sült hal | | Nem |
| | | Mélyhűtött hal | | Nem |
|  | Sós lepények és piték | Sós levelestészták | 1-3 tálca | Nem |
| | | Szuflé (gőz) | 1-2 tálca | |
| | | Sós lepény | 1-2 tálca | |
| | | Zöldséges lepény (gőz) | 1-2 tálca | |

| Szimbólum | Élelmiszer kategória | Recept | Tálalási tartomány | Preci Probe elérhető |
|---|---|---|---|---|
|  | Zöldségek | Sült burgonya (gőz) | 500-1200g | Nem |
| | | Zöldséggratin (gőz) | | |
| | | Zöldségek en papillote (sütőpapírban) | | |
| | | Grillezett zöldségek | | |
| | | Töltött zöldségek (gőz) | | |
|  | Édes pékáru | Vajas keksz (gőz) | 1 tálca | Nem |
| | | Mélyhűtött croissant (gőz) | 1 tálca | |
| | | Gyümölcsös pite (gőz) | 1-2 tálca | |
| | | Mille-Feuille (gőz) | 1-2 tálca | |
| | | Muffin (gőz) | 1 tálca | |
| | | Piskótatészta (gőz) | 1-2 tálca | |
| | | Rétes (gőz) | 1-3 tálca | |
| | | Kelt tésztás sütemény (gőz) | 1-2 tálca | |
| | | Kelt tészta kockázott gyümölcsökkel (gőz) | 1-2 tálca | |

# 6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

## 6.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

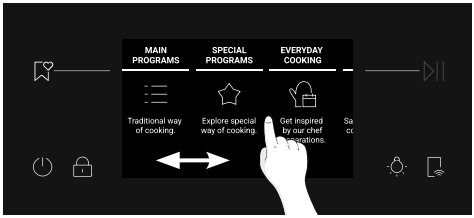
A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát. Bármilyen kézi tisztítási művelet végrehajtása előtt várja meg, amíg a sütő lehűl.

- 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

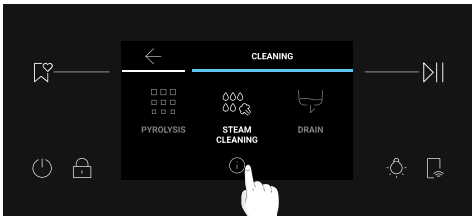
Görgessen vízszintesen a görgethető menüben, és nyomja meg a Tisztítás gombot a Tisztítás menü eléréséhez.







Görgessen a Tisztítás menüpontban a különböző funkciók megtekintéséhez. Bármely funkcióhoz nyomja meg a ⓘ gombot a leírás és a javasolt felhasználás elolvasásához.



A következő tisztítási lehetőségek közül választhat:

**Pirolízis** (modelltől függően)

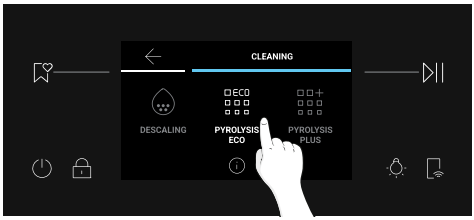
Ez a folyamat az azonos nevű kémiai folyamaton alapul, amely magában foglalja a komplex anyagok hőkezeléssel történő bomlását.
Az indítás után automatikusan bezárja a sütő ajtaját, és gyorsan 410 °C-ra emeli a hőmérsékletet.
A tisztítási ciklus végén a sütőtérben minimális porlerakódás marad, amelyet nedves ruhával könnyen le lehet törölni.
A pirolitikus tisztításhoz a gőztartályt el kell távolítani. Ellenkező esetben 5 percenként egy felugró üzenet jelenik meg a képernyőn, amely értesíti a tartály eltávolításának a szükségességéről.

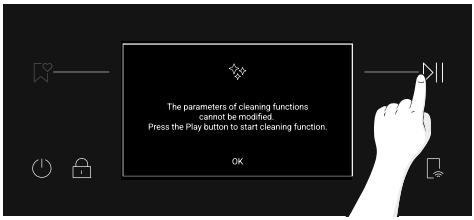


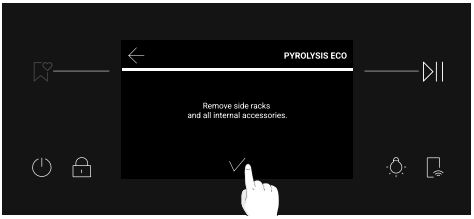

Két pirolízis tisztítási funkció közül választhat:

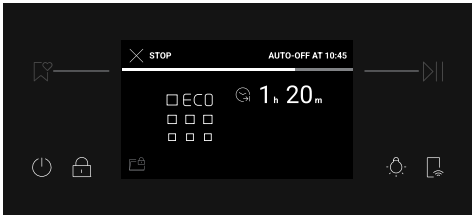
**Öko pirolízis**
A közepesen szennyeződött sütő tisztításához. Működése 90 percig tart.

**Hogyan működik:**
1. A Tisztítás görgethető menüben görgessen addig, amíg el nem éri az Öko pirolízis elemet. Megjelenik egy felugró üzenet. Nyomja meg a ▷|| gombot a folytatáshoz, vagy nyomja meg az „OK” gombot a visszalépéshez.
2. Nyomja meg a ▷|| gombot a folytatáshoz.
3. Megjelenik egy felugró üzenet. Távolítsa el az összes belső tartozékot és az oldalsó állványokat a sütőből. Amikor befejezte, érintse meg a ✓ gombot.
4. Megkezdődik a tisztítási folyamat. Ezen idő alatt és a következő hűtési fázis alatt a készülék reteszeli az ajtót, és a kijelzőn a 🔒 átható.
5. Amikor a készülék lehűlt, az ajtó reteszelése old, és megjelenik egy felugró üzenet. Ekkor kinyithatja a sütő ajtaját, és egy törlőkendővel megtisztíthatja a sütő belső felületeit.



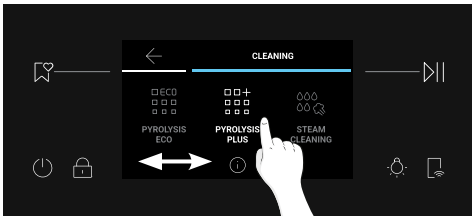



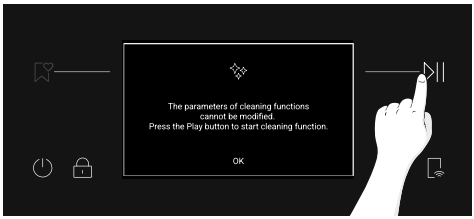



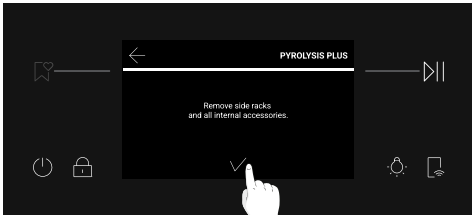



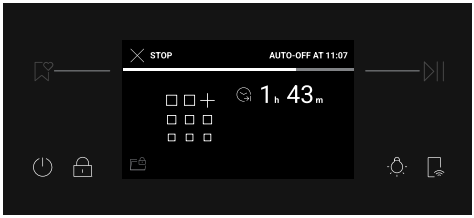
**Pirolízis plusz**
Erősen szennyeződött sütő tisztításához. Működése 120 percig tart.

**Hogyan működik:**
1. A Tisztítás görgethető menüben görgessen addig, amíg el nem éri a Pirolízis plusz elemet. Megjelenik egy felugró üzenet. Nyomja meg a ▷|| gombot a folytatáshoz, vagy nyomja meg az „OK” gombot a visszalépéshez.
2. Nyomja meg a ▷|| gombot a folytatáshoz.
3. Megjelenik egy felugró üzenet. Távolítsa el az összes belső tartozékot és az oldalsó állványokat a sütőből. Amint befejezte, érintse meg a ✓ gombot.
4. Megkezdődik a tisztítási folyamat. Ezen idő alatt és a következő hűtési fázis alatt a készülék reteszeli az ajtót, és a kijelzőn a 🔒 látható.
5. Amikor a készülék lehűlt, az ajtó reteszelése old, és megjelenik egy felugró üzenet. Ekkor kinyithatja a sütő ajtaját, és egy törlőkendővel megtisztíthatja a sütő belső felületeit.




**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.

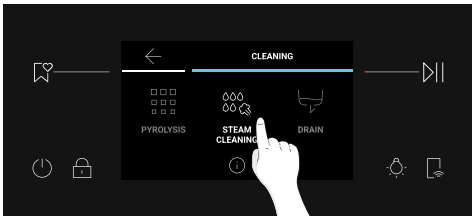
Ajánlás: Fontolja meg a katalitikus panelek cseréjét körülbelül három év használat után, különösen, ha heti két-három sütési ciklust használ a sütőben. Ez optimális teljesítményt és tisztaságot biztosít.

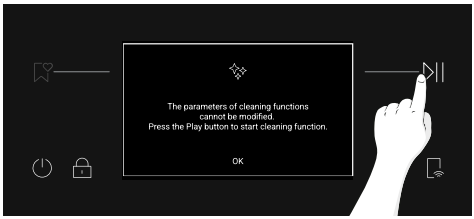
## Gőzös Tisztítás

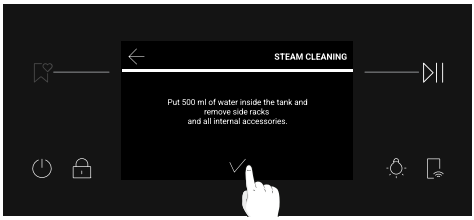
A Gőzös Tisztítás funkciót úgy tervezték, hogy könnyedén kezelje a könnyű szennyeződéseket, és gyors és környezetbarát megoldást nyújtson a sütőtér tisztításához a gőz erejével.

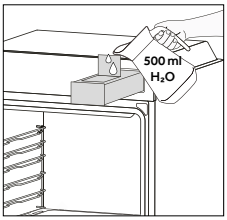
### Hogyan működik:

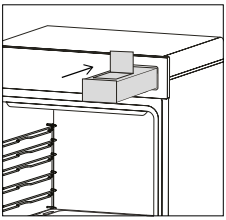
1. A Tisztítás görgethető menüben görgessen addig, amíg el nem éri a Gőzös Tisztítás elemet. Amikor kiválasztja a funkciót, egy felugró üzenet jelenik meg. Nyomja meg a ⏯ gombot a folytatáshoz, vagy nyomja meg az „OK” gombot a visszalépéshez.
2. Nyomja meg a ⏯ gombot a folytatáshoz.
3. Egy felugró üzenet felkéri, hogy öntsön 500 ml vizet az üreg alsó részébe. Amint kész, érintse meg a ✓ gombot.
4. Megkezdődik a tisztítási folyamat. Ez idő alatt ne nyissa ki az ajtót.
5. A tisztítási folyamat végén egy felugró üzenet jelenik meg, és ekkor kinyithatja a sütő ajtaját.
6. A képernyő visszatér a Kezdőlap görgethető menühöz.

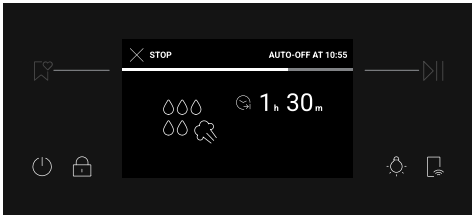


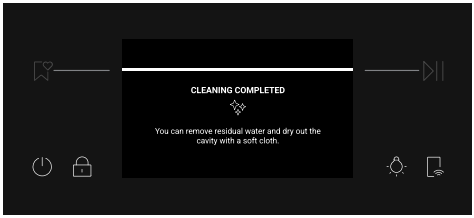



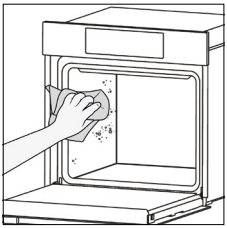





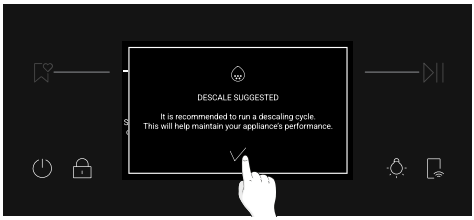



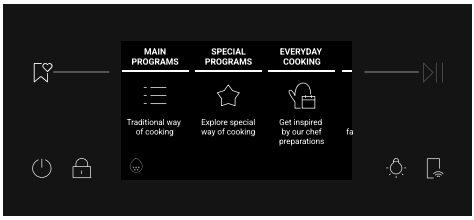
**MEGJEGYZÉS:** A bal felső sarokban található Leállítás gomb megnyomásával bármelyik tisztítási funkció bármikor megszakítható. Az Öko pirolízis és a Pirolízis plusz funkciók megszakítása után az ajtó zárva marad, amíg a készülék le nem hűl. Egy felugró üzenet tájékoztatja az ajtó nyithatóságáról.

## GŐZRENDSZER TISZTÍTÁSA

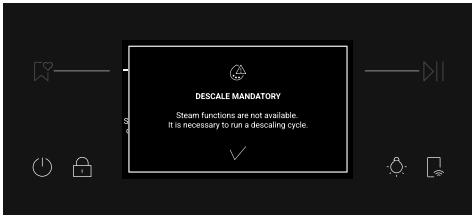
### Vízkőeltávolítás

Ez a funkció 25 gőzciklus után javasolt, és 40 gőzciklus után kötelezően elvégzendő.
A sütő kijelzőjén (a 25. naptól kezdődően) minden gőzciklus végén megjelenik egy felugró üzenet, ha a felhasználó még nem végezte el a vízkőmentesítést. jelenik meg a kijelző bal alsó részében, amíg végre nem hajtja a vízkőeltávolítást.



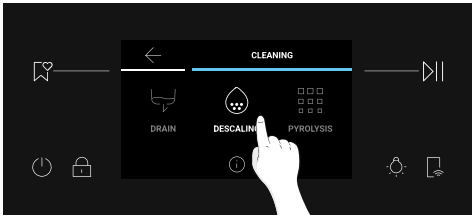

40 ciklus után egyik gőzsütési program sem indul el, mielőtt a felhasználó végrehajtaná a vízkőeltávolítási programot. Amikor megpróbál elindítani egy gőzt alkalmazó sütési ciklust, a képernyőn megjelenik egy Vízkőeltávolítás Kötelező figyelmeztetés.

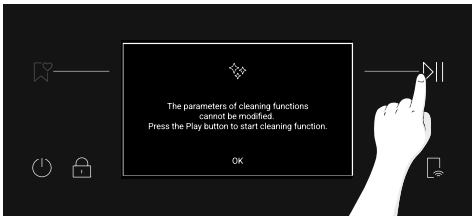


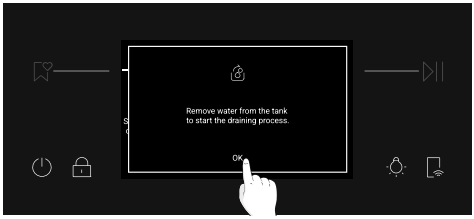
A vízkőeltávolítás funkció három lépésből áll:

**1. lépés (A maradék víz eltávolítása a párolóból):**

i. A Tisztítás görgethető menüben görgessen addig, amíg el nem éri a Vízkőeltávolítás elemet. Amikor kiválasztja a funkciót, egy felugró üzenet jelenik meg. Nyomja meg a ▷|| gombot a folytatáshoz, vagy nyomja meg az „OK” gombot a visszalépéshez.
ii. Ha a gőztartály hiányzik vagy nyitva van, a rendszer felkéri a gőztartály behelyezésére/bezárására. Ha a tartály megtelt, először ki kell üríteni, majd újra be kell helyezni.
iii. Megkezdődik az ürítési folyamat. Amikor hangjelzés hallható, ürítse ki a tartályt, majd folytassa a 2. lépéssel.

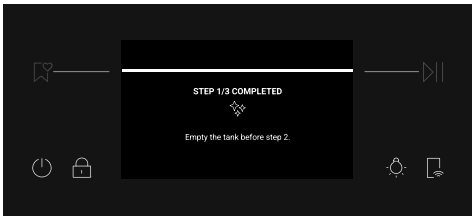


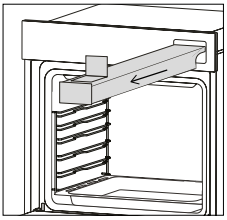







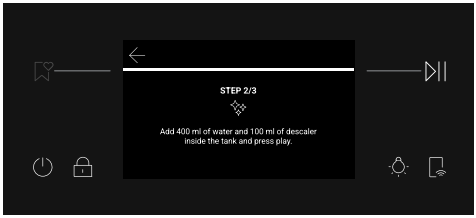


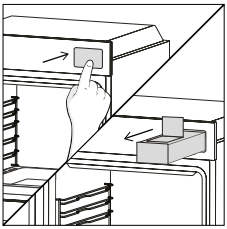



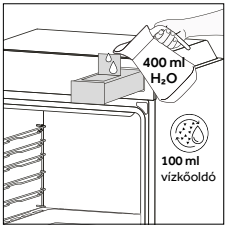
**2. lépés (Vízkőeltávolítás):**

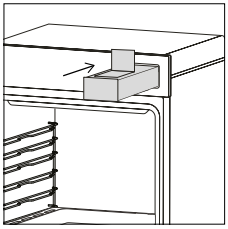
i. Egy felugró üzenet felkéri, hogy töltsön 400 ml csapvizet és 100 ml vízkőoldót a gőztartályba. Nyomja meg a ⏯ gombot a folytatáshoz.

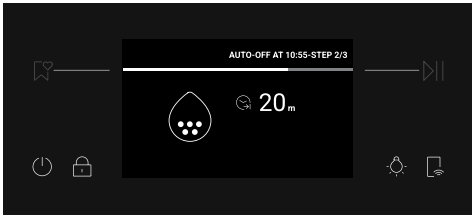
ii. Ez a lépés 20 percet vesz igénybe, majd a harmadik lépéshez ismét el kell távolítani és ki kell üríteni a gőztartályt.

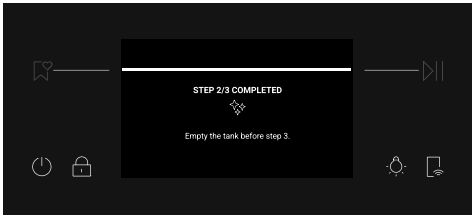




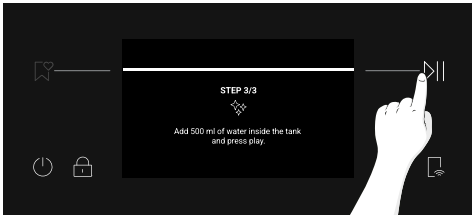



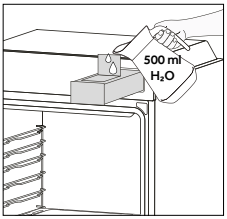


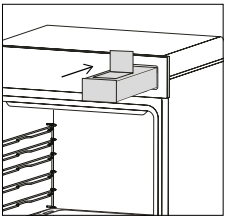



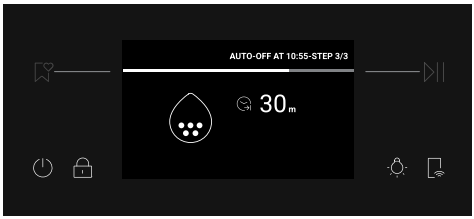
**3. lépés (Öblítés):**

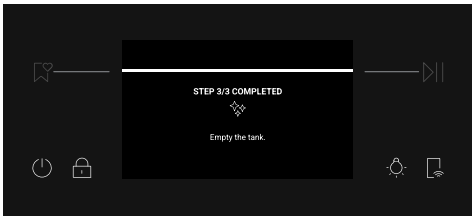
i. Egy felugró üzenet felkéri, hogy töltsön 500 ml csapvizet a gőztartályba. Nyomja meg a ⏯ gombot a folytatáshoz.
ii. Ez a lépés 30 percig tart; a folyamat végén a rendszer felkéri a tartály ürítésére.

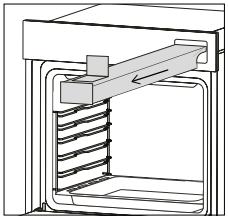


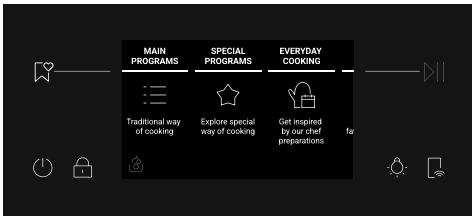





**MEGJEGYZÉS:** Ha nem üríti ki a gőztartályt, a jelzés megmarad a kijelző bal alsó sarkában.

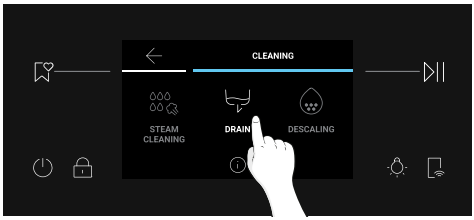


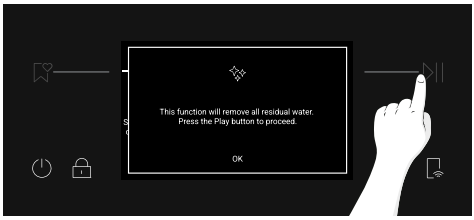

**MEGJEGYZÉS :** Ha a vízkőtelenítő program megszakad vagy nem fejeződik be, a kijelzőn jelenik meg, és a rendszer kéri a folyamat megismétlését és befejezését.

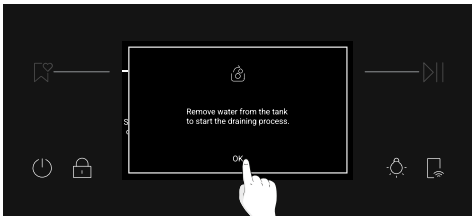
## Leeresztés

Ez a funkció könnyedén leereszti a túlzott mennyiségű folyadékot a gőzrendszerből. A következőképpen járjon el:

1. A Tisztítás görgethető menüben görgessen addig, amíg el nem éri a Leeresztés elemet. Amikor kiválasztja a funkciót, megjelenik egy felugró üzenet. Nyomja meg a ⏯ gombot a folytatáshoz, vagy nyomja meg az „OK” gombot a visszalépéshez.
2. Ha a gőztartály hiányzik vagy nyitva van, a rendszer felkéri a gőztartály behelyezésére/bezárására. Ha a tartály megtelt, először ki kell üríteni, majd újra be kell helyezni.
3. Megkezdődik a leeresztési folyamat. Amikor a folyamat véget ér, a rendszer felkéri a tartály kiürítésére.

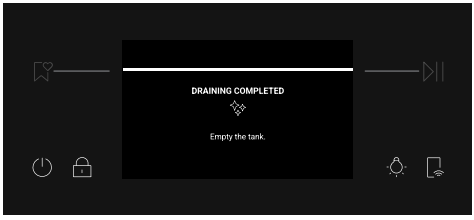


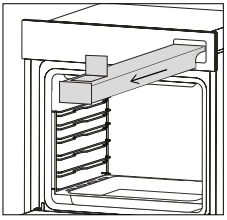



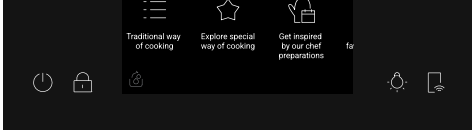






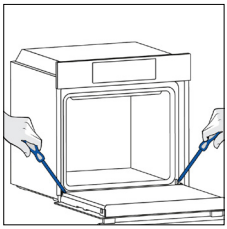



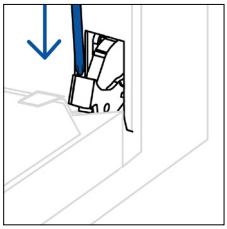
**MEGJEGYZÉS:** Ha nem üríti ki a gőztartályt, a jelzés megmarad a kijelző bal alsó sarkában.



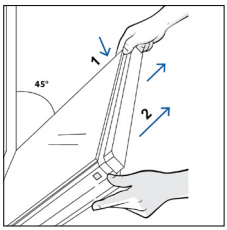
### 6.2.2. SÜTŐN KÍVÜL: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása

1. Nyissa ki az ajtót 90°-ra. Forgassa el a zsanér reteszelő füleit a sütőből kifelé.

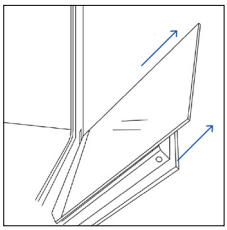




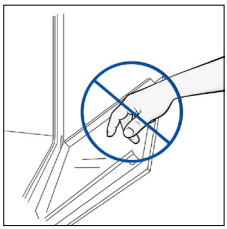
2. Állítsa az ajtót 45°-ra. Nyomja meg egyszerre az ajtó oldalsó vállának mindkét oldalán található két gombot, és húzza maga felé, hogy eltávolítsa a felső üveg ajtóburkolatát.




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).



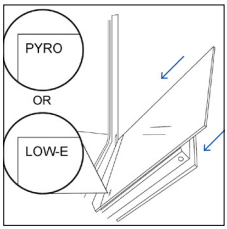
4. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A külső üveg nem eltávolítható.



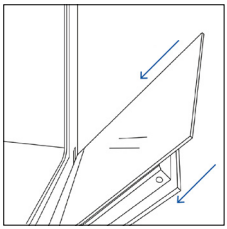
5. Tisztítsa meg az üveget puha kendővel és megfelelő tisztítószerekkel.



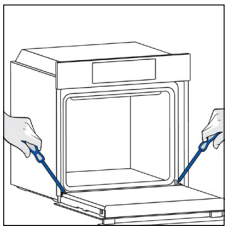
6. Helyezze be az üveglapokat, ügyelve arra, hogy a „Low-E/PYRO” címke megfelelően olvasható legyen, és az ajtó bal alsó részén, a bal oldali zsanér közelében helyezkedjen el. Így az első üvegre nyomtatott címke az ajtó belsejében marad.

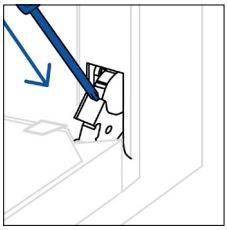



7. Helyezze vissza a felső üveg ajtóburkolatát úgy, hogy befelé nyomja, amíg egy kattanást nem hall a két oldalsó gombról.



8. Ezután állítsa vissza az ajtót 90°-ra, és forgassa befelé a zsanérrögzítő füleket a sütő belseje felé.





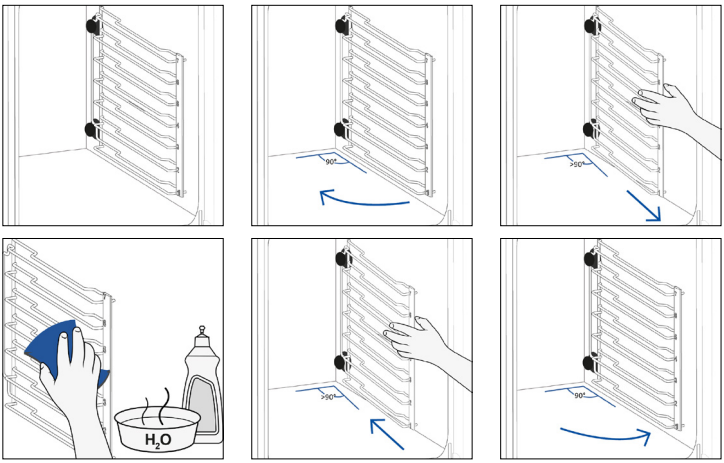
### 6.3. TARTOZÉKOK TISZTÍTÁSA

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 először az elülső részt a nyíl irányába húzza, majd a hátsó részt leválasztja a csavarokról.
2. Az oldalsó állványok tisztításához tegye őket mosogatógépbe, vagy használjon nedves szivacsot, és utána szárítsa meg őket.
3. A tisztítási folyamat után szerelje fel az oldalsó állványokat fordított sorrendben: helyezze a hátsó részt a csavarok közé, és nyomja az elülső részt a nyíl irányába.



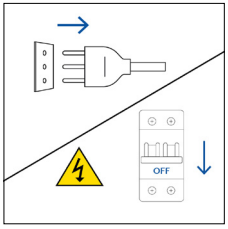
## 6.4. KARBANTARTÁS

### ALKATRÉSZEK CSERÉJE

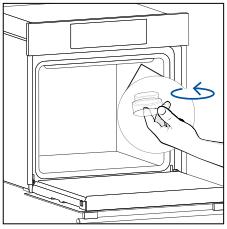
**A felül lévő izzó cseréje:**

1. Válassza le a sütőt a hálózati tápellátásról.
2. Távolítsa el a lámpa üvegfedelét.
3. Szerelje szét az izzót.
4. Cserélje ki az izzót egy ugyanolyan típusú új izzóra.
5. Helyezze át a lámpa üvegburáját.
6. Csatlakoztassa újra a sütőt a hálózati tápellátáshoz.

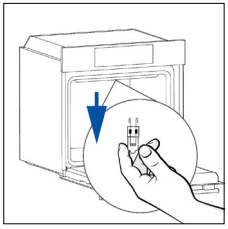
**1. lépés**



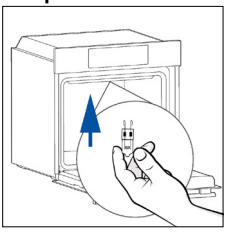

**2. lépés**



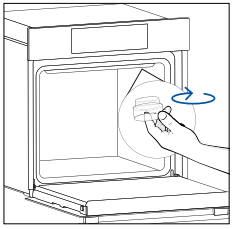
**3. lépés**



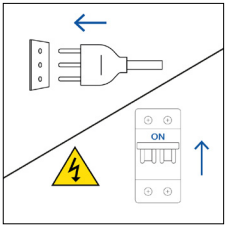
**4. lépés**

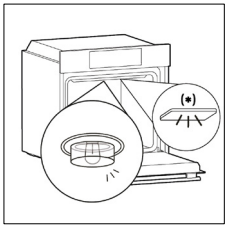


**5. lépés**



**6. lépés**



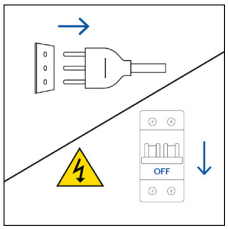




Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)
* Probléma esetén ezzel a lámpával lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

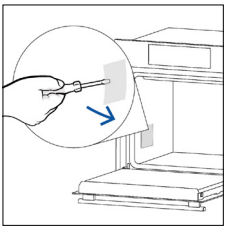
### Az oldalsó izzó cseréje:

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.

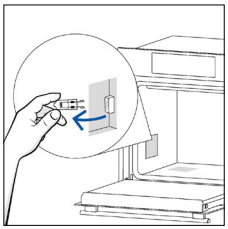
**1. lépés**



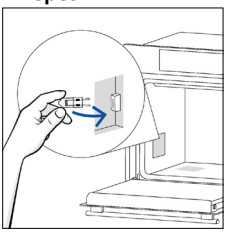

**2. lépés**



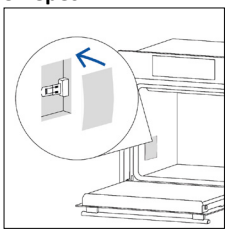
**3. lépés**



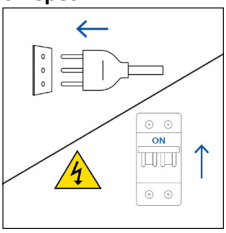
**4. lépés**



**5. lépés**



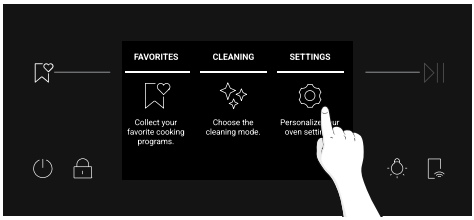
**6. lépés**

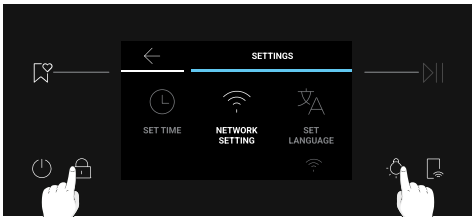


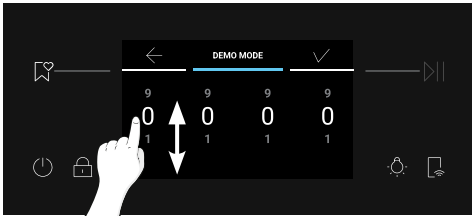

Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

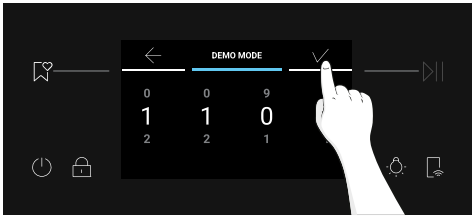
## 6.5. Demo Mód

1. A Kezdőlap görgethető menüben válassza a Beállítások lehetőséget.
2. A Beállítások menüben tartsa lenyomva egyszerre a  és  gombot.
3. Görgesse az értékeket függőlegesen az 1100 megadásához jelszóként, majd nyomja meg a  gombot a megerősítéséhez.
4. A kijelző visszatér a Kezdőlap görgethető menühöz Demo módban.
5. A Demo módból való kilépéshez ismételje meg ugyanazon lépéseket.





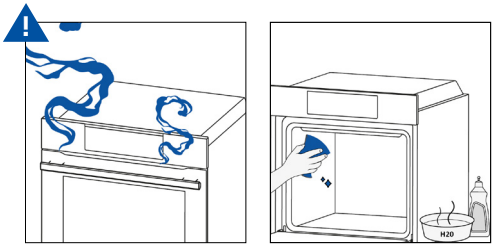

# 7. HIBAELHÁRÍTÁS

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.

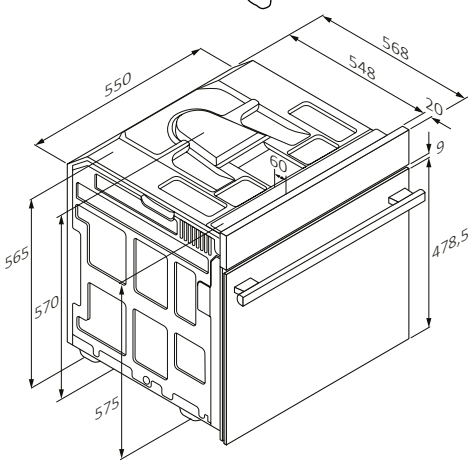
## 8.2. ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

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.

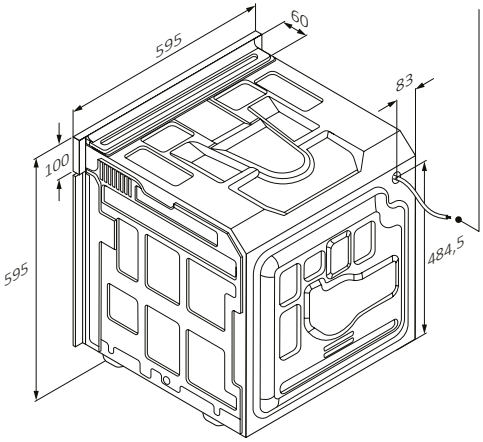
# 9. TELEPÍTÉS

A termék telepítési videóját a QR-kód beolvasásával tekintheti meg.

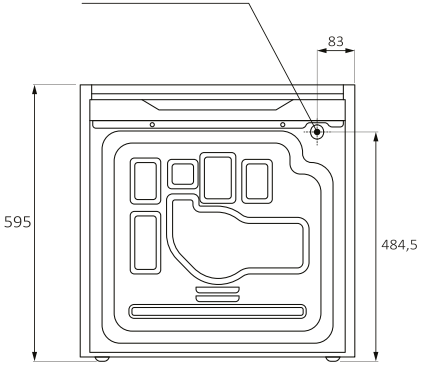
vagy erre kattintva **link**



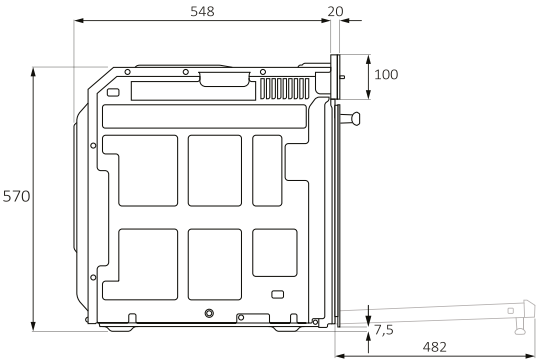

Kábel 1100 mm




Kábel 1100 mm

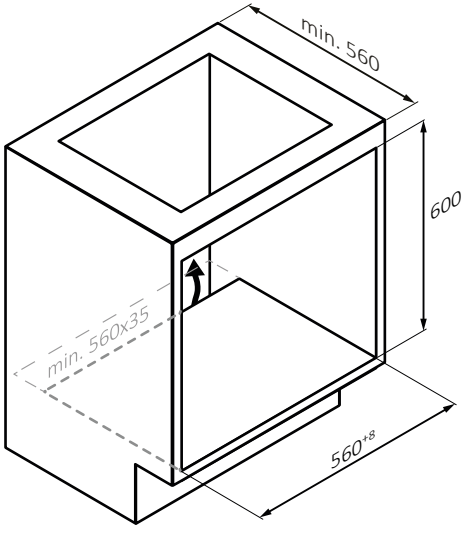


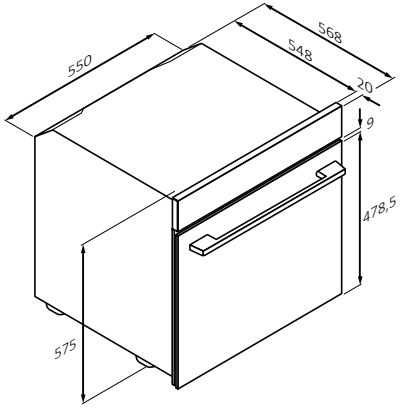

Hátsó nézet

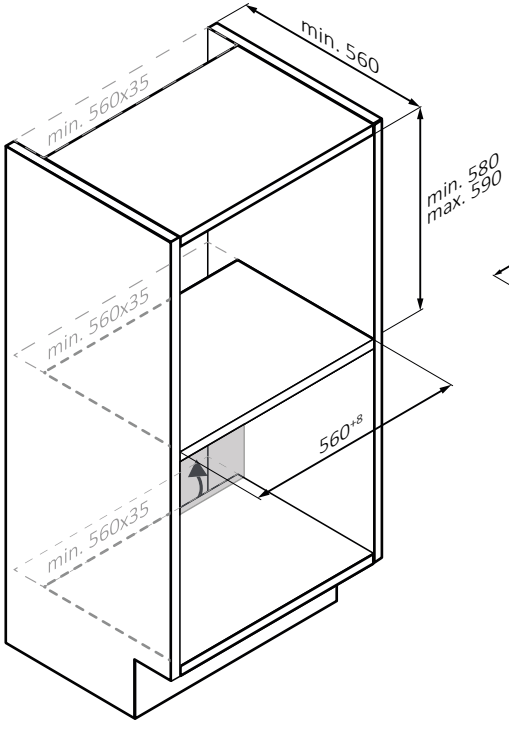


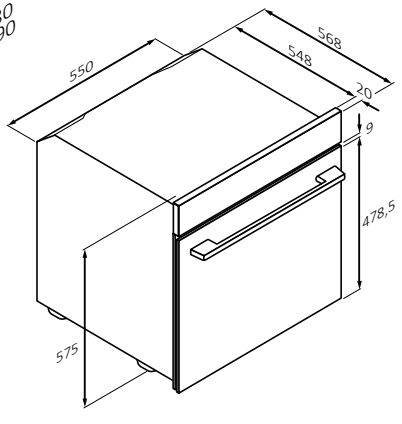

Oldalsó nézet

mm

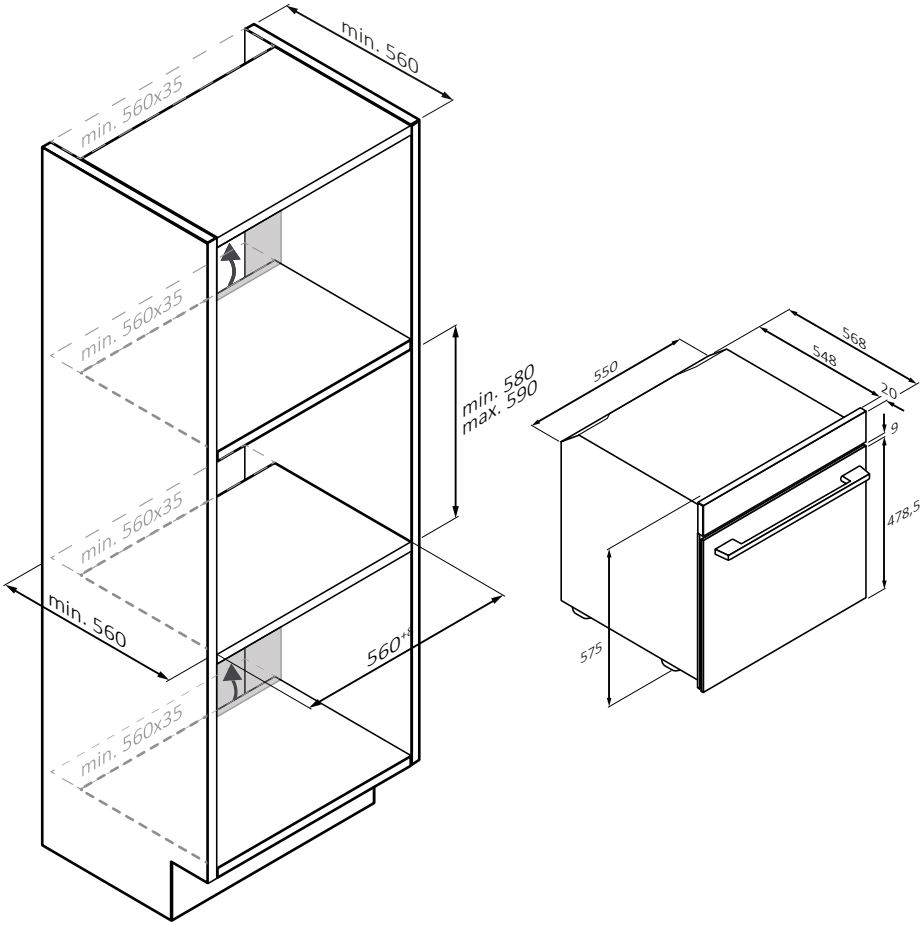

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

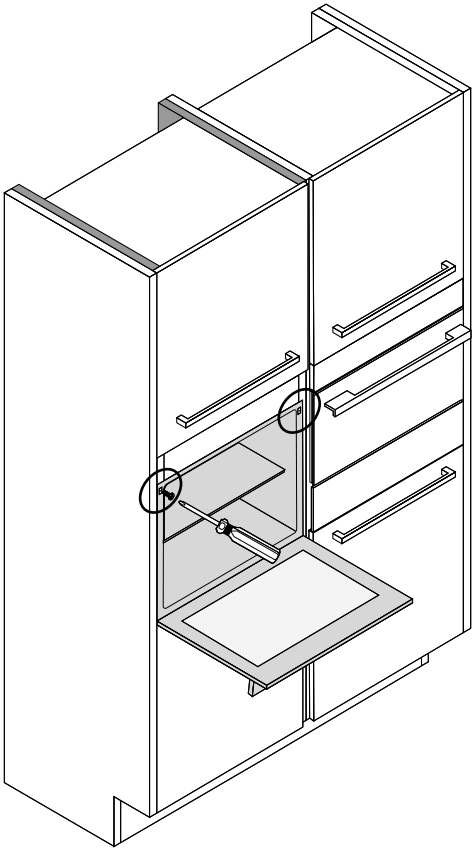

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

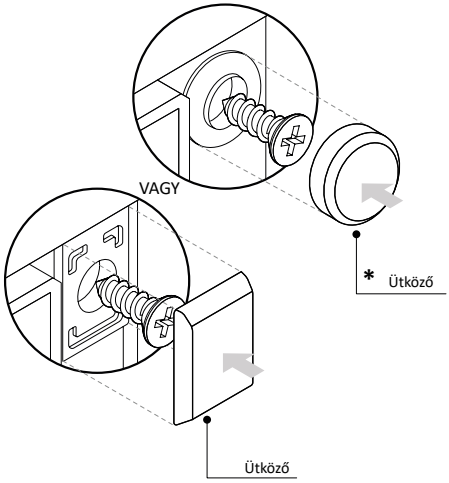

550
568
548
20
9
478,5
575

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. Posebne Funkcije
4.2.3. Funkcija več korakov

**5. NAPOTKI ZA KUHANJE**
5.1. Splošna Tabela Kuhanja
5.2. Tabela Everyday Cooking

**6. NEGA IN ČIŠČENJE**
6.1. Splošna Priporočila
6.2. Čiščenje Pečice
6.2.1. Notranjost Pečice: Funkcije Čiščenja
6.2.2. Zunanjost Pečice: Odstranitev In Čiščenje Steklenih Vrat
6.3. Čiščenje Dodatkov
6.4. Vzdrževanje
6.5. Predstavitveni Način

**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.

* Odvisno od modela pečice.

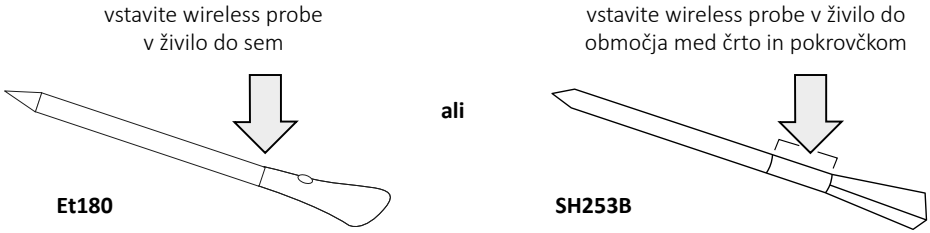
- V pečicah s sondo za meso je treba pred začetkom cikla čiščenja zapreti luknjo s priloženo matico. Ko sonde za meso ne uporabljate, luknjo vedno zaprite z matico.
- Med postopkom čiščenja s pirolizo (če je na voljo) se lahko površine segrejejo bolj kot običajno, zato se otroci ne smejo približevati aparatu.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, nikoli ne uporabljajte kuhalne plošče, medtem ko pirolizator deluje, saj tako preprečite pregrevanje kuhalne plošče.

**OPOZORILA (ZA STEAM PLUS)**

- Pri polnjenju rezervoarja za paro nivo vode ne sme presegati najvišjega nivoja, označenega na rezervoarju.
- Za polnjenje rezervoarja uporabite samo pitno vodo.
- Pred zagonom funkcije pirolitičnega čiščenja je treba rezervoar za paro odstraniti. Med delovanjem funkcije pirolitičnega čiščenja ne vstavite rezervoarja za paro.

## OPOZORILA ZA BREZŽIČNO TEMPERATURNO SONDO

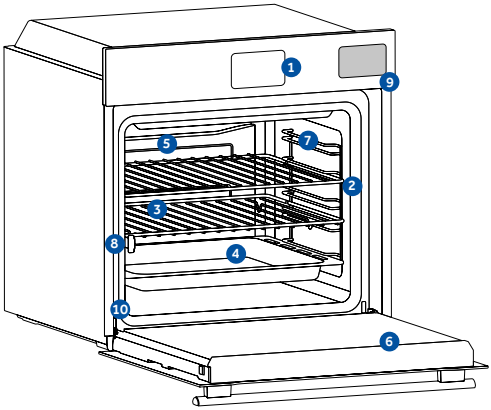
- Ta izdelek je namenjen izključno za uporabo v pečicah. Uporabljati ga je treba izključno po teh navodilih za uporabo.
- TAKOJ PO KUHANJU SE sonde Preci Probe NE DOTIKAJTE Z GOLIMI ROKAMI. Med odstranjevanjem sonde Preci Probe iz hrane po kuhanju vedno nosite rokavice za pečice.




- Kovinskega dela sonde Preci Probe ne izpostavljajte neposredno toploti, ki jo proizvaja pečica.
- Sondo Preci Probe uporabljajte izključno v vgradni pečici.
- Sonde Preci Probe ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.
- Sondo Preci Probe lahko očistite in operete, vendar je ne potopite v vodo za dalj časa.
- Ta izdelek ni namenjen za uporabo s strani oseb, starih 12 let in mlajših.
- Dobavitelj ne odgovarja za poškodbe sonde Preci Probe, ki nastanejo zaradi napačne uporabe naprave.
- Sondo Preci Probe pred uporabo očistite.
- Sonda lahko deluje v tem temperaturnem območju: od 10 °C do notranje najvišje temperature 100 °C kovinskega dela. 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 Preci Probe preseže 100 °C, se kuhanje ustavi, zato je treba sondo Preci Probe z rokavicami čim prej odstraniti iz pečice, da se prepreči poškodbe sonde.

# 2. PREDSTAVITEV IZDELKA

## 2.1. PREGLED IZDELKA

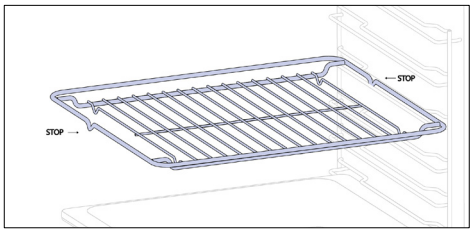



1. **Nadzorna plošča**
2. **Številke polic**
3. **Kovinske mreže**
4. **Pladnji**
5. **Pokrov ventilatorja**
6. **Vrata pečice**
7. **Stranske žične mreže** (če obstajajo: samo za ravno votlino)
8. **Teleskopska vodila**
9. **Rezervoar za paro**
10. **Serijska številka in koda QR**

Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo

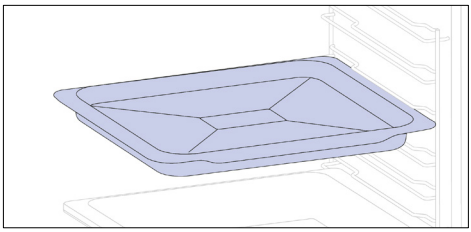
## 2.2. DODATKI

### Kovinska rešetka



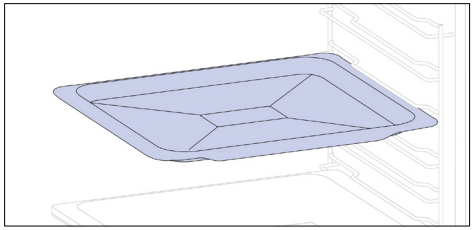

Rešetka v pečici je odstranljiva in nastavljiva rešetka, ki podpira kuhinjski pribor in jo je mogoče prilagoditi različnim višinam za različne potrebe kuhanja. Hrane ne postavljajte neposredno nanjo; namesto tega uporabite peki papir ali primerne pekače.

### Globok pekač



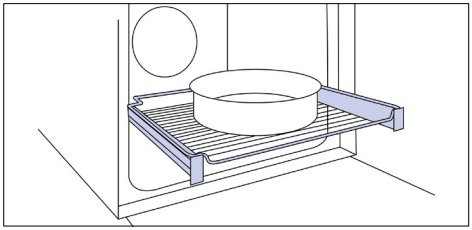
Globlji pladenj je idealen za recepte z dodanimi tekočinami ali plastmi, kot so enolončnice ali pečenke. Globina je posebej zasnovana tako, da zagotavlja želeno konsistenco hrane, pripravljene v njem.

### **Pekač** (samo, če je prisoten*)



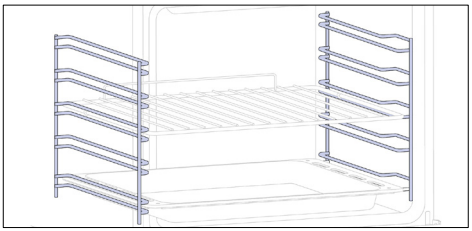
Pekač je idealen za doseganje enakomerne zapečenosti spodnjega dela. Zaradi svoje plitke, ravne oblike je kot nalašč za peko piškotov in peciva. Poleg tega ga lahko postavite pod mrežo za peko, da prestrežete kapljanje in preprečite, da bi se pečica umazala.

### **Teleskopska vodila** (samo, če je prisoten*)



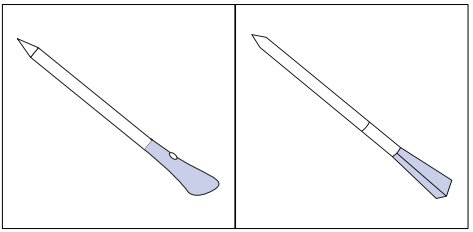
Teleskopska vodila pečice so police, ki jih je mogoče podaljšati, kar olajša vstavljanje ali odstranjevanje predmetov, ne da bi morali seči globoko v vročo pečico. Izboljšujejo varnost, stabilnost in jih je mogoče nastaviti na različne ravni.

**Stranske rešetke** (samo, če je prisoten*)



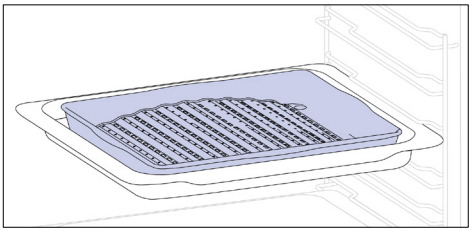
Stranske rešetke, ki so na obeh straneh pečice, so namenjene postavitvi pekača in rešetk med kuhanjem.

**Preci Probe** (samo, če je prisoten*)



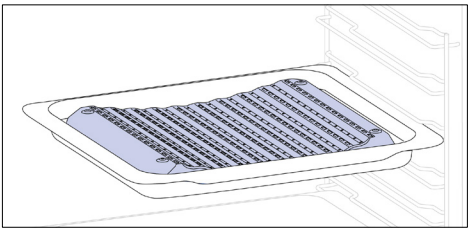
Sonda za meso je senzor temperature, ki se vstavi v hrano in je povezan s pečico prek kabla. Omogoča nadzor notranje temperature hrane med kuhanjem. Uporablja se predvsem za ribe in meso.

**Dvojni pladenj – način peke na žaru**
(samo, če je prisoten*)



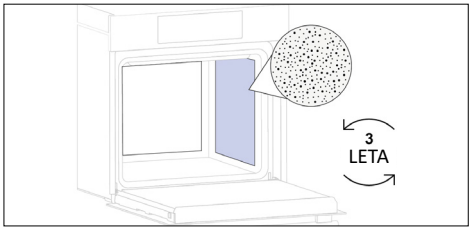
Konveksna oblika je primerna za peko na ražnju v pečici pri visoki temperaturi (220°), kar omogoča rezultat peke na žaru tudi doma z malo dima, zahvaljujoč odvajanju maščob na dnu pladnja.

**Dvojni pladenj – način PARE**
(samo, če je prisoten*)

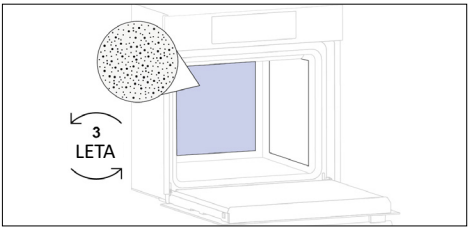


Konkavna oblika omogoča pravilno kroženje vlage, ki nastane pri kuhanju, in ohranja visoko stopnjo vlažnosti hrane. Odvisno od količine vode, ki jo vlijete na pladenj, boste pridobili bolj suho ali »mokro« kuhanje.

**Katalitične plošče** (samo, če je prisoten*)




**Katalitične Pokrov ventilatorja**
(samo, če je prisoten*)



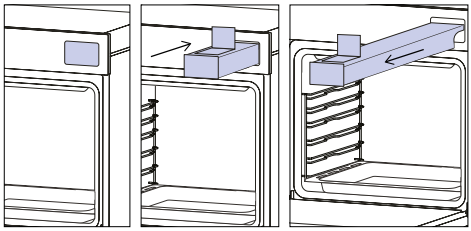

Posebne plošče, prevlečene z emajlom, izdelane z mikroporozno strukturo za pretvorbo maščobe v plinaste elemente, ki jih je enostavno odstraniti. Zamenjajte po 3 letih uporabe (pri 2/3 ciklih kuhanja na teden).

**Tečaji za mehko odpiranje/mehko zapiranje** (samo, če je prisoten*)



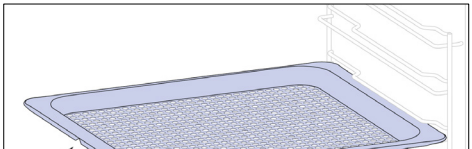
Tečaji za mehko zapiranje in odpiranje nadzorujejo premikanje vrat, kar zagotavlja gladko premikanje in preprečuje loputanje.

**Rezervoar za paro**



Rezervoar za paro je predal, ki ga lahko napolnite z vodo, potrebno za izvajanje programov kuhanja in čiščenja s pomočjo pare.

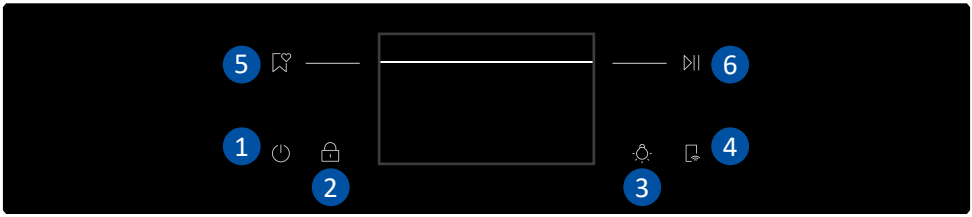
**Pladenj Airfry** (samo, če je prisoten*)




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.

**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: 0,5 W
Obdobje, po katerem oprema samodejno doseže stanje pripravljenosti: 20 min.

Funkcije in razvrstitev funkcij lahko spremenite glede na model

1. Vklop/Izklop
2. Otroška ključavnica
3. Luč
4. Daljinsko upravljanje
5. Priljubljeno
6. Začetek/Premor

### GLAVNE FUNKCIJE

| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **Vklop/Izklop** | Pritisnite za vklop/izklop pečice. |
| | **Otroška ključavnica** | Pritisnite in pridržite 3 sekunde, da zaklenete zaslon in preprečite neželeno uporabo s strani otrok. |
| | **Luč** | Pritisnite, da vklopite/izklopite luč v pečici. |
| | **Daljinsko upravljanje** | Pritisnite in držite gumb tri sekunde, da aktivirate daljinsko upravljanje po seznanitvi pečice z aplikacijo hOn (prek aplikacije). |
| | **Priljubljeno** | Pritisnite za dostop do menija Priljubljeno. |
| | **Začetek/Premor** | Pritisnite za začetek/začasno zaustavitev kuhanja ali za potrditev funkcij. |

**POVRATNE INFORMACIJE NA PRIKAZOVALNIKU** (vidne samo, ko so aktivne)

| Simbol | Povratne informacije | Opis |
|---|---|---|
|  | **Ni rezervoarja** | Ikona se prikaže, ko ni rezervoarja za paro ali je odprt. |
|  | **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. |
|  | **Potrebno je odstranje-vanje vodnega kamna** | Ikona se prikaže, ko je potreben cikel odstranje-vanja vodnega kamna. |

## 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.

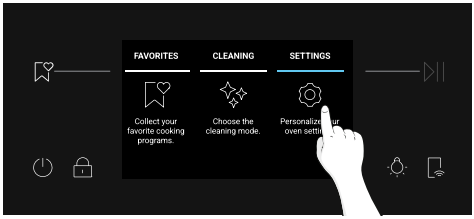
* Odvisno od modela pečice.

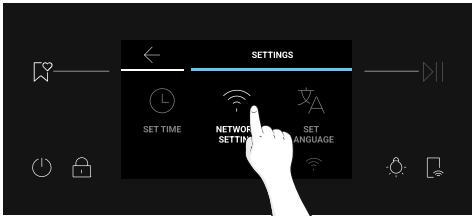
### Informacije o izdelku za omrežno opremo

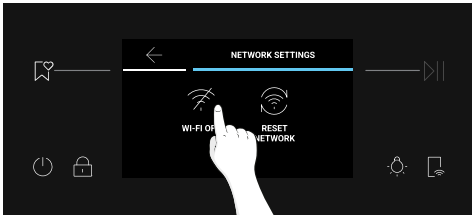
Poraba moči izdelka v omrežnem stanju pripravljenosti, če so priključena vsa žična omrežna vrata in so aktivirana vsa brezžična omrežna vrata: 2,0 W.
Obdobje, po katerem oprema samodejno doseže stanje pripravljenosti v omrežju: 20 min

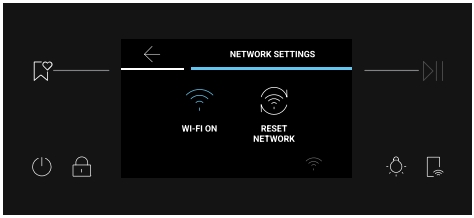
### Kako omogočiti vrata brezžičnega omrežja

Na vrtljivem gumbu Domov pritisnite »Nastavitve« in nato »Nastavitve omrežja«. Preklopite na Wi-Fi IZKLOPLJEN, da vklopite Wi-Fi.



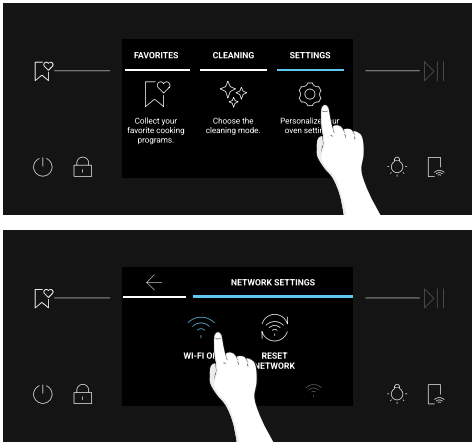



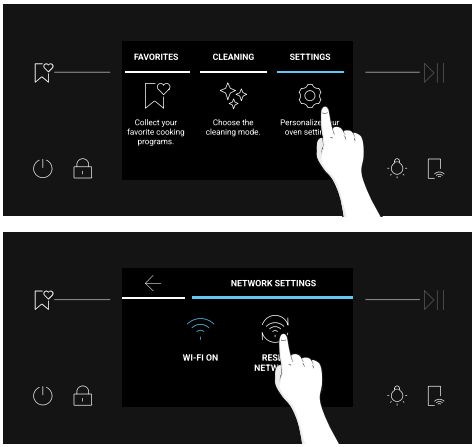
## Kako deaktivirati vrata brezžičnega omrežja

Na vrtljivem gumbu Domov pritisnite »Nastavitve« in nato »Nastavitve omrežja«. Preklopite na Wi-Fi VKLOPLJEN, da izklopite Wi-Fi.




## Kako ponastaviti omrežje

1. Na vrtljivem gumbu Domov pritisnite Nastavitve in nato nastavitve omrežja;
2. Pritisnite »Ponastavi omrežje« (omogočeno samo, če je bil aparat že seznanjen);
3. Potrdite pojavno sporočilo s pritiskom na »Ponastavi«.




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.

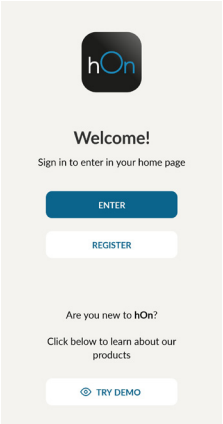
Available on the App Store

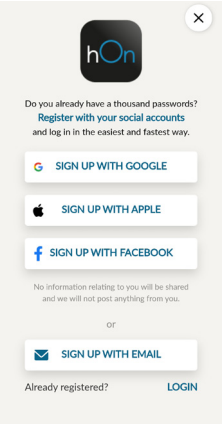
GET IT ON Google Play

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.

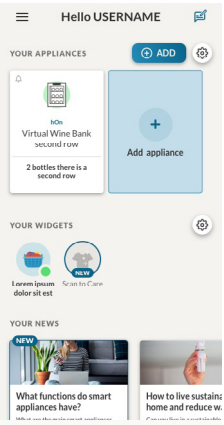



## VPIS S HITRO SEZNANITVIJO

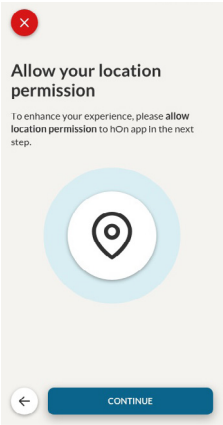
**1. korak**

- Izberite »Dodaj aparat«.



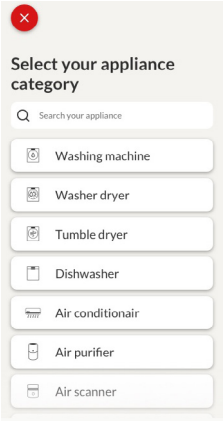
**2. korak**

- Dajte dovoljenje za lokacijo.



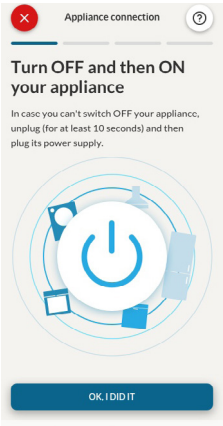

**3. korak**

- Izberite pečico v kategorijah aparatov.



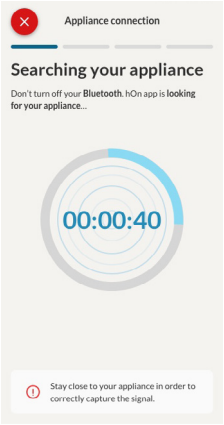

**4. korak**

- Vklopite aparat; če je že vklopljen, ga izklopite in ponovno vklopite.



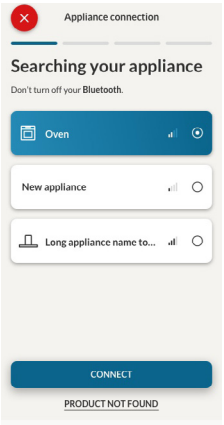
**5. korak**

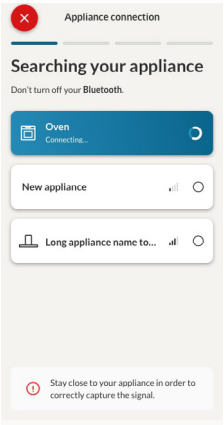
- Po vklopu bo aplikacija hOn začela iskati vaš gospodinjski aparat.




**6.1-6.2 korak**

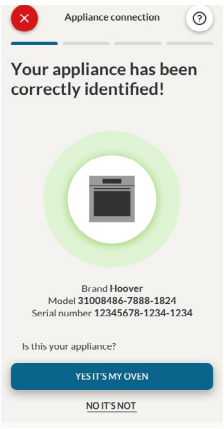
- Izberite svoj gospodinjski aparat, tapnite »Poveži« in počakajte nekaj sekund.




**7. korak**

- Vaša pečica bo najdena in jo lahko upravljate s hOn.



## DALJINSKO UPRAVLJANJE

Daljinsko upravljanje ponuja številne prednosti za uporabnike, saj poveča priročnost, učinkovitost in splošno izkušnjo kuhanja z upravljanjem izdelka neposredno prek aparata in aplikacije hOn.

Ta funkcija omogoča, da prek svoje naprave uživate v različnih funkcijah, kot so: takojšen ali načrtovan začetek receptov ali programov kuhanja, ki so že na voljo v aplikaciji; sprotno spremljanje poteka vaših receptov; prilagajanje uporabljenih parametrov kuhanja; spremljanje postopka kuhanja s sondo; upravljanje shranjenih receptov z uporabo »funkcije Jolly« na izdelku (glejte ustrezno poglavje). Poleg tega lahko prejmete obvestila, ko so programi ali recepti zaključeni. Daljinsko upravljanje lahko aktivirate izključno ob vpisu izdelka.

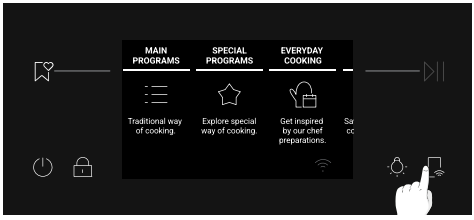
Program kuhanja lahko ustavite tudi na daljavo s klikom na gumb »STOP« na zaslonu naprave. Pečica bo samodejno ustavila kuhanje.

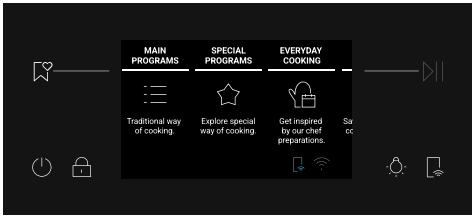
Ko je daljinsko upravljanje vklopljeno, lahko zaženete/ustavite in spremljate programe kuhanja in recepte neposredno iz aplikacije in iz aparata. Če po začetku programa izklopite daljinsko upravljanje, lahko program zaustavite samo iz pečice.

**OPOMBA**: Daljinsko upravljanje je na voljo za vse funkcije kuhanja na izdelku, razen za programe Gratin in Supergrill.

### Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

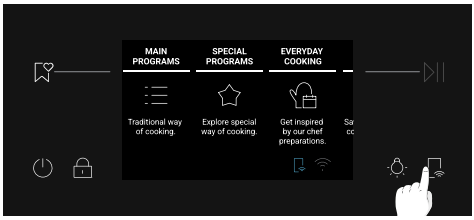
1. V vrtljivem gumbu Domov pritisnite v spodnjem desnem kotu;
2. Na dnu zaslona se prikaže ikona »Daljinsko upravljanje vklopljeno« ;
3. Odprite aplikacijo, izberite program in pustite, da se kuhanje začne. Med postopkom je mogoče nadzorovati in spreminjati parametre programa tako prek izdelka kakor tudi aplikacije.

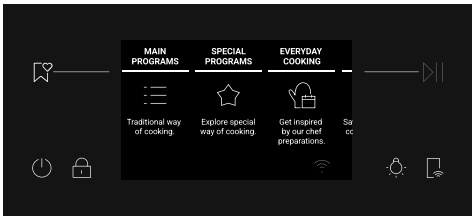


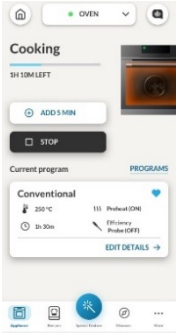




### Kako deaktivirati daljinsko upravljanje:

1. Ko je daljinsko upravljanje vklopljeno, pritisnite , da ga izklopite.
2. Ikona »Daljinsko upravljanje vklopljeno« bo izginila.






**OPOMBA:** Če uporabnik ustavi kuhanje v teku prek pečice, bo istočasno ustavljeno kuhanje prikazano v aplikaciji.

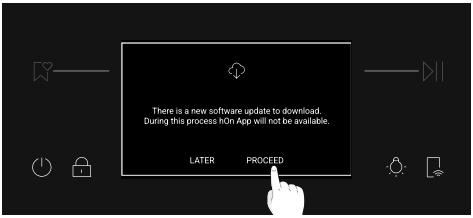
## POSODOBITEV PO ZRAKU (OTA)

Pečica je opremljena s funkcijo posodobitve po zraku, ki zagotavlja vzdrževanje programske opreme izdelka in jo je priporočljivo vsakič posodobiti; posodobitev je na voljo takoj, ko izdelek vpišete v aplikacijo. Ko je posodobitev na voljo in je pečica povezana, boste na zaslonu prejeli pojavno sporočilo.

Postopek OTA poteka v dveh korakih.

**1. PRENOS PROGRAMSKE OPREME**– Med tem postopkom, ki lahko traja približno 2 uri, lahko pečico uporabljate za kuhanje, vendar aplikacija hOn ne bo na voljo.

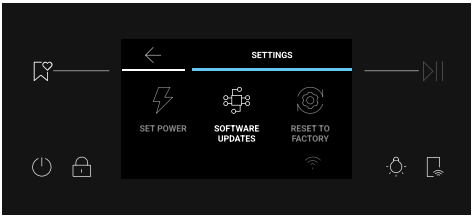
- Ko izberete možnost »Nadaljuj« se bo posodobitev začela prenašati, ikona Wi-Fi z modro puščico pa bo prikazana do konca prenosa. Če želite v tem času izklopiti zaslon, morate pred pritiskom gumba VKLOP/IZKLOP vklopiti daljinsko upravljanje, sicer se bo postopek prenosa prekinil.





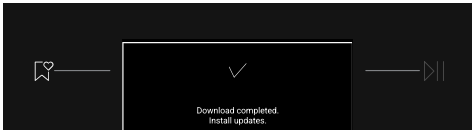


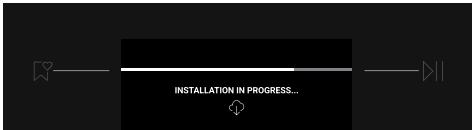
- Če izberete možnost »Pozneje«, lahko postopek začnete tako, da v meniju Nastavitve vnesete »Posodobitev programske opreme«.



**2. NAMESTITEV** Med tem postopkom, ki lahko traja približno 2 uri, lahko pečico uporabljate za kuhanje, vendar aplikacija hOn ne bo na voljo.

- Če izberete možnost »Nadaljuj«, se bo posodobitev namestila.

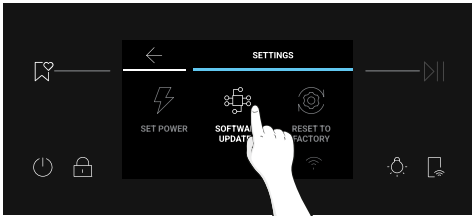


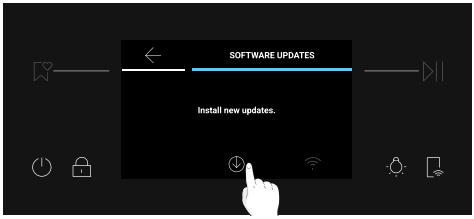







- Če izberete možnost »Pozneje«, lahko postopek začnete tako, da v meniju Nastavitve vnesete »Posodobitev programske opreme«.



# 3. PRED ZAČETKOM

## 3.1. INFORMACIJE ZA ZAČETEK

Ob prvem vklopu pečice boste morda opazili nekaj dima. Ne skrbite, pred uporabo pečice preprosto počakajte, da se dim razkadi.

### Kako delujejo vrata

Med postopkom pirolitičnega čiščenja ostanejo vrata pečice ves čas zaklenjena. Če niso zaklenjena, bo pečica prikazala kodo napake 24 in začasno ustavila funkcijo čiščenja.

### Kako deluje osvetlitev

Pečico osvetljuje ena ali več žarnic, ki se običajno aktivirajo ob vsakem začetku funkcije pečenja.
Pri pečicah, opremljenih s stikalom za vrata (glejte spodaj), se luč samodejno vklopi, ko odprete vrata.

Pri pečicah, opremljenih z gumbom za luč, se lahko ta uporablja tudi za vklop osvetlitve.
Če ostanejo vrata pečice odprta več kot 10 minut, se bodo luči samodejno ugasnile.
Med postopkom pirolitičnega čiščenja je luč ugasnjena. *

### Kako deluje hladilni ventilator

Hladilni ventilator zagotavlja odvajanje toplote, preprečevanje pregrevanja pečice in okolice ter zaščito kuhinjskih aparatov pred vplivi visokih temperatur. Zato se delovanje hladilnega ventilatorja sliši še nekaj časa po izklopu pečice.
Deluje med in po ciklu kuhanja glede na notranjo temperaturo pečice.
Ko hladilni ventilator deluje, običajno nežno brni ali šumi. Morda boste začutili tudi topel pretok zraka, ki prihaja iz reže med vrati pečice in nadzorno ploščo. Med pirolitičnim čiščenjem in ko so vrata zaklenjena, je hladilni ventilator vklopljen. *
Med funkcijo ECO luč ne sveti.

(*samo za pitolizne pečice)

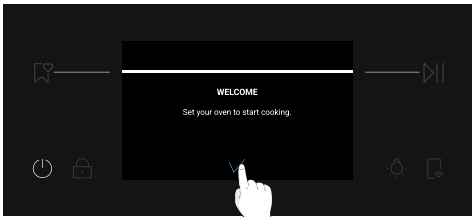
### Kako deluje vrstica stanja

Vrstica stanja poenostavlja spremljanje temperature in časa glede na nastavljene programe.
Natančneje, za funkcije, ki vključujejo predgretje, prikazuje poviševanje temperature v tej fazi. Pri programih kuhanja in med funkcijo pirolitičnega čiščenja prikazuje odštevanje časa kuhanja oziroma cikla čiščenja.

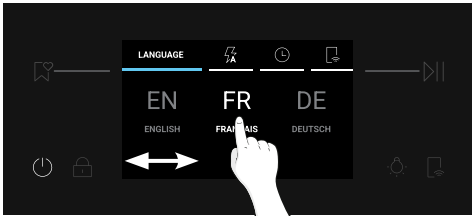
## 3.2. PRVA UPORABA

Ob prvem vklopu aparata morate najprej izbrati jezik, nastaviti uro, izbrati med 13 amperov ali 16 amperov.

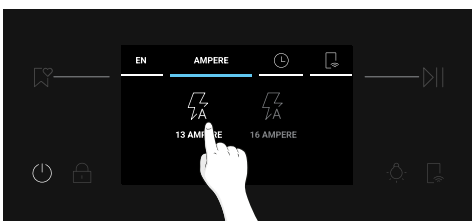
Najprej se na zaslonu prikaže pozdravno sporočilo. Za nadaljevanje pritisnite ✓.



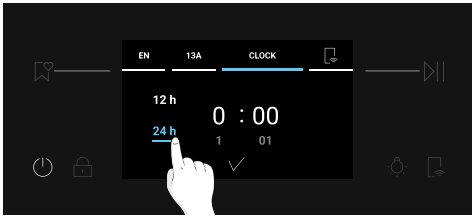
- **IZBIRA JEZIKA:** Prikazal se bo vrtilni meni. Vrtljiv gumb pomaknite vodoravno, da izberete eleni jezik. Tapnite izbrani jezik, da nadaljujete na naslednji korak.

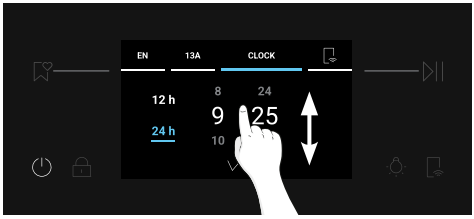


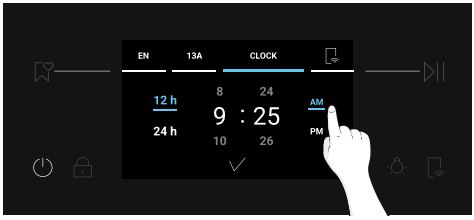

- **NASTAVITE JAKOST TOKA:** Privzeto je pečica nastavljena na delo z višjo močjo, primerno za gospodinjstva z več kot 3 kW (16 A). Če ima vaš dom manjšo moč, lahko to nastavitev spremenite na 13 A. Ta nastavitev vpliva na to, kako hitro se pečica segreje. Izbira višje možnosti (16 A) pomeni, da se segreje hitreje (ker se poveča absorpcija moči). Na zaslonu boste videli dve možnosti: 13 A in 16 A. Pritisnite in izberite želeno jakost toka, da nadaljujete na naslednji korak.

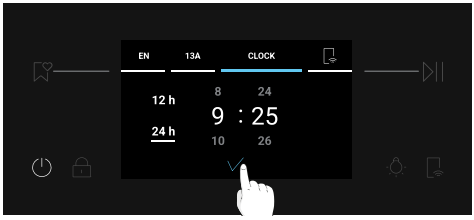



- **NASTAVITEV URE:** Na zaslonu se prikaže prednastavljeni čas »0:00« v prednastavljenem 24-urnem časovnem formatu. Če želite spremeniti časovni format, pritisnite 12h/24h na levi strani zaslona. Če želite nastaviti čas, se navpično pomaknite po številkah.
Če ste izbrali 12-urni časovni format, pritisnite tudi AM/PM, da izberete čas dneva. Za potrditev izbire pritisnite na ✓ .

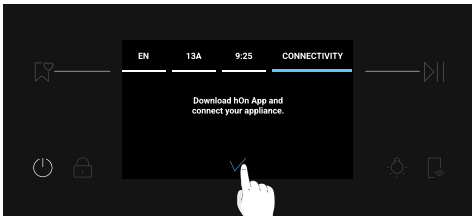


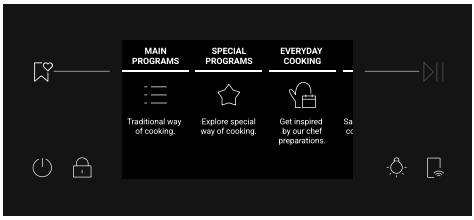



Po prilagoditvi začetnih nastavitev se prikaže pojavno sporočilo o informacijah za seznanjanje. Pritisnite ✓ , da potrdite in odprete meni z vrtljivim gumbom Domov.



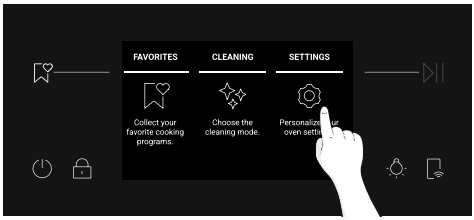



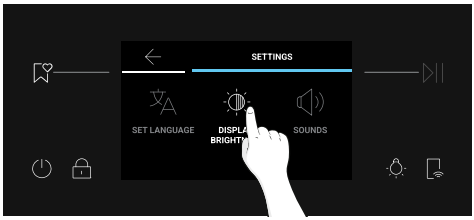


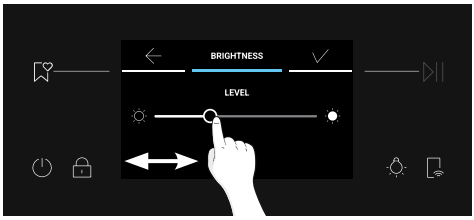

- **NAVODILA PO NASTAVITVI**
  Za urejanje začetnih nastavitev po prvi uporabi lahko kadar koli dostopate do menija Nastavitve iz vrtiljaka Domov.

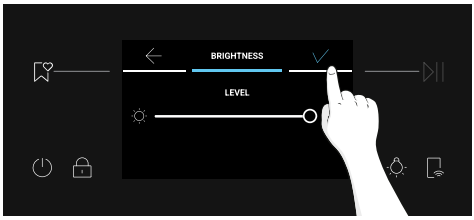
  **DODATNE NASTAVITVE**
  Svetlost in jakost zvoka lahko uporabnik prilagodi v razdelku Nastavitve.

- **SVETLOST:** Na vrtljivem gumbu Domov pritisnite »Nastavitve«. Vodoravno se pomaknite po meniju Nastavitve in pritisnite na »Svetlost zaslona«. Za prilagajanje svetlosti drsnik pomikajte vodoravno. Za potrditev pritisnite ✓ .

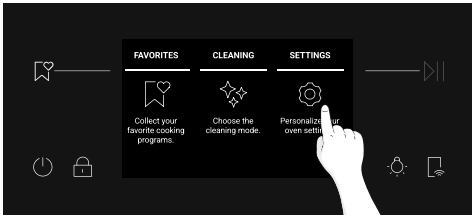


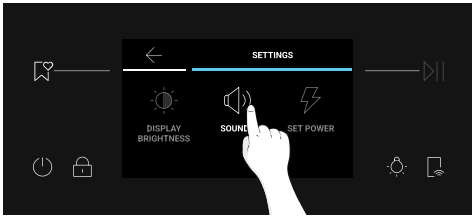



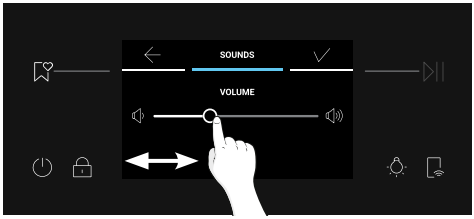



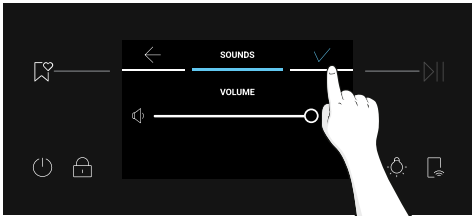



- **ZVOK:** Na vrtljivem gumbu Domov pritisnite »Nastavitve«. Vodoravno se pomaknite po meniju Nastavitve in pritisnite na »Zvoki«. Za prilagoditev jakosti zvoka, drsnik pomikajte v levo ali desno. Za potrditev pritisnite ✓.



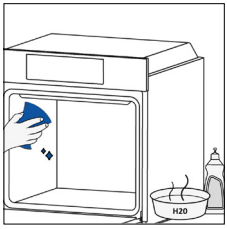



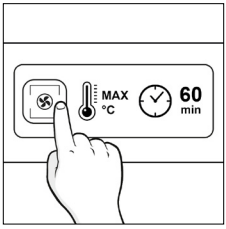




### 3.3. PREDHODNO ČIŠČENJE

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

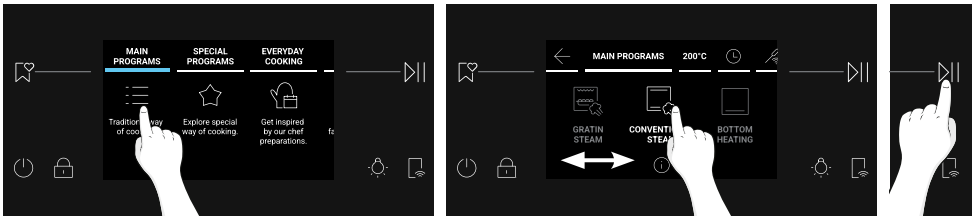
### VKLOP/IZKLOP PEČICE

Če želite vklopiti/izklopiti pečico, pritisnite in držite gumb za vklop/izklop.



### NASTAVITEV FUNKCIJE KUHANJA

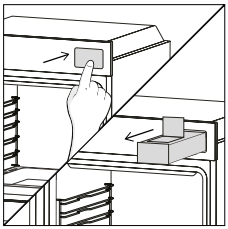
Če želite izbrati funkcijo kuhanja, pritisnite »Glavni programi« v meniju z vrtljivim gumbom Domov. Vrtljiv gumb pomaknite vodoravno, da izberete želeno funkcijo. Pritisnite ▷||, da začnete kuhati pri privzeti temperaturi za izbrano funkcijo kuhanja.




**Kako uporabljati rezervoar za paro za programe kuhanja s paro**

Če po izbiri programa za kuhanje s paro ni posode za paro ali je odprta, se prikaže pojavno sporočilo, ki vas pozove, da jo vstavite ali zaprete. Če je posoda za paro prazna, se na zaslonu prikaže pojavno sporočilo, ki vas opozori, da jo napolnite z vodo. Izvedite naslednje:

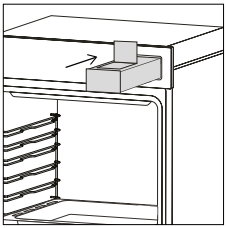
1. Rahlo pritisnite rezervoar za paro, da ga odprete.



2. V rezervoar za paro po potrebi dolijte pitno vodo iz vrča ali neposredno v pomivalnem koritu. Ne prekoračite najvišje ravni vode, ki je označena v rezervoarju.

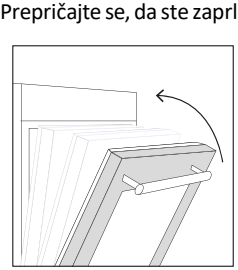



3. Potisnite posodo za paro, da jo zaprete.



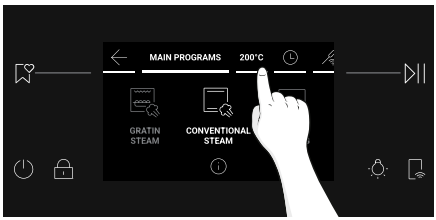
4. Postavite živilo v pečico in pritisnite ✓, da nadaljujete. Prepričajte se, da ste zaprli vrata pečice.

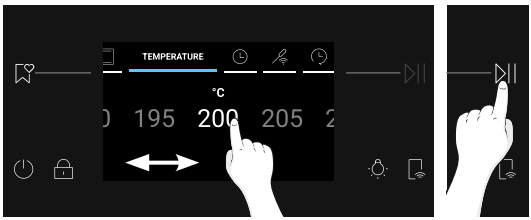


## NASTAVITEV TEMPERATURE

Pritisnite temperaturo, ki je navedena poleg »Glavnih programov« na vrtljivem gumbu. Pomaknite se vodoravno, da izberete želeno temperaturo. Za potrditev izbire pritisnite ▷||.



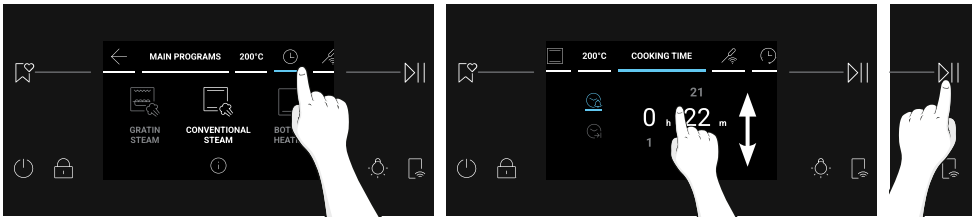
## MENI ZA ČAS

### VERZIJA 1 - (odvisno od modela pečice)

Če želite odpreti meni Čas, na vrtljivem gumbu pritisnite Čas kuhanja.
Uporabnik lahko vnese naslednje nastavitve:

#### a. Minutni opomnik

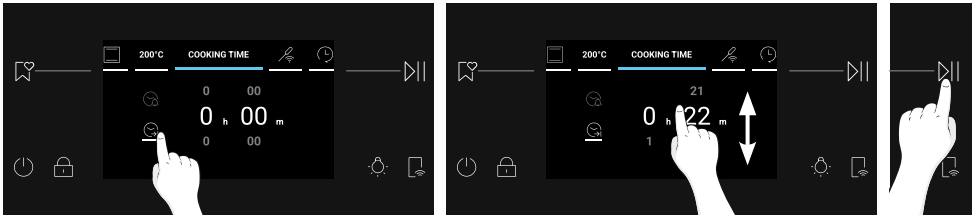
Ta funkcija uporabniku omogoča, da nastavi opomnik za čas kuhanja. Ko na vrtljivem gumbu pritisnete Čas kuhanja, se privzeto vklopi ikona Minutni opomnik. Navpično se pomaknite po številkah, da nastavite čas, nato pa pritisnite , da ga potrdite.




#### b. Samodejni izklop

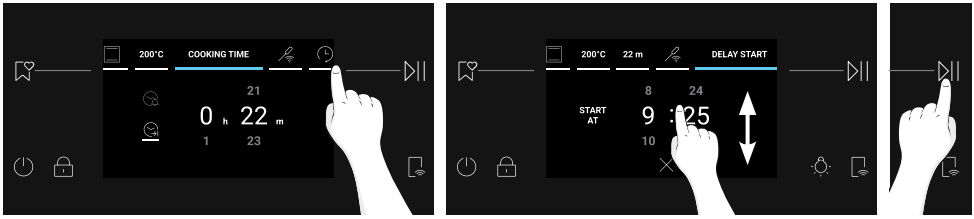
Samodejni izklop poskrbi, da se pečica samodejno izklopi po nastavljenem opomniku. Ta funkcija je privzeto izklopljena in jo mora uporabnik vklopiti sam.

Pritisnite , da vklopite funkcijo samodejnega izklopa. Pomaknite se navpično, da nastavite čas, nato pa pritisnite , da nadaljujete.




#### c. Zakasnitev vklopa

Pritisnite za nastavitev zakasnitve začetka. Pomaknite se navpično, da nastavite čas, nato pa pritisnite , da ga potrdite.



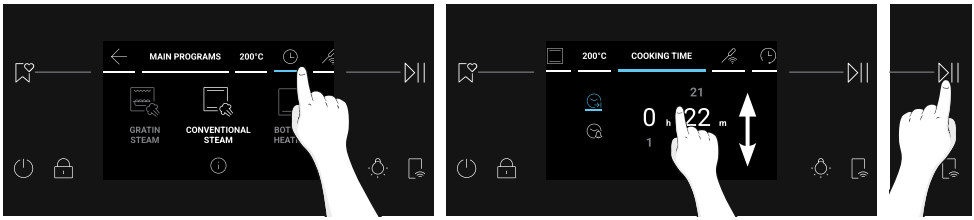

**OPOMBA:** Zakasnitev vklopa je mogoče vklopiti šele po nastavitvi trajanja kuhanja, vendar ob nastavljeni sondi Preci Probe žal ni na voljo. Pri uporabi zakasnitve vklopa se trajanje kuhanja samodejno pretvori v način s samodejnim izklopom.

**VERZIJA 2 -** (odvisno od modela pečice)

Če želite odpreti meni Čas, na vrtljivem gumbu pritisnite Čas kuhanja.
Uporabnik lahko vnese naslednje nastavitve:

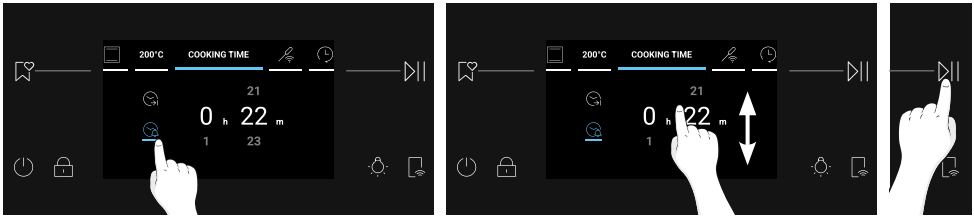
### a. Samodejni izklop

Samodejni izklop omogoča, da se pečica samodejno izklopi po poteku nastavljenega opomnika. Ko na vrtiljaku pritisnete Čas kuhanja, je ikona Samodejni izklop privzeto vključena. Za nastavitev časa navpično pomikajte številke, nato pritisnite za potrditev.



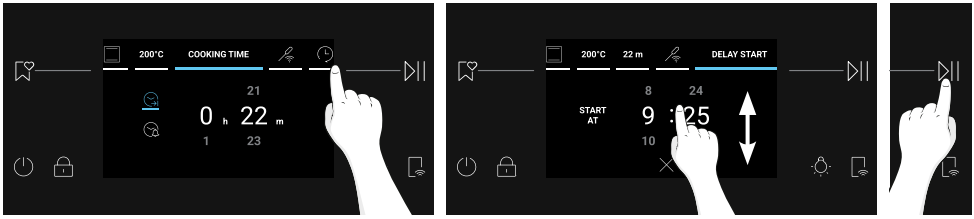

### b. Minutni opomnik

Ta funkcija uporabniku omogoča nastavitev opomnika za čas kuhanja. Funkcija je privzeto izključena in jo mora uporabnik po potrebi ročno vklopiti.
Pritisnite za aktiviranje Minutnega opomnika. Čas nastavite z navpičnim pomikanjem številk, nato pritisnite za nadaljevanje.




### c. Zakasnitev vklopa

Pritisnite za nastavitev zakasnitve začetka. Pomaknite se navpično, da nastavite čas, nato pa pritisnite , da ga potrdite.

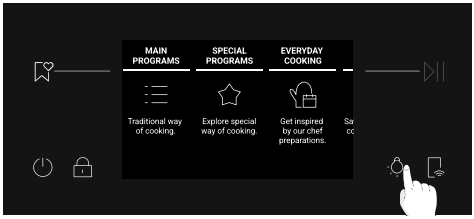



**OPOMBA:** Zakasnitev vklopa je mogoče vklopiti šele po nastavitvi trajanja kuhanja, vendar ob nastavljeni sondi Preci Probe žal ni na voljo. Pri uporabi zakasnitve vklopa se trajanje kuhanja samodejno pretvori v način s samodejnim izklopom.

## DODATNE FUNKCIJE

### LIGHT

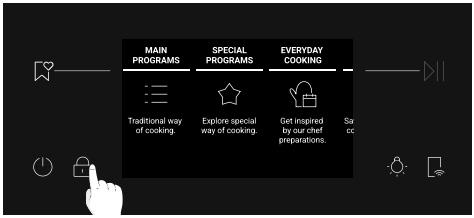
Če želite vklopiti/izklopiti luč v pečici, pritisnite .

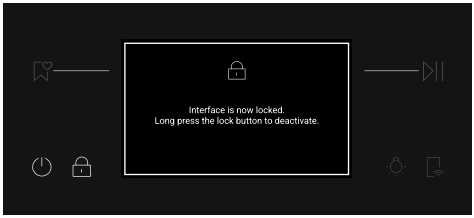


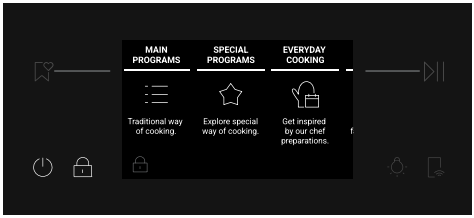

**OPOMBA:** Med splošnimi postopki navigacije je luč v pečici privzeto izklopljena. Med potekom postopka, kot sta kuhanje ali čiščenje, je luč privzeto vklopljena.

### OTROŠKA KLJUČAVNICA

Ta funkcija vam omogoča zaklepanje zaslona, da otrokom preprečite neželeno uporabo. Če želite vklopiti zaklepanje zaslona, pritisnite in držite . Zan ekaj s ekund se bo prikazalo p ojavno s poročilo. Koje otroška ključavnica vklopljena, so onemogočeni vsi gumbi, razen vklop/izklop in Otroška ključavnica.

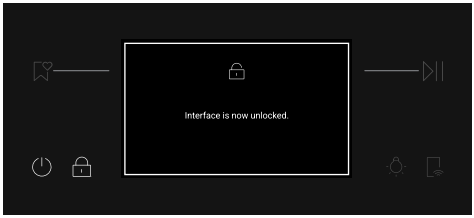


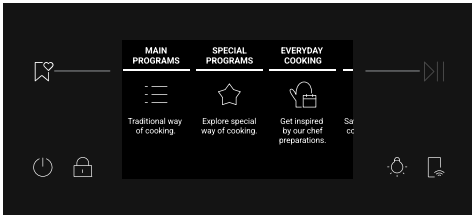




Če želite odkleniti zaslon, znova pritisnite in držite . Za nekaj sekund se bo prikazalo pojavno sporočilo, če pa ga želite skriti, lahko tapnete kjer koli na zaslonu. Zaslon se bo odklenil in vrnil na prejšnji prikaz.



## 4.2. FUNKCIJE KUHANJA

### MOŽNOST HITREGA PREDGRETJA

Hitro predgretje je vedno priporočeno s sporočilom na zaslonu in se začne samodejno. Ob začetku hitrega predgretja se prikaže možnost »preskoči«. Če izberete možnost »preskoči«, s tem zaženete želeno funkcijo kuhanja in hrano lahko vstavite v hladno pečico. Pri hitrem predgretju se ne glede na izbrano funkcijo kuhanja vklopi kombinacija ventilatorja in grelnih elementov; zaradi varčevanja z energijo se luč izklopi, dokler pečica ne doseže želene temperature.

### 4.2.1. GLAVNI PROGRAMI

**OPOMBA:** pri funkcijah, ki zahtevajo predgretje, se prepričajte, da so v tej fazi odstranjeni vsi dodatki. Sledite navodilom v spodnji tabeli glede predgretja.

»DA« pomeni, da se hitro predgretje samodejno vklopi in ga lahko preskočite; »NE« pomeni, da predgretje ni na voljo in je treba živila vstaviti v hladno pečico.

Ob koncu programa kuhanja lahko čas kuhanja podaljšate še za 5 minut ali pa program shranite v meni priljubljenih oz. se vrnete na začetni zaslon.

| Simbol | Funkcija | Privzeta T °C<br>Razpon T °C | Predlagani položaj police | Pred-gretje | Preci Probe na voljo | Predlogi |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NE | NE | IDEALNO ZA: kuhanje mesa, rib ali zelenjave Ta funkcija omogoča varčevanje zenergijo med kuhanjem, pri čemer je hrana sočna in mehka. Luč v pečici ne sveti. |
|  | *Konvencionalno | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | DA | DA | IDEALNO ZA: pecivo, kruh, piškote, na enem nivoju. |
|  | Na več nivojih | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3 (en pladenj)<br>L3+L6<br>(dva pladnja)<br>L2+L4+L6<br>(trije pladnji) | DA | DA | IDEALNO ZA: torte, piškote in pice na enem ali več nivojih. Idealno za kuhanje različnih živil. |
|  | Konvekcija + ventilator | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | DA | DA | IDEALNO ZA: pečenke, enolončnice, zelenjavo ali pite z vlažnimi nadevi. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NE | DA | IDEALNO ZA: majhne količine klobas ali zrezkov. Uporabljajte pri zaprtih vratih. |

| Simbol | Funkcija | Privzeta T °C Razpon T °C | Predlagani položaj police | Pred-gretje | Preci Probe na voljo | Predlogi |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 za tanjša živila, L5 za debelejša živila. | NE | DA | IDEALNO ZA: večje količine klobas, zrezkov in opečenega kruha. Vroče postane celotno območje pod elementom žara. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Obrnite hrano na dve tretjini kuhanja (če je potrebno). |
|  | **Gratin | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | DA | DA | IDEALNO ZA: cele kose mesa (pečenke) ali gratinirano hrano.<br>Uporabljajte pri zaprtih vratih. Potisnite pladenj za kapljanje pod rešetko, da zberete sokove. Na polovici predvidenega časa pečenja meso po potrebi obrnite. |
|  | Spodnji grelnik + ventilator | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | DA | DA | IDEALNO ZA: slane torte ali hrano s tekočimi prelivi na enem nivoju |
|  | Spodnji grelnik | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | DA | DA | IDEALNO ZA: enolončnice in nežno kuhanje na enem nivoju |
|  | Konvencionalno + para | 180°C<br>130-220°C | L3 | NE | DA | IDEALNO ZA: kuhanje vseh vrst obrokov na enem nivoju. Ventilator v pečici se aktivira med vbrizgavanjem pare. |
|  | Gratiniranje + para | 200°C<br>150-220°C | L4 | NE | DA | IDEALNO ZA: gratiniranje ali pečenje na enem nivoju. Para omogoča sijočo porjavitev in sočen rezultat. |
|  | Na več nivojih + para | 160°C<br>130-220°C | L3 | NE | DA | IDEALNO ZA: kuhanje in pečenje na enem ali več nivojih. Para omogoča enakomerno porazdelitev toplote na različnih nivojih. |

* Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.

** Uporabljajte pri zaprtih vratih.

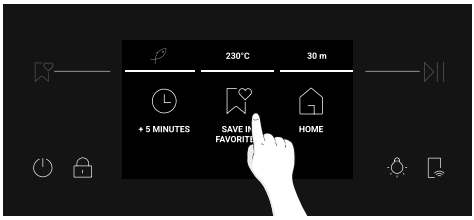
*** Odvisno od modela pečice.

### 4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

| Simbol | Funkcija | Privzeta T °C<br>Razpon T °C | Predlagani položaj police | Pred-gretje | Preci Probe na voljo | Predlogi |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C<br>200-300 °C | L2/L3 | NE | - | IDEALNO ZA: peko vseh vrst pic brez predgretja. Za zamrznjeno pico uporabite nižjo temperaturo, za okroglo svežo pico pa 300°. |
|  | Dehidracija | 55°C<br>45-65°C | L4 | NE | - | IDEALNO ZA: dehidriranje porcij zelenjave in sadja. Za boljši rezultat rezine narežite na tanko in jih brez prekrivanja položite v en sloj. |
|  | Ohranjanje toplote (para) | 65°C | L3 | NE | - | IDEALNO ZA: ohranjanje tople hrane |
|  | Jogurt | 40°C | L4 | NE | - | IDEALNO ZA: pripravo jogurtov, saj omogoča pravilen proces fermentacije |
|  | Vzhajanje (para) | 40°C | L3 | NE | - | IDEALNO ZA: kvašenje testa za pico in kruh, jedi postavite na tretji nivo |
|  | KUHANJE VEČ JEDI | 200 °C<br>150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | DA | - | IDEALNO ZA: sočasno kuhanje različnih jedi polnega obroka na različnih nivojih brez mešanja vonjav. Po predgretju postavite živila na vse razpoložljive nivoje.<br>Vsako posodo vzemite iz pečice posebej, odvisno od tega, ali je bila dosežena temperatura kuhanja. |
|  | Air fry | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4 | NE | - | IDEALNO ZA: pripravo zamrznjenih, predhodno ocvrtih in paniranih jedi. Zaradi namenske dodatne opreme vroč zrak enakomerno pokrije hrano. |

**Shranite recepte med priljubljene:**
Recept lahko ob koncu katerega koli programa kuhanja shranite v meni Priljubljeno neposredno iz pečice, tako da na zaslonu pritisnete »Shrani med priljubljene«. Ta gumb se prikaže po sporočilu »Dober tek«.

Do priljubljenih receptov lahko pozneje dostopate v meniju Priljubljeno.

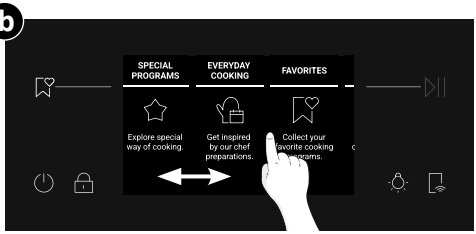


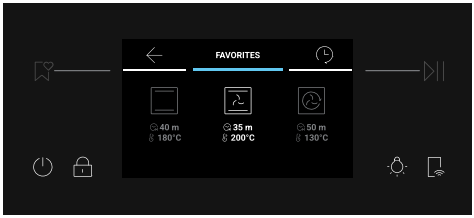

**Kako v pečici dostopati do menija Priljubljeno:**
Na zaslonu pritisnite . Lahko pa se pomaknete po vrtljivem gumbu Domov in poiščete možnost Priljubljeno ter jo pritisnete. Prikazal se bo meni Priljubljeno, v katerem se lahko pomikate po predhodno shranjenih receptih. Najprej se bodo prikazali recepti, ki ste jih shranili neposredno iz pečice; recepti, ki ste jih shranili prek funkcije Jolly, se bodo prikazali na dnu vrtljivega gumba. Ko izberete želeni recept, pritisnite , da začnete s kuhanjem.

a



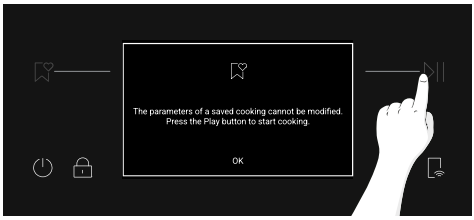

b



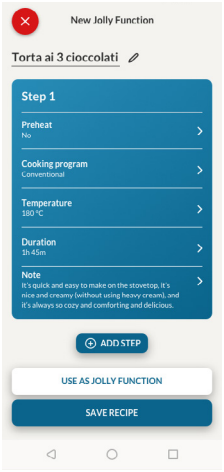



**OPOMBA:** Nastavitve, kot sta Trajanje kuhanja in Temperatura, ni mogoče spreminjati za recepte, shranjene med Priljubljene. Če v meniju Priljubljeno kliknete na recept, se bo prikazalo pojavno sporočilo. Pritisnite »OK«, da se vrnete na vrtljivi gumb, ali pa pritisnite , da potrdite svojo izbiro in začnete s kuhanjem.



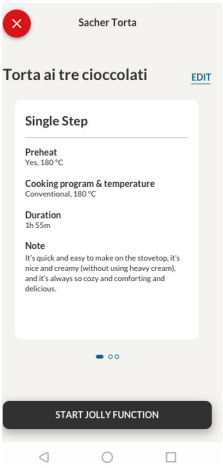
## Funkcija Jolly (največ 5 receptov)

Zahvaljujoč funkciji Jolly ta izdelek ponuja popolnoma prilagodljivo izkušnjo, ki vam omogoča shranjevanje prilagojenih receptov neposredno v pečico. Te recepte lahko izvajate tako pogosto, kot želite, celo brez potrebe po prijavi v aplikacijo.



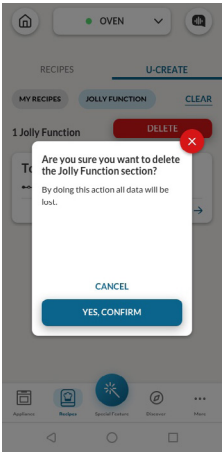

### Kako nastaviti funkcijo Jolly:

Če želite nastaviti funkcijo Jolly na pečici, odprite razdelek z recepti v aplikaciji, izberite recept, ki ga želite uporabiti, in kliknite »Uporabi kot funkcijo Jolly«. Od te točke naprej ga lahko zaženete iz izdelka tudi brez uporabe aplikacije.




### Kako urediti funkcijo Jolly:

Če želite urediti funkcijo Jolly, pojdite v razdelek z recepti v aplikaciji in izberite kartico recepta, ki je označena kot funkcija Jolly. Tapnite gumb »uredi«, da prilagodite recept in spremenite predhodno nastavljene nastavitve. Pojavno sporočilo vas bo obvestilo, da morate za shranjevanje na novo spremenjene funkcije Jolly odstraniti prejšnjo. Če potrdite, bo prejšnja funkcija Jolly izbrisana, novi parametri pa bodo shranjeni v izdelku in vidni v aplikaciji.




### Kako izbrisati funkcijo Jolly:

Če želite funkcijo Jolly odstraniti iz uporabniškega vmesnika pečice, odprite razdelek z recepti v aplikaciji.
Z dotikom kartice recepta, ki je označena kot funkcija Jolly, jo lahko izbrišete s klikom na rdeči gumb »izbriši«.
Prikaže se pojavno okno, v katerem morate potrditi dejanje. Če nadaljujete, bo funkcija Jolly, shranjena v pečici, odstranjena in ne bo več na voljo v aplikaciji.

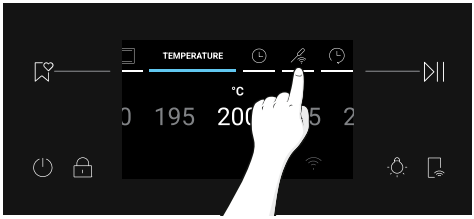
Recepti, shranjeni s funkcijo Jolly, so prikazani v meniju Priljubljeno v pečici.

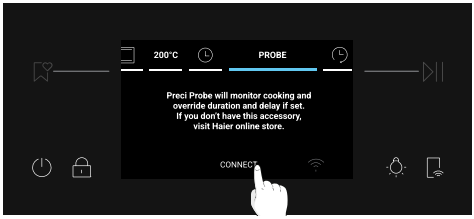
## **PRECI PROBE** (na voljo glede na model)

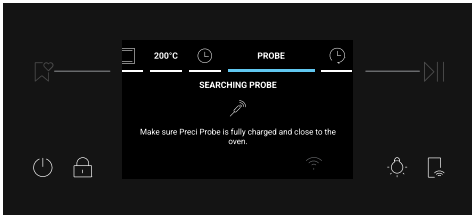
### Kako uporabljati sondo:

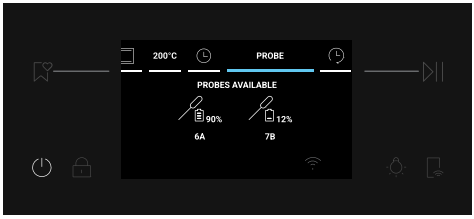
1. Na vrtljivem gumbu Domov pritisnite .
2. Pritisnite »Poveži«, da sondo Preci Probe uskladite s pečico.
3. Pečica bo začela iskati sondo Preci Probe. Pri tem se prepričajte, da je sonda Preci Probe povsem napolnjena in blizu pečice.
4. Ko je sonda Preci Probe zaznana, jo izberite s pritiskom na njeno ikono na zaslonu. V spodnjem levem kotu zaslona se prikaže .
5. Z drsenjem levo in desno izberite želeno ciljno temperaturo, nato pa pritisnite za potrditev izbire. Začne se hitro predgrevanje.
6. Pojavilo se bo pojavno sporočilo: vstavite sondo Preci Probe v živilo in ga postavite v pečico, nato pa pritisnite , da začnete s kuhanjem.
   Ob koncu kuhanja se za nekaj sekund prikaže sporočilo »Dober tek«. Preden vzamete hrano iz pečice, pazljivo odstranite sondo Preci Probe iz hrane.

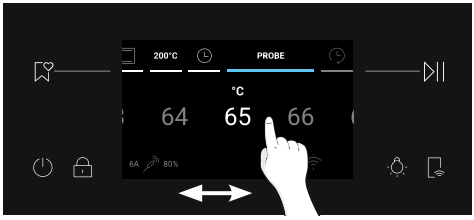
**OPOMBA:** Pri uporabi sonde ni treba nastaviti časovnika za kuhanje; samodejno se bo ustavilo, ko bo dosežena želena temperatura.

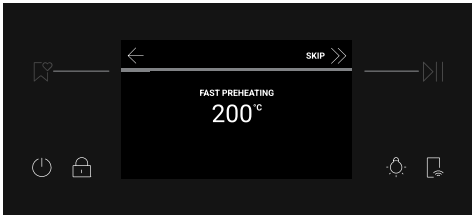


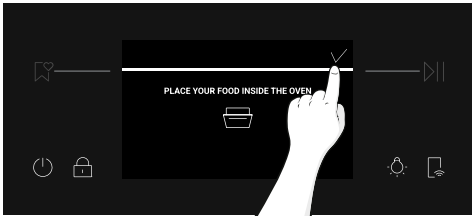



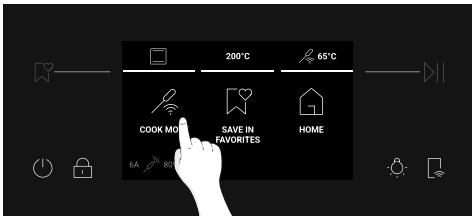







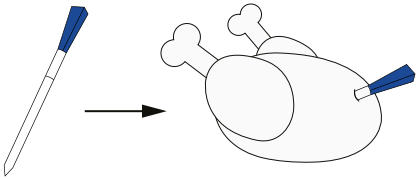


Če želite hrano kuhati dlje, na zaslonu pritisnite » Kuhaj dlje« in nastavite novo ciljno temperaturo za sondo Preci Probe.




### 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 |

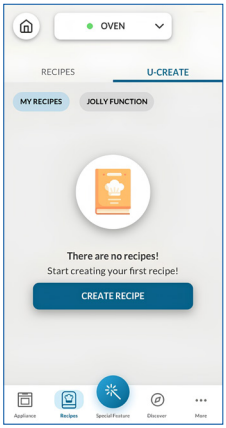
### 4.2.3. Funkcija Več Korakov

»Funkcija več korakov omogoča ohranitev prej nastavljenih parametrov pečenja (temperatura in čas) med spreminjanjem funkcije med kuhanjem.

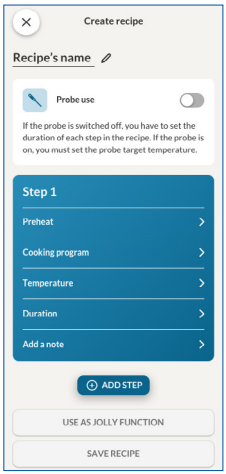
Večstopenjske recepte lahko ustvarite v aplikaciji hOn s funkcijo U-Create in jih shranite v pečico. Uporabnik lahko večstopenjski recept zažene iz menija Priljubljeno.

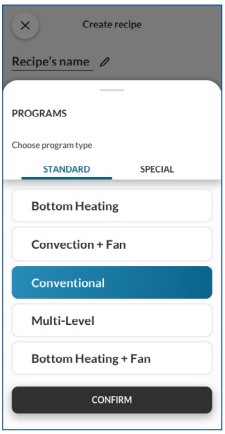
Uporabnik lahko shrani večstopenjski recept kot funkcijo Jolly, da ga shrani v meni Priljubljeno v pečici oz. v aplikacijo hOn in ga zažene na daljavo iz aplikacije.

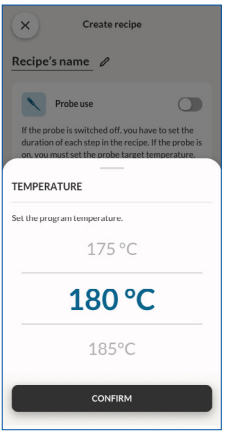
**1. korak.** V razdelku U-Create v aplikaciji pritisnite »Ustvari recept«.

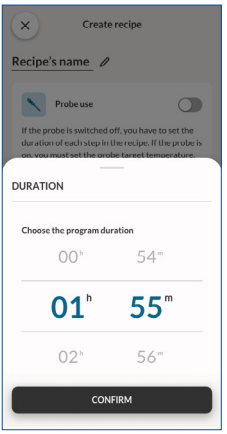



**2. korak.** Uredite ime recepta in izberite parametre za prvi korak recepta.

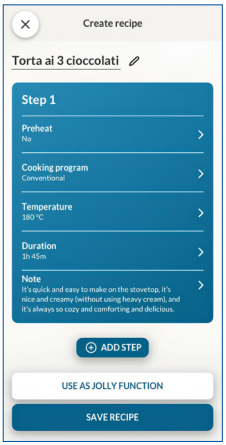


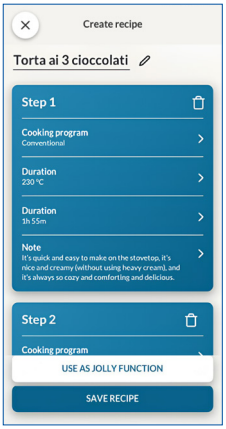



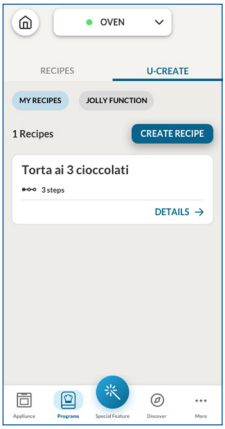



**3. korak.** Po urejanju prvega koraka pritisnite »Dodaj korak«, če želite receptu dodati še eno funkcijo kuhanja in prilagoditi njene parametre.




**4. korak.** Recept shranite v aplikacijo hOn, da ga lahko zaženete na daljavo, ali pa ga shranite kot funkcijo »Jolly«, da se bo prikazal v meniju Priljubljeno neposredno na pečici.



# 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 | 20-30 |
| | | 2 | Na več nivojih | 150°C | | Globlji + Pekači | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Na več nivojih | 140°C | | Pekačs | 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 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Na več nivojih | 150°C | | Kovinska rešetka + pekač za torte | L3+L6 | 50-60 |
| | Piškoti | 1 | Konvencionalno Na več nivojih | 150°C | D | Pekač | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Na več nivojih | 140°C | | Pekačs | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Na več nivojih | 140°C | | Pekačs | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Na več nivojih | 190°C | D | Pekač | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Na več nivojih | 170°C | | Pekač | L3+L6 | 25-35 |
| | Jorkširski puding | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač | L3 | 20-30 |
| | Španski vetrci | 1 | Na več nivojih | 90°C | D | Pekač | L3 | 90-160 |
| | Makron | 1 | Konvencionalno | 150°C | D | Pekač | L3 | 15-20 |
| | Jabolčna pita | 1 | Konvencionalno | 185°C | D | Kovinska rešetka + pekač za torte | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Na več nivojih | 170°C | D | Kovinska rešetka + pekač za torte | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konvencionalno | 170°C | D | Kovinska rešetka + pekač za torte | L2 | 40-60 |
| | Čokoladni sufle | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač + kalupi | L3 | 10-15 |
| | Sirova torta | 1 | Konvencionalno | 150°C | D | Kovinska rešetka + pekač za torte | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Konvekcija + ventilator | 180°C | D | Pekač | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Na več nivojih | 180°C | | Globlji + Pekači | L3+L6 | 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 | D | Kovinska rešetka | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač | 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<br>Pica | 180°C<br>200°C | D<br>N | Kovinska rešetka +pekač za quiche | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Na več nivojih | 180°C | D | Kovinska rešetka +pekač za quiche | L2+L5 | 50-70 |
| | Sirni sufle | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač | L3 | 20-35 |
| | Lazanje, sveže | 1 | Konvekcija + ventilator | 180°C | D | Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici | L3 | 40-60 |
| | Lazanje, zamrznjene | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici | L3 | 50-60 |
| | Kaneloni, zamrznjeni | 1 | Konvencionalno | 180°C | D | Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici | L3 | 45-55 |
| | Pečene testenine | 1 | Konvekcija + ventilator | 200°C | D | Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici | L4 | 20-30 |
| Pica | Pica, sveža (pekač) | 1 | Konvencionalno<br>Pica | 250°C<br>300°C | D<br>N | Pekač | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Na več nivojih | 180°C | D | Globlji + Pekači | L2+L5 | 25-35 |
| | Pica, sveža (okrogla) | 1 | Konvencionalno<br>Pica | 250°C<br>300°C | D<br>N | Pekač | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Na več nivojih | 180°C | D | Globlji + Pekači | L2+L5 | 30-40 |
| | Pica, zamrznjena (tanka skorja) | 1 | Pica | 200°C | N | Kovinska rešetka | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Na več nivojih | 200°C | D | Kovinska rešetka | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Na več nivojih | 180°C | D | Kovinska rešetka | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Meso in perutnina | Pečen cel piščanec (1–1,2 kg) | 1 | Na več nivojih | 220°C | D | Kovinska rešetka Pekač postavite na L1 s 150 ml vode | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Piščančja stegna | 1 | Na več nivojih | 200°C | D | Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici | L3 | 30-50 |
| | Pečena raca | 1 | Na več nivojih | 200°C | D | Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Petelin | 1 | Na več nivojih | 220°C | D | Kovinska rešetka, postavite pekač na L1 | L3<br>L4 | 20-40 |

| Kategorija | Recept | Št. ravni | Program kuhanja | T°C | Pred-gretje | Pripomoček za kuhanje | Položaj police | Čas kuhanja po predgretju* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pečen puran | 1 | Na več nivojih | 200°C | D | Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici | L3 | 50-60 |
| | Svinjska rebra (1000–1200 g) | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici | L3 | 80-100 |
| | Klobase | 1 | Supergrill | 04 | D | Kovinska rešetka | L5 | 40-50 |
| | Pečena govedina (500 g) | 1 | Na več nivojih | 220°C | D | Pekač | L3 | 20-40 |
| | Mesna štruca (1000 1500 g) | 1 | Konvencionalno | 180°C | D | Pekač | L3 | 40-50 |
| | Pečen piščanec s krompirjem | 1 | Na več nivojih | 200°C | D | Kovinska rešetka, postavite pekač na L1 | 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 | D | Pladenj Air fry** | L4 | 18-25 |
| | Potato gratin | 1 | Na več nivojih | 200°C | D | Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici | L4 | 15-25 |
| | Pečen krompir | 1 | Konvencionalno | 200°C | D | Pekač | L4 | 30-50 |

Čas kuhanja se lahko razlikuje glede na recept in sestavine potrošnika.
* če je potrebno predgretje
** Odvisno od modela pečice.

## 5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

Meni kategorije hrane omogoča kuhanje različnih receptov, zahvaljujoč namenskim programom kuhanja, prilagojenim potrebam vsake kategorije.
Po izbiri kategorije živil in recepta lahko izberete število pladnjev za hkratno kuhanje ali razpon teže živil (glede na izbrano kategorijo). Prikazana sta privzeti čas in temperatura, ki ju lahko urejate s pritiskom na namenske ikone na zaslonu. Temperaturo kuhanja lahko nastavite v omejenem območju. Možnost hitrega predgretja je priporočena in privzeto vklopljena, vendar jo lahko preskočite.
Ob koncu programa kuhanja lahko čas kuhanja podaljšate še za 5 minut ali pa program shranite v meni priljubljenih oz. se vrnete na začetni zaslon.

| Simbol | Kategorija živil | Recept | Razpon serviranja | Na voljo je sonda Preci Probe |
|---|---|---|---|---|
|  | Testenine, kruh in pica | Okrogla pica | 1 do 3 pladnji | Ne |
| | | Focaccia | 1 do 2 pladnja | Ne |
| | | Zamrznjena pica | 1 do 3 pladnji | Ne |
| | | Sveža lazanja | 1 do 2 pladnja | Da |
| | | Kaneloni | 1 do 2 pladnja | Da |
| | | Zamrznjena lazanja in kaneloni | 1 do 2 pladnja | Ne |
| | | Kruh | 1 do 2 pladnja | Da |
| | | Kruh (para) | 1 pekač | Da |
|  | Meso in perutnina | Svinjska pečenka (para) | 500-1500g | Da |
| | | Pečena govedina (para) | | |
| | | Pečenka v loncu | | |
| | | Jagnječje stegno brez kosti (para) | | |
| | | Svinjska rebra (para) | | |
| | | Pečen piščanec (para) | | |
| | | Polnjen piščanec (para) | | |
| | | Mesna štruca (para) | | |
|  | Ribe | Ribji file (para) | 200-1200g | Da |
| | | Cel, pečen v pečici (para) | | Da |
| | | Riba na žaru | | Ne |
| | | V soli pečene ribe | | Ne |
| | | Zamrznjene ribe | | Ne |
|  | Slani kolači in pite | Slano listnato pecivo | 1 do 3 pladnji | Ne |
| | | Souffle (para) | 1 do 2 pladnja | |
| | | Slani kolači | 1 do 2 pladnja | |
| | | Zelenjavni flan (para) | 1 do 2 pladnja | |

| Simbol | Kategorija živil | Recept | Razpon serviranja | Na voljo je sonda Preci Probe |
|---|---|---|---|---|
|  | Zelenjava | Pečen krompir (para) | 500-1200g | Ne |
| | | Gratinirana zelenjava (para) | | |
| | | Zelenjava na papirju za peko | | |
| | | Zelenjava na žaru | | |
| | | Polnjena zelenjava (para) | | |
|  | Sladko pecivo | Masleni piškoti (para) | 1 pekač | Ne |
| | | Zamrznjeni rogljički (para) | 1 pekač | |
| | | Sadna pita (para) | 1 do 2 pladnja | |
| | | Mille-Feuille (para) | 1 do 2 pladnja | |
| | | Mafini (para) | 1 pekač | |
| | | Biskvitne torte (para) | 1 do 2 pladnja | |
| | | Zavitek (para) | 1 do 3 pladnji | |
| | | Kvašena torta (para) | 1 do 2 pladnja | |
| | | Kvašeno pecivo z na kocke narezanim sadjem (para) | 1 do 2 pladnja | |

# 6. NEGA IN ČIŠČENJE

## 6.1. SPLOŠNA PRIPOROČILA

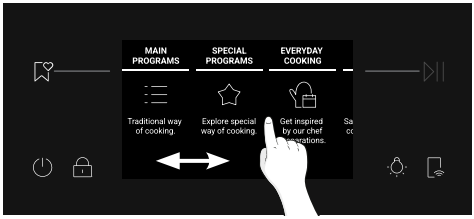
Z rednim čiščenjem lahko podaljšate življenjsko dobo aparata. Pred ročnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi.

- 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.

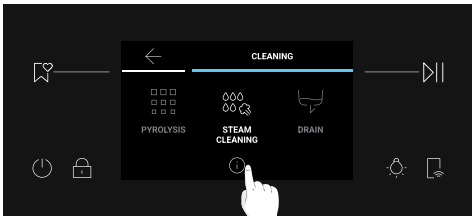
Vodoravno se pomaknite po vrtljivem gumbu Domov in pritisnite Čiščenje, da odprete meni Čiščenje.







Pomaknite se po vrtljivem gumbu Čiščenje, da si ogledate različne funkcije. Pri vsaki funkciji lahko pritisnite (i) , da preberete njen opis in predlagano uporabo.



Izbirate lahko med naslednjimi možnostmi čiščenja:

**Piroliza** (odvisno od modela)

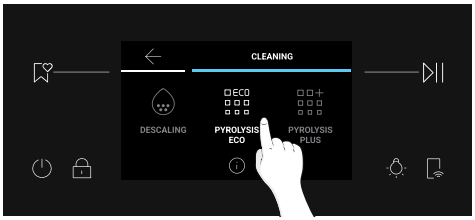
Ta proces se temelji na istoimenskemu kemičnemu procesu, ki vključuje razgradnjo kompleksnih snovi s toplotno obdelavo.
Po zagonu samodejno zaklene vrata pečice in hitro poviša temperaturo kar na 410 °C.
Na koncu cikla čiščenja v pečici ostane le minimalna usedlina prahu, ki jo zlahka obrišete z vlažno krpo.
Med pirolitskim čiščenjem je treba odstraniti posodo za paro. V nasprotnem primeru se vsakih 5 minut na zaslonu prikaže pojavno sporočilo, ki vas opozori, da odstranite rezervoar.

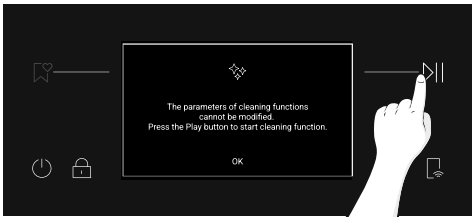


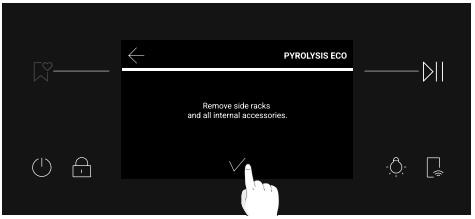

Izbirate lahko med dvema funkcijama čiščenja s pirolizo:

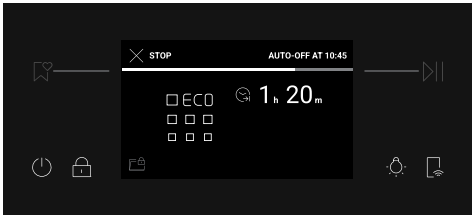
**Eko piroliza**
za čiščenje zmerno umazane pečice. Deluje 90 minut.

**Kako deluje:**
1. Zavrtite vrtljivi gumb Čiščenje, dokler ne doseže funkcije Eko piroliza.
   Pojavilo se bo pojavno sporočilo. Za nadaljevanje pritisnite ▷|| , za vrnitev pa »OK«.
2. Za nadaljevanje pritisnite ▷||.
3. Pojavilo se bo pojavno sporočilo. Iz pečice odstranite vso notranjo opremo in stranska stojala. Ko končate, tapnite ✓.
4. Začne se postopek čiščenja. V tem času in med naslednjo fazo hlajenja bodo vrata zaklenjena, na zaslonu pa se bo prikazal napis 🔒.
5. Ko se aparat ohladi, se vrata odklenejo in pojavi se pojavno sporočilo. V tem času lahko odprete vrata in s krpo očistite notranje površine pečice.



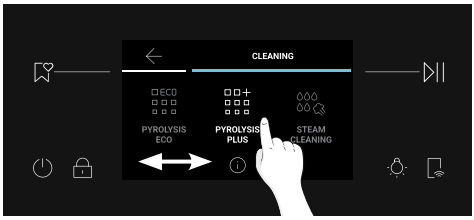



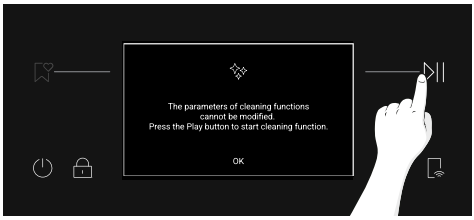



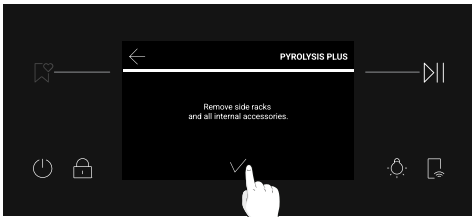



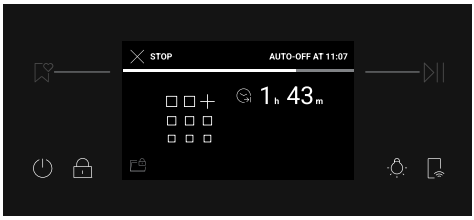
**Piroliza plus**
za čiščenje zelo umazane pečice. Deluje 120 minut.

**Kako deluje:**
1. Zavrtite vrtljivi gumb Čiščenje, dokler ne doseže funkcije Piroliza plus.
   Pojavilo se bo pojavno sporočilo. Za nadaljevanje pritisnite ▷|| , za vrnitev pa »OK«.
2. Za nadaljevanje pritisnite ▷||.
3. Pojavilo se bo pojavno sporočilo. Iz pečice odstranite vso notranjo opremo in stranska stojala. Ko končate, tapnite ✓.
4. Začne se postopek čiščenja. V tem času in med naslednjo fazo hlajenja bodo vrata zaklenjena, na zaslonu pa se bo prikazal napis 🔒.
5. Ko se aparat ohladi, se vrata odklenejo in pojavi se pojavno sporočilo. V tem času lahko odprete vrata in s krpo očistite notranje površine pečice.




**Čiščenje s katalizo** (odvisno od modela pečice)

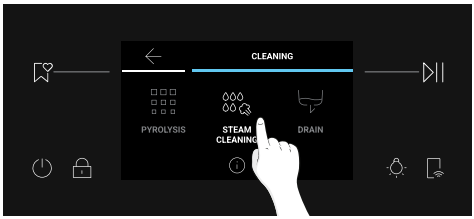
Katalitične plošče obdajajo notranjost pečice in zagotavljajo, da se vam nikoli ni treba spopadati z umazano pečico.
Plošče so prevlečene s specializiranim emajlom z mikroporozno strukturo, ki dobro absorbira naškropljeno maščobo.
S katalitično kemično reakcijo ob izpostavitvi visokim temperaturam učinkovito 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.

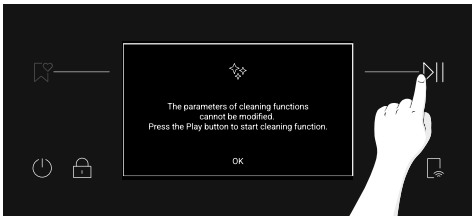
## Čiščenje S Paro

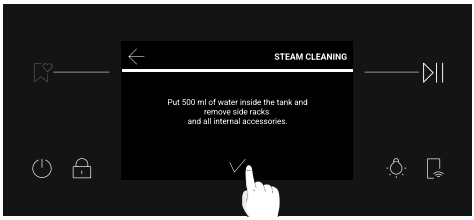
Funkcija Čiščenje S Paro je zasnovana tako, da se z lahkoto spopada z rahlo umazanijo in zagotavlja hitro ter okolju prijazno rešitev za čiščenje notranjosti pečice z močjo pare.

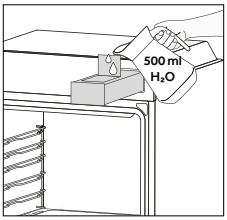
### Kako deluje:

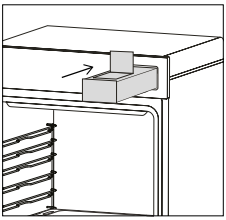
1. Zavrtite vrtljivi gumb Čiščenje, dokler ne doseže funkcije Čiščenje S Paro.
   Če pritisnete na funkcijo, se prikaže pojavno sporočilo. Za nadaljevanje pritisnite ▷|| , za vrnitev pa »OK«.
2. Za nadaljevanje pritisnite ▷|| .
3. Pojavno s poročilo v as b o p ozvalo, d a v s podnji d el p ečice d odate 500 ml v ode. Kok ončate, pritisnite ✓
4. Začne se postopek čiščenja. V tem času ne odpirajte vrat.
5. Ob koncu postopka čiščenja se bo prikazalo pojavno sporočilo in lahko boste odprli vrata pečice. Zaslon se bo vrnil na vrtljivi gumb Domov.

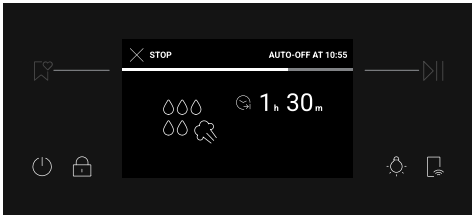


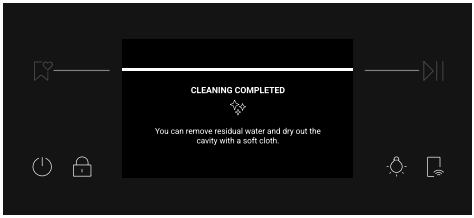



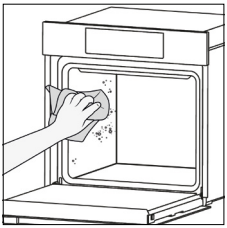





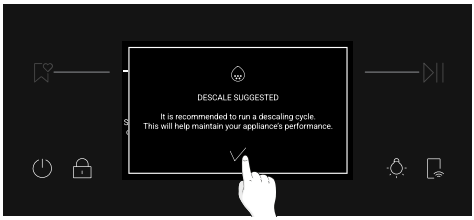



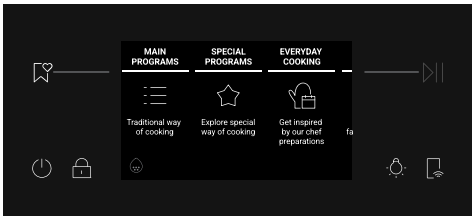
**OPOMBA:** Vse funkcije čiščenja lahko kadar koli prekinete s pritiskom na gumb Stop v zgornjem levem kotu. Po prekinitvi funkcij Eko piroliza in Piroliza plus bodo vrata ostala zaklenjena, dokler se naprava ne ohladi. Ko se vrata odklenejo, se bo prikazalo pojavno sporočilo.

## ČIŠČENJE PARNEGA SISTEMA

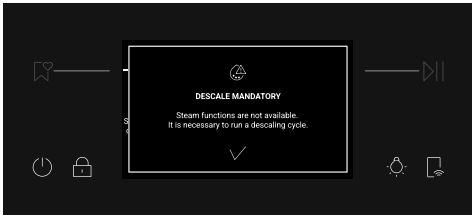
### Odstranjevanje Vodnega Kamna

Ta funkcija je predlagana po 25 parnih ciklih, obvezna pa je po 40 parnih ciklih.
Pečica bo na koncu vsakega cikla s paro (od 25. dalje) prikazala pojavno sporočilo, ki predlaga odstranjevanje vodnega kamna, če uporabniki te funkcije še niso izvedli. Do izvedbe odstranjevanja vodnega kamna se v spodnjem levem kotu prikazuje .



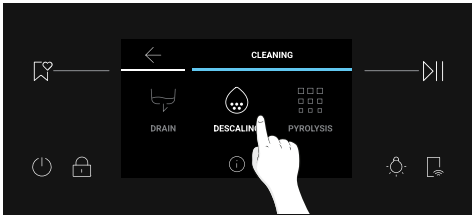

Po 40 ciklih se ne bo zagnal noben program kuhanja s paro, dokler uporabniki ne izvedejo programa za odstranjevanje vodnega kamna. Ko poskušate zagnati cikel kuhanja s paro, se na zaslonu prikaže opozorilo Obvezno odstranjevanje vodnega kamna.

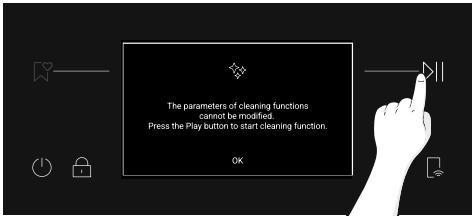


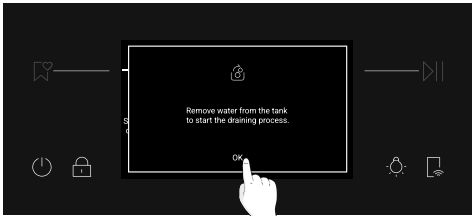
Funkcija odstranjevanja vodnega kamna je razdeljena na tri korake:

**1. korak (odstranjevanje ostankov vode iz soparnika):**

i. Zavrtite vrtljivi gumb Čiščenje, dokler ne doseže funkcije za odstranjevanje vodnega kamna. Če pritisnete na funkcijo, se prikaže pojavno sporočilo. Za nadaljevanje pritisnite ⏯, za vrnitev pa »OK«.
ii. Če rezervoarja za paro ni ali je odprt, boste pozvani, da ga vstavite/zaprete. Če je poln, ga morate najprej izprazniti in nato znova vstaviti.
iii. Začne se postopek praznjenja. Ko se oglasi zvočni signal, izpraznite rezervoar in nadaljujte z 2.korakom.

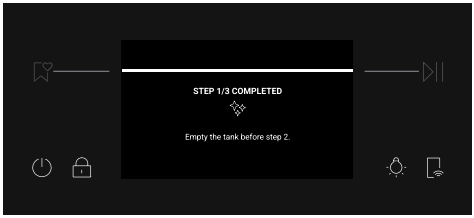


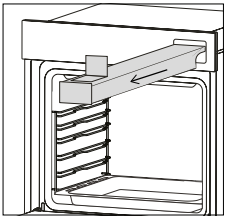







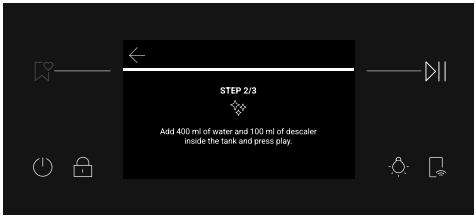


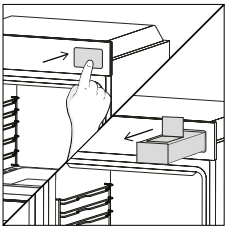



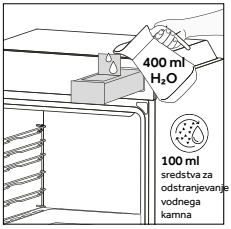
**2. korak (odstranjevanje vodnega kamna):**

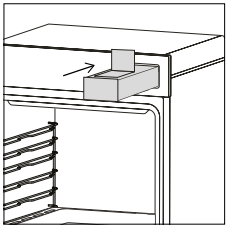
i. Pojavno sporočilo vas bo pozvalo, da v posodo za paro dodate 400 ml vode iz pipe in 100 ml sredstva za odstranjevanje vodnega kamna. Za nadaljevanje pritisnite ▷||.

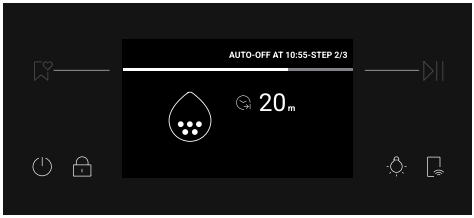
ii. Ta korak bo trajal 20 minut, nato pa morate za nadaljevanje na tretjo fazo ponovno odstraniti rezervoar za paro.

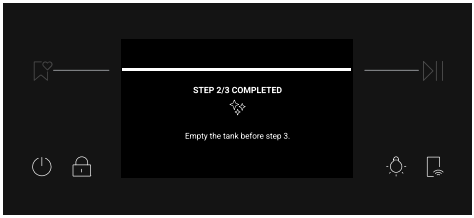




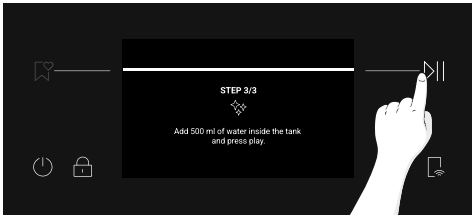


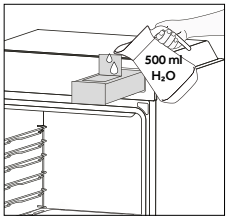



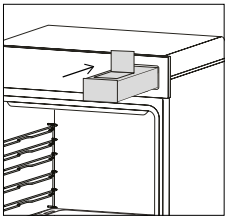
**3. korak (izpiranje):**

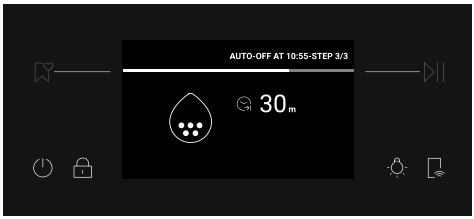
i. Pojavno sporočilo vas bo pozvalo, da v posodo za paro dodate 500 ml vode iz pipe. Za nadaljevanje pritisnite ⏯ .

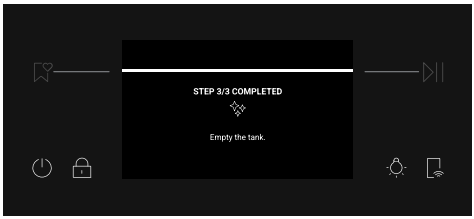
ii. Ta korak bo trajal 30 minut; na koncu postopka pa boste pozvani, da izpraznite rezervoar.

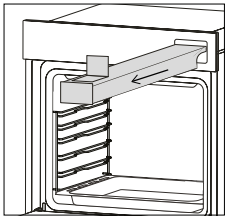


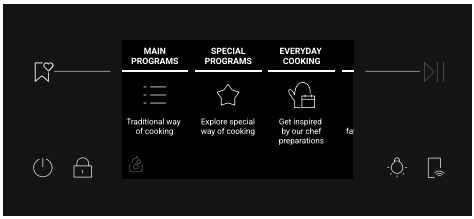





**OPOMBA:** Če rezervoar za paro ni izpraznjen, se v spodnjem levem kotu zaslona prikazuje .

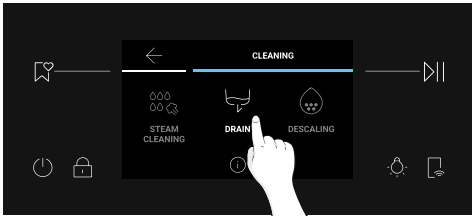


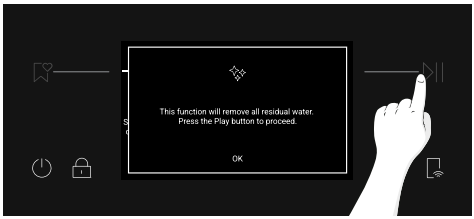

**OPOMBA:** Če je program odstranjevanja vodnega kamna prekinjen ali ni dokončan, se na zaslonu prikaže , ki vas poziva k ponovitvi in dokončanju postopka.

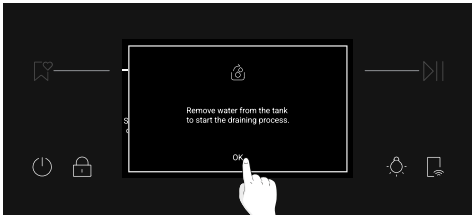
## Praznjenje

Ta funkcija omogoča enostavno odvajanje presežnih tekočin iz parnega sistema. Izvedite naslednje:

1. Zavrtite vrtljivi gumb Čiščenje, dokler ne doseže funkcije Praznjenje. Če pritisnete na funkcijo, se prikaže pojavno sporočilo. Za nadaljevanje pritisnite ⏯, za vrnitev pa »OK«.
2. Če rezervoarja za paro ni ali je odprt, boste pozvani, da ga vstavite/zaprete. Če je poln, ga morate najprej izprazniti in nato znova vstaviti.
3. Začne se postopek praznjenja. Ko se postopek konča, boste pozvani, da rezervoar izpraznite.

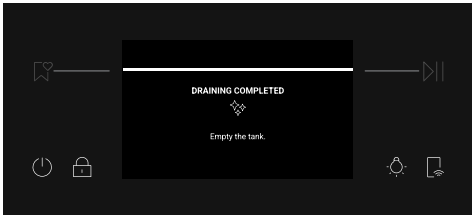


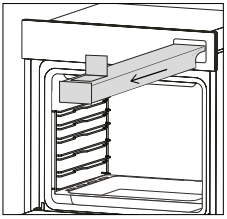









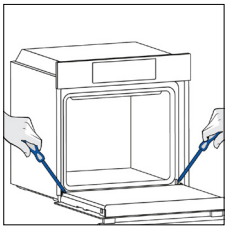



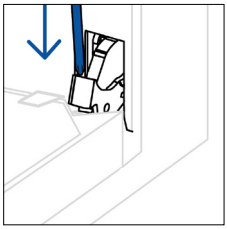
**OPOMBA:** Če rezervoar za paro ni izpraznjen, se v spodnjem levem kotu zaslona prikazuje .



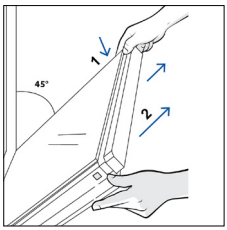
### 6.2.2. ZUNANJOST PEČICE:
### odstranitev in čiščenje steklenih vrat

1. Vrata postavite pod kotom 90°. Zavihke za zaklepanje tečajev obrnite navzven od pečice.

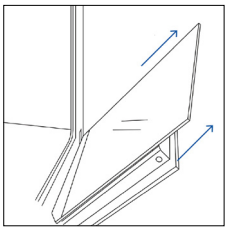




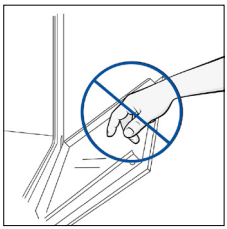
2. Vrata postavite pod kotom 45°. Hkrati pritisnite oba gumba na obeh straneh stranskih ramen vrat in jih povlecite proti sebi, da odstranite pokrov zgornjih stekel vrat.




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).



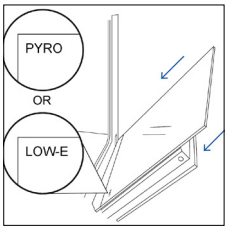
4. ⚠ **OPOZORILO:** Zunanjega stekla ni mogoče odstraniti.



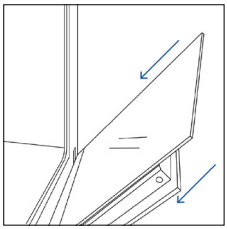
5. Očistite steklo z mehko krpo in ustreznim čistilnim sredstvom.



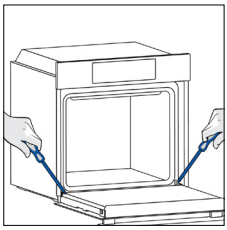
6. Vstavite steklene plošče in se prepričajte, da je oznaka »LOW-E / PYRO« pravilno berljiva in nameščena na spodnji levi strani vrat, v bližini levega tečaja. Tako bo natisnjena etiketa na prvem steklu ostala na notranji strani vrat.

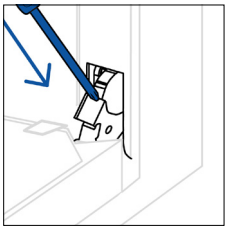



7. Ponovno pritrdite zgornji pokrov stekla vrat tako, da ga potisnete navznoter, dokler ne zaslišite klika obeh stranskih gumbov.



8. Nato vrnite vrata v položaj 90° in zavrtite jezičke za zaklepanje tečajev navznoter proti notranjosti pečice.





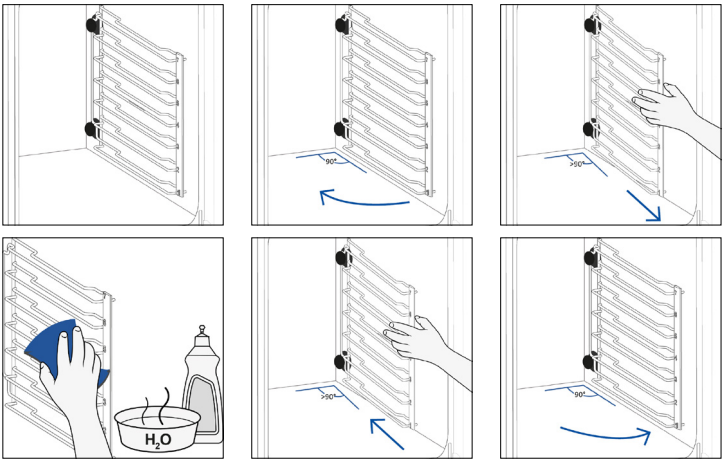
### 6.3. ČIŠČENJE DODATKOV

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. Odstranite stranska stojala tako, da najprej povlečete sprednji del v smeri puščice in odstranite zadnji del z vijakov.
2. Stojala pomijte v pomivalnem stroju ali pa z mokro gobico, pri čemer poskrbite, da jih po pomivanju posušite.
3. Po postopku čiščenja namestite stranska stojala v obratnem vrstnem redu: namestite zadnji del med vijake in potisnite sprednji del v smeri puščice.



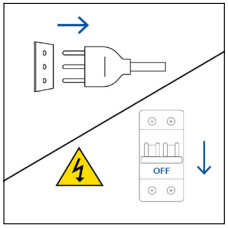
## 6.4. VZDRŽEVANJE

### ZAMENJAVA DELOV

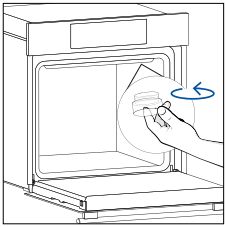
**Zamenjava žarnice na vrhu:**

1. Izklopite pečico iz električnega napajanja.
2. Odstranite stekleni pokrov žarnice.
3. Razstavite žarnico.
4. Žarnico zamenjajte z novo iste vrste.
5. Ponovno namestite stekleni pokrov žarnice.
6. Priklopite pečico na električno napajanje.

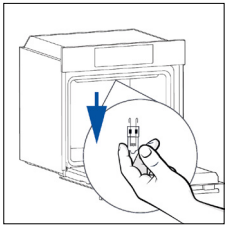
**1. korak**



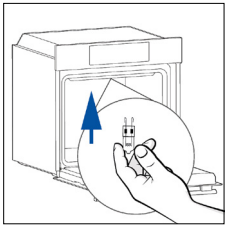

**2. korak**



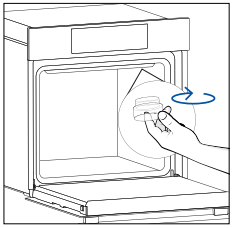
**3. korak**



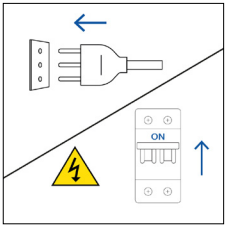
**4. korak**

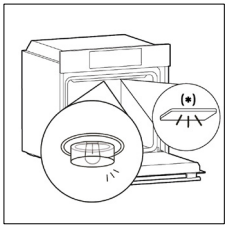


**5. korak**



**6. korak**



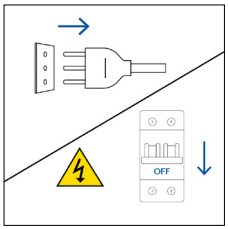



Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)
* V primeru težav s to svetilko se obrnite na servis za stranke.

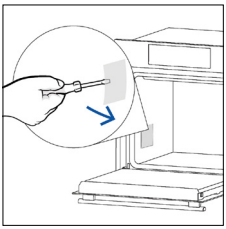
### Menjava stranske žarnice:

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.

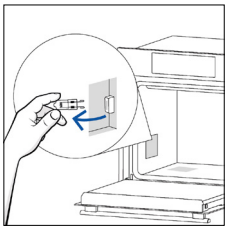
**1. korak**



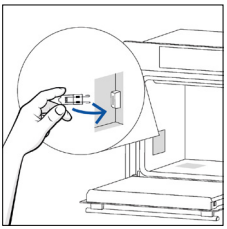

**2. korak**



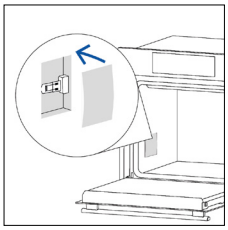
**3. korak**



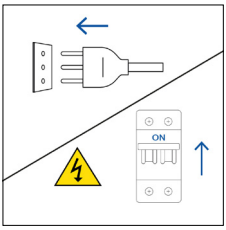
**4. korak**



**5. korak**



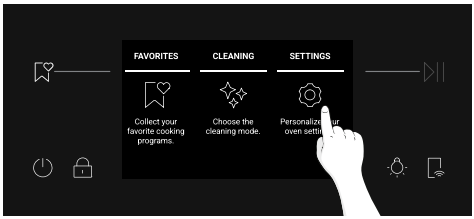
**6. korak**

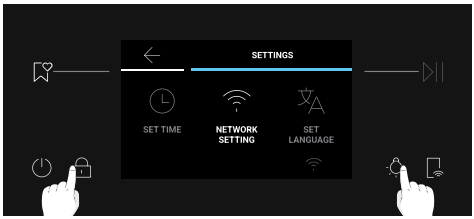


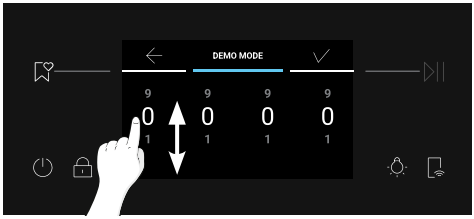

Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)

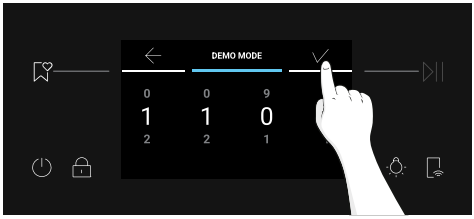
## 6.5. Predstavitveni Način

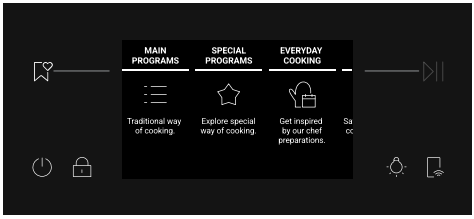
1. Na vrtljivem gumbu Domov izberite Nastavitve.
2. V meniju Nastavitve hkrati pritisnite in držite  in .
3. Za vnos gesla 1100 navpično pomaknite številke, nato pa potrdite s .
4. Odprl se bo vrtljivi gumb Domov v predstavitvenem načinu.
5. Če želite izstopiti iz predstavitvenega načina, ponovite iste korake.



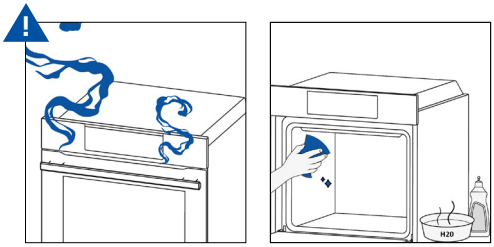
# 7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

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

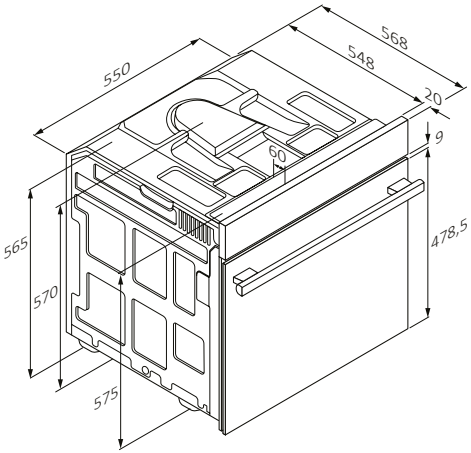
Če je le mogoče, se izognite predgretju pečice in pečico kar se da napolnite z živili.
Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice.
Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek 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.

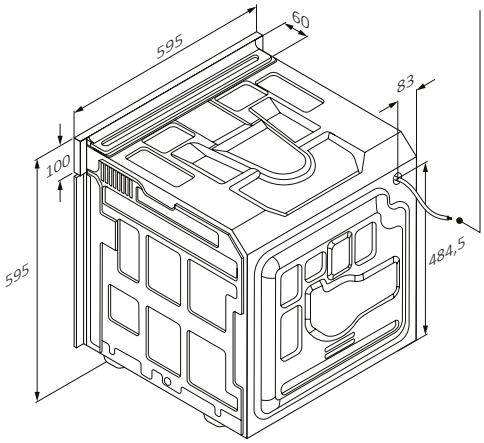
# 9. VGRADNJA

Videoposnetek o vgradnji izdelka si lahko ogledate tako, da optični preberete kodo QR.

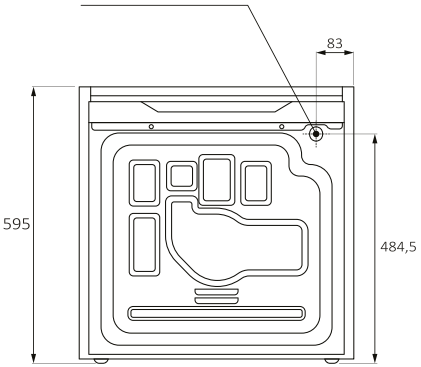
ali s klikom na to **link**

Kabel 1100

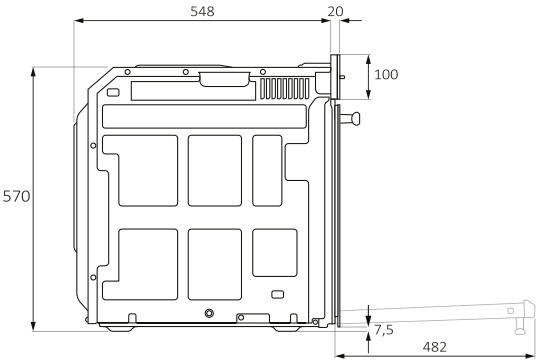



Kabel 1100

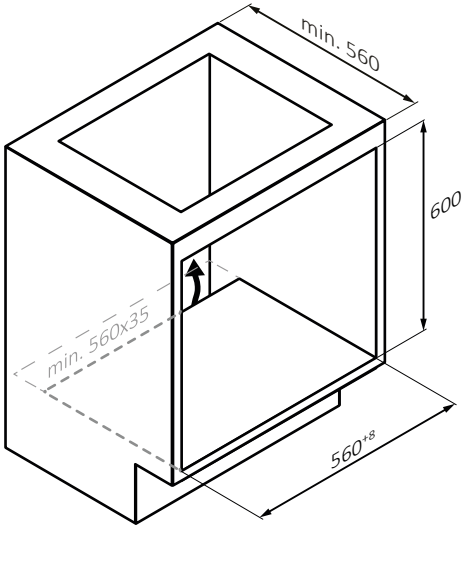


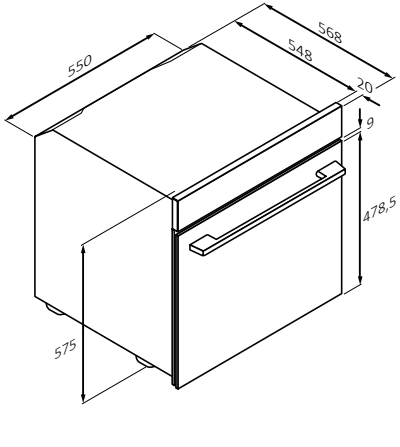

Pogled od spredaj

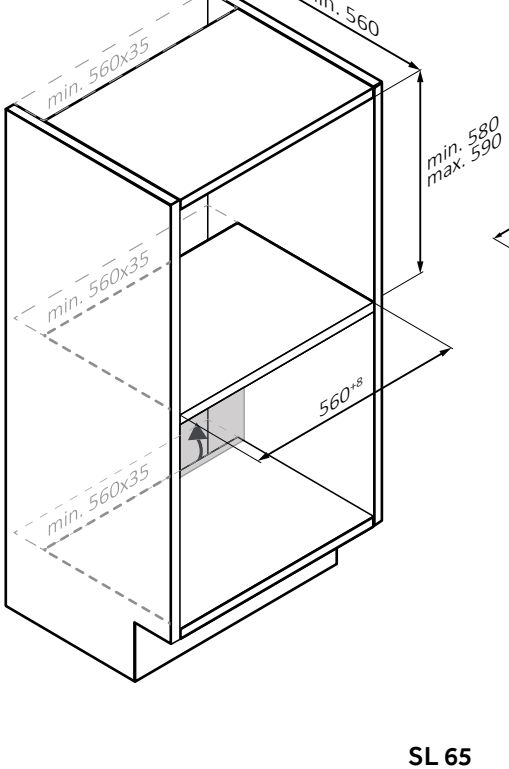


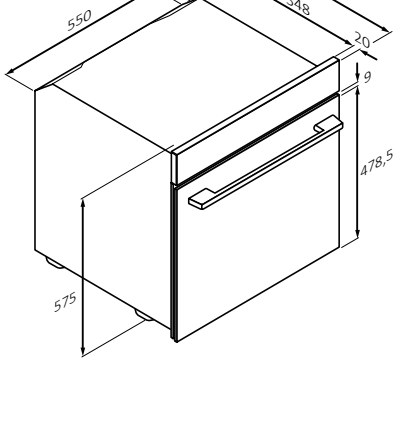

Pogled s strani

mm

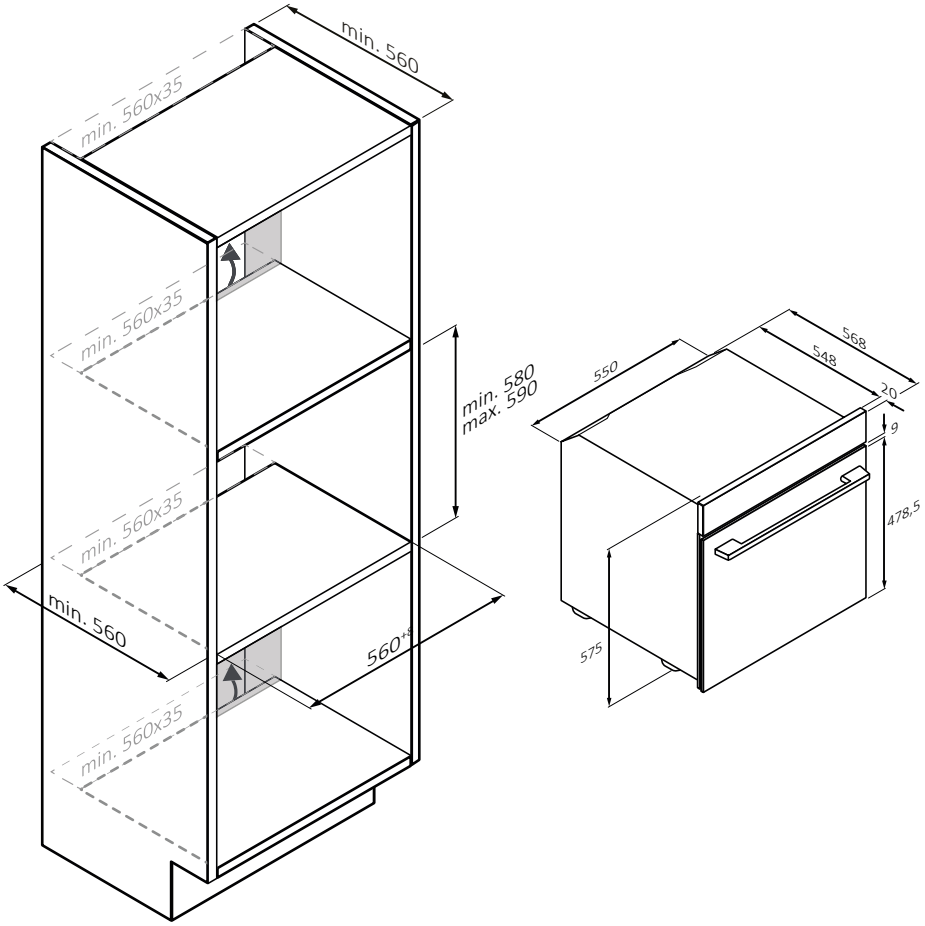

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

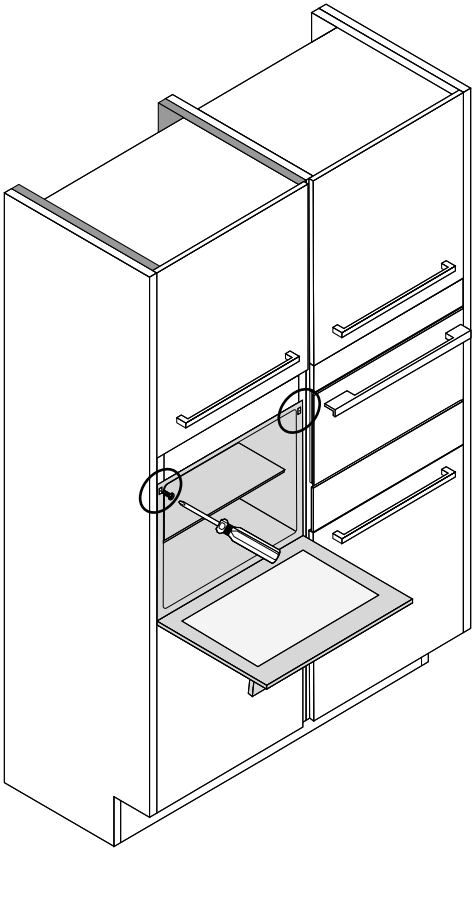

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

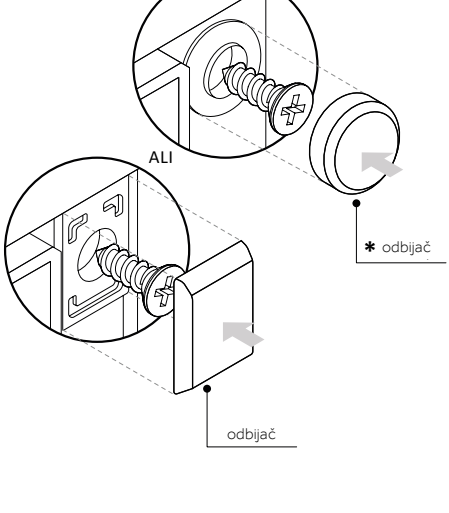

550
568
548
20
9
478,5
575

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. Specijalne Funkcije
4.2.3. 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
6.5. Demo Režim

**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:

* Ovisno o modelu pećnice.

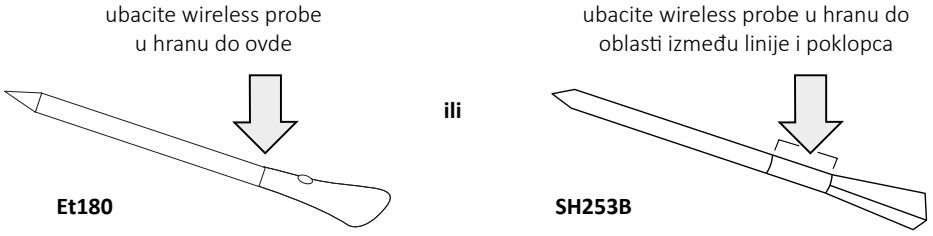
  - Očistite vrata pećnice;
  - Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice vlažnim sunđerom. Nemojte koristiti deterdžente;
  - Uklonite sve dodatke i komplet kliznih polica (tamo gde postoje);
  - Ne stavljajte kuhinjske krpe.
- U pećnicama sa sondom za meso potrebno je, pre pokretanja ciklusa čišćenja, zatvoriti rupu priloženim zatvaračem. Uvek zatvorite otvor zatvaračem kada se sonda za meso ne koristi.
- Tokom procesa pirolitičkog čišćenja (ako je dostupno), površine mogu postati toplije nego obično i decu treba držati podalje.
- Ako je ploča postavljena iznad pećnice, nikada ne koristite ploču dok je uključena funkcija pirolize, to će sprečiti pregrevanje ploče.

**UPOZORENJA (ZA OPCIJU STEAM PLUS)**

- Kada punite rezervoar za paru, nivo vode ne sme preći maksimalni nivo naveden na rezervoaru
- Za punjenje rezervoara koristite samo vodu za piće.
- Pre pokretanja funkcije pirolitičkog čišćenja, mora se ukloniti rezervoar za paru. Nemojte umetati rezervoar za paru tokom funkcije pirolitičkog čišćenja.

## UPOZORENJA ZA BEŽIČNU TEMPERATURNU SONDU

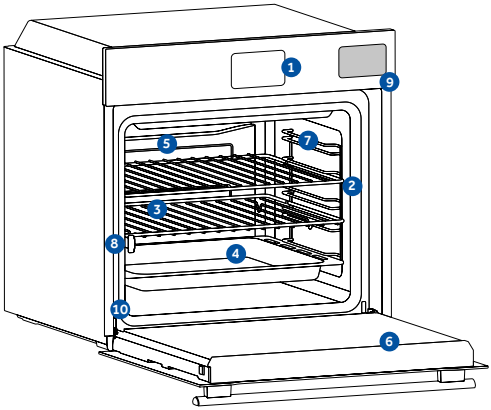
- Ovaj proizvod se koristi isključivo za pećnice. Mora da se koristi prema uputstvima u ovom Uputstvu za upotrebu.
- NE DODIRUJTE Preci Probe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUVANJA. Uvek nosite rukavice za rernu prilikom uklanjanja Preci Probe iz hrane nakon kuvanja.




- Ne izlažite metalni deo Preci Probe direktno toploti koju proizvodi pećnica.
- Nemojte koristiti Preci Probe u drugim uređajima već samo u ugrađenoj pećnici.
- Nemojte koristiti Preci Probe u mikrotalasnoj pećnici.
- Preci Probe može da se očisti i opere, ali ne sme dugo da se potapa u vodu.
- Ovaj proizvod nije namenjen za upotrebu od strane osoba uzrasta 12 i manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran za bilo kakvu štetu Preci Probe nastale usled nepravilne upotrebe uređaja.
- Očistite Preci Probe sondu pre upotrebe.
- Sonda može da radi u sledećem opsegu temperature: 10 °C do maksimalne unutrašnje temperature metalnog dela od 100 °C. 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 Preci Probe sonde pređe 100 °C, kuvanje će se zaustaviti, a Preci Probe sonda mora da se izvadi iz pećnice što je pre moguće, uz upotrebu rukavica, kako bi se izbeglo oštećenje sonde.

# 2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU

## 2.1. PREGLED PROIZVODA

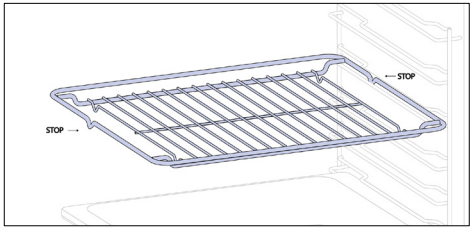



1. **Upravljačka ploča**
2. **Brojevi pozicija na policama**
3. **Metalne rešetke**
4. **Posude**
5. **Poklopac ventilatora**
6. **Vrata pećnice**
7. **Bočne žičane rešetke** (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
8. **Teleskopske vodilice**
9. **Rezervoar za paru**
10. **Serijski broj i QR kod**

Napišite ovde svoj serijski broj za buduću referencu

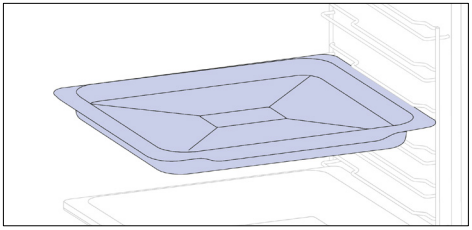
## 2.2. DODATNA OPREMA

### Metalna rešetka



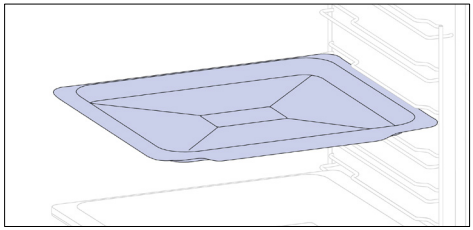

Rešetka u pećnici je uklonjiva i podesiva polica koja podržava kuhinjski pribor i može se podesiti na različite visine za različite potrebe kuhanja. Nemojte stavljati hranu direktno na nju; umjesto toga koristite papir za pečenje ili odgovarajuće limove za pečenje.

### Dublji pleh



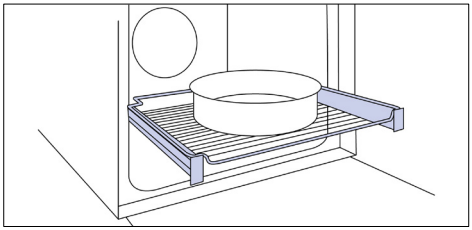
Dublji pleh je idealan za recepte prema kojima se dodaju tečnosti ili slojevi, kao što su đuveč ili pečenja. Njegova dubina je posebno dizajnirana da osigura željenu ujednačenost hrane pripremljene u njemu.

### Pleh za pečenje (samo ako je deo opreme*)



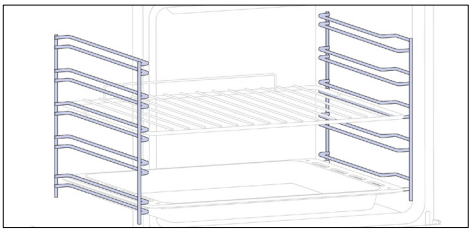
Pleh za pečenje je idealan za postizanje ravnomernog potamnjivanja sa donje strane, što ga čini savršenim za kolače i peciva zbog svog plitkog, ravnog dizajna. Pored toga, ako se postavi ispod rešetke za kuvanje može pomoći u sakupljanju curenja i sprečava prljanje pećnice.

### Teleskopske vođice (samo ako je deo opreme*)



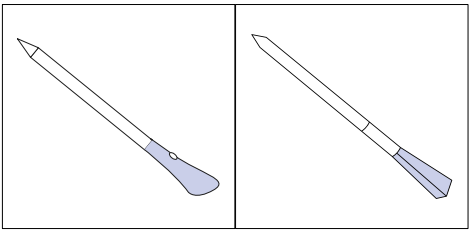
Teleskopske šine pećnice su police koje se mogu produžiti, što olakšava postavljanje ili uklanjanje predmeta, bez potrebe da se dosegne duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju bezbednost, stabilnost i mogu se podesiti na različitim nivoima.

**Bočne žičane rešetke**(samo ako je deo opreme*)



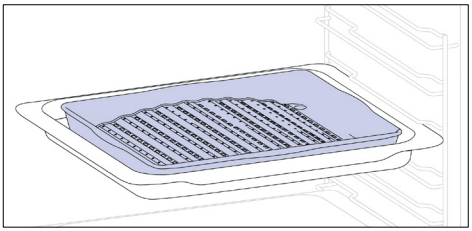
Postavljene na obe strane unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke su dizajnirane za postavljanje pleha za pečenje i rešetki tokom kuvanja.

**Preci Probe** (samo ako je deo opreme*)



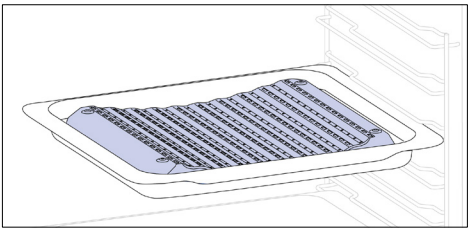
Ova sonda za meso je senzor temperature koji, kada se umetne u hranu i poveže sa pećnicom pomoću kabla, omogućava kontrolu unutrašnje temperature hrane tokom kuvanja. Uglavnom se koristi za ribu i meso.

**Dvostruki pleh – režim roštilja**
(samo ako je deo opreme*)



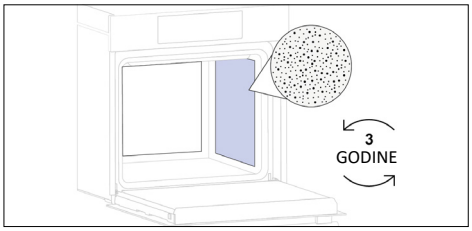
Konveksni oblik je pogodan za pravljenje roštilja u pećnici na visokoj temperaturi (220°), omogućavajući rezultat roštiljanja čak i kod kuće sa malo dima zahvaljujući dejstvu ceđenja masti na dno posude.

**Dvostruki pleh – režim PARA**
(samo ako je deo opreme*)

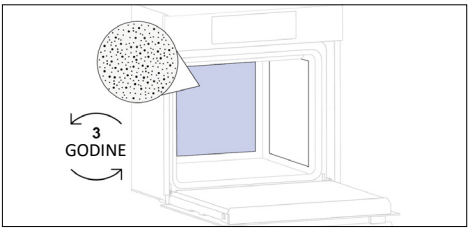


Konkavni oblik omogućava pravilnu cirkulaciju vlage koja nastaje tokom kuvanja, održavajući stopu vlažnosti hrane visokom. U zavisnosti od količine vode nasute u pleh, postići će se suvlje ili „vlažnije“ kuvanje.

**Katalitički paneli** (samo ako je deo opreme*)

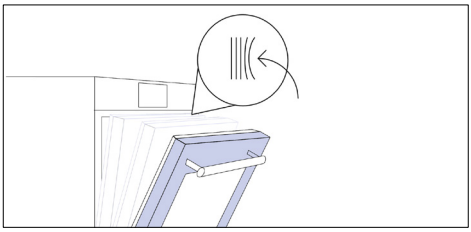



**Katalitički Poklopac ventilatora**
(samo ako je deo opreme*)



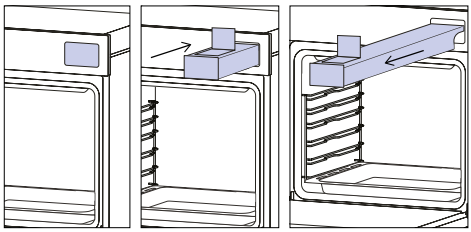

Posebni paneli obloženi emajlom, napravljeni sa mikroporoznom strukturom kako bi masnoću pretvorili u gasovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamenite nakon 3 godine upotrebe (pri 2/3 ciklusa pečenja nedeljno).

**Šarke za lagano zatvaranje/otvaranje**
(samo ako je deo opreme*)



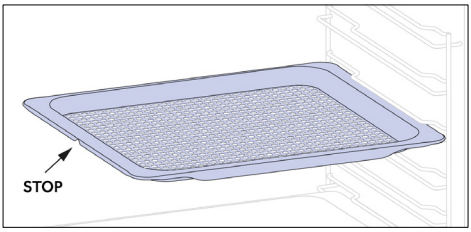
Šarke za lagano otvaranje i zatvaranje kontrolišu kretanje vrata i obezbeđuju lagano pomeranje sprečavajući lupanje.

**Rezervoar za paru**



Rezervoar za paru je fioka koja se može napuniti vodom potrebnom za obavljanje programa kuvanja i čišćenja uz pomoć pare.

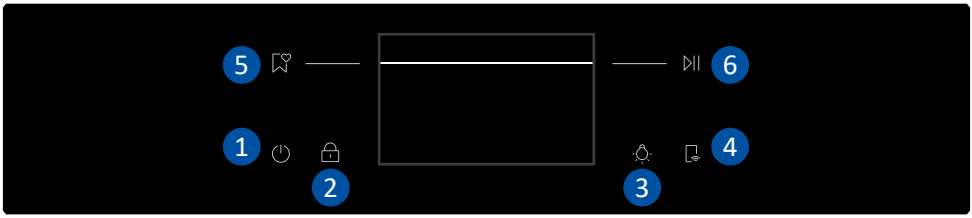
**Airfry pleh** (samo ako je deo opreme*)




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.

**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: 0,5 W
Period nakon kog oprema automatski dostiže stanje pripravnosti: 20 min.

Funkcije i rangiranje funkcija mogu se menjati u zavisnosti od modela.

1. Uključi/Isključi
2. Zaključano za decu
3. Lampa
4. Daljinsko upravljanje
5. Omiljeni programi
6. Pokreni/Pauza

### GLAVNE FUNKCIJE

| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **Uključi/Isključi** | Pritisnite da biste uključili/isključili pećnicu. |
| | **Zaključano za decu** | Pritisnite i držite 3 sekunde da biste zaključali ekran i sprečili neželjenu upotrebu od strane maloletnika. |
| | **Svetlo** | Pritisnite da biste uključili/isključili svetlo u pećnici. |
| | **Daljinsko upravljanje** | Pritisnite i držite taster 3 sekunde da biste aktivirali daljinsko upravljanje, nakon uparivanja pećnice sa aplikacijom hOn (putem aplikacije). |
| | **Omiljeni programi** | Pritisnite da biste pristupili meniju Omiljeni programi. |
| | **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 ili je otvoren 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. |
|  | **Potrebno je ukloniti kamenac** | Ikona se pojavljuje kada je potreban ciklus uklanjanja kamenca. |

## 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

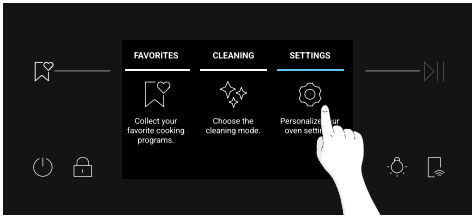
* Ovisno o modelu pećnice.

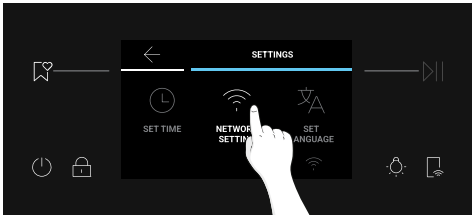
### INFORMACIJE O PROIZVODU ZA UMREŽENU OPREMU

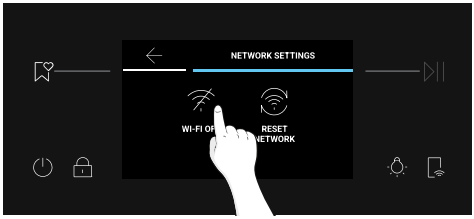
Potrošnja energije proizvoda u umreženom stanju pripravnosti kada su svi kablovski mrežni portovi povezani i svi portovi bežične mreže aktivirani: 2,0 W
Period nakon kog oprema dostiže automatski umreženo stanje pripravnosti: 20 min.

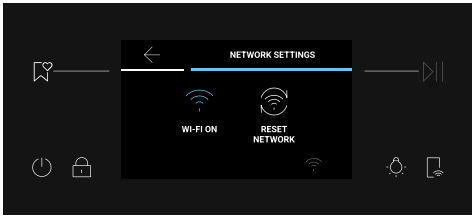
### Kako aktivirati bežični mrežni port

Pritisnite „Podešavanja“ na karuselu početnog ekrana, a zatim pritisnite „Podešavanja Mreže“.
Pritisnite WI-FI ISKLJ. da biste uključili Wi-Fi.



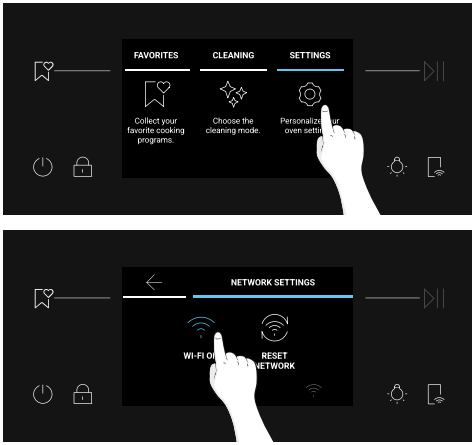



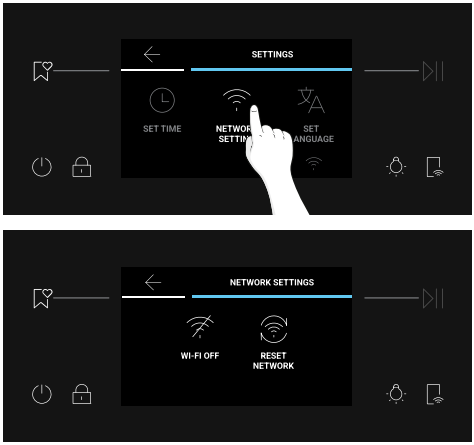



## Kako deaktivirati bežični mrežni port

Pritisnite „Podešavanja“ na karuselu početnog ekrana, a zatim pritisnite „Podešavanja Mreže“. Pritisnite WI-FI UKLJ. da biste isključili Wi-Fi.



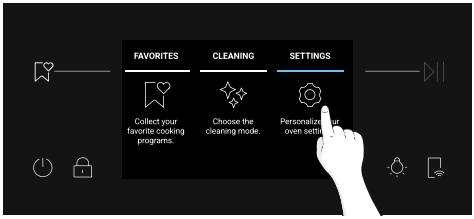


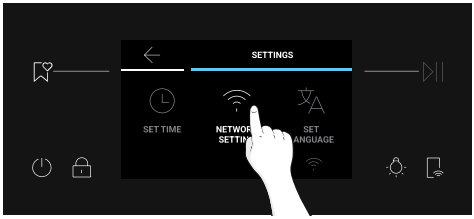


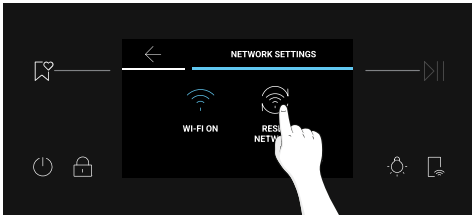


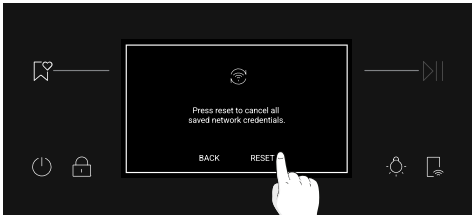

## Kako resetovati mrežu

1. Pritisnite „Podešavanja“ na karuselu početnog ekrana, a zatim pritisnite „Podešavanja Mreže“;
2. Pritisnite „Resetuj mrežu“ (omogućeno samo ako je uređaj već uparen);
3. Potvrdite iskačuću poruku pritiskom na „Resetuj“




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.

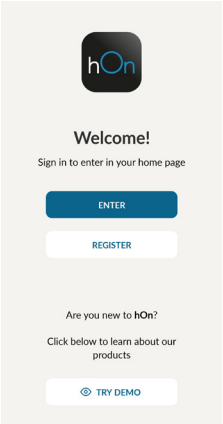
Available on the App Store

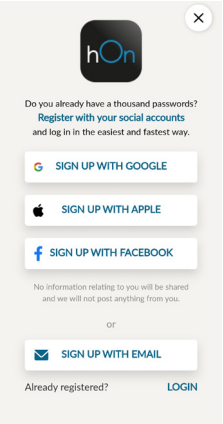
GET IT ON Google Play

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

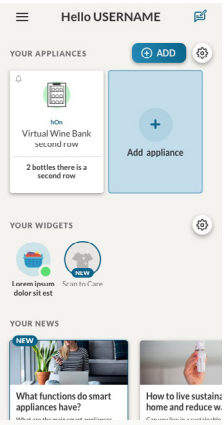



## PRIJAVLJIVANJE ZA BRZO UPARIVANJE

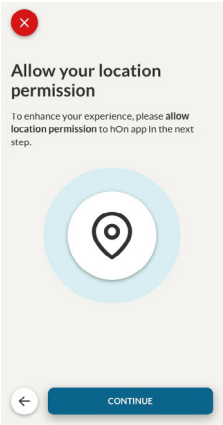
**1. korak**

- Izaberite „Dodaj uređaj“.



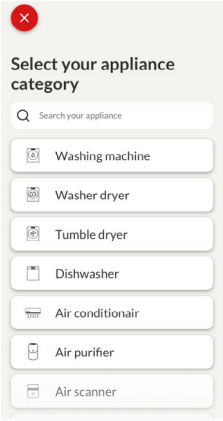
**2. korak**

- Dajte dozvolu za lokaciju.



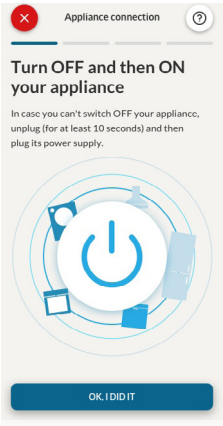

**3. korak**

- Izaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



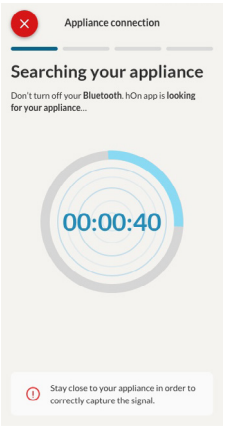

**4. korak**

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovo uključite.



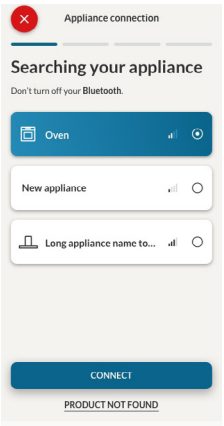
**5. korak**

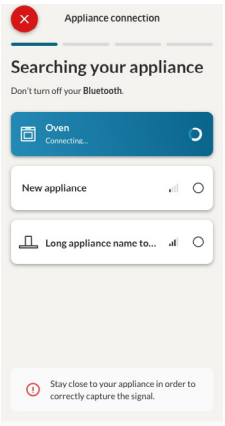
- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počinje da traži vaš kućni uređaj.




**6.1-6.2. korak**

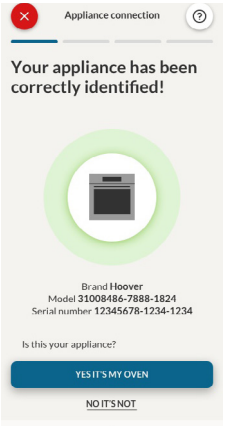
- Izaberite kućni uređaj, dodirnite „poveži“ i sačekajte nekoliko sekundi.




**7. korak**

- Pećnica će biti otkrivena i možete da je kontrolišete putem aplikacije hOn.



## DALJINSKO UPRAVLJANJE

Daljinsko upravljanje nudi brojne prednosti za korisnike, povećavajući praktičnost, efikasnost i celokupno iskustvo kuvanja, pružajući mogućnost kontrole proizvoda direktno iz uređaja i aplikacije hOn

Ova funkcija omogućava da putem vašeg uređaja uživate u različitim funkcijama, kao što su: trenutni ili planirani početak recepata ili programa kuvanja koji su već dostupni u aplikaciji; praćenje napretka vaših recepata u realnom vremenu; podešavanje parametara kuvanja koji se koriste; praćenje procesa kuvanja pomoću sonde; upravljanje sačuvanim receptima pomoću „funkcije Jolly“ na proizvodu (pogledajte povezani odeljak). Pored toga, moguće je primati obaveštenja kada se programi ili recepti završe. Daljinsko upravljanje se može aktivirati isključivo kada je proizvod prijavljen.

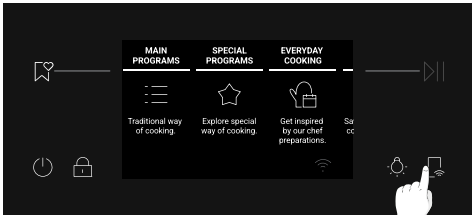
Program za kuvanje možete da zaustavite i daljinski pomoću aplikacije tako što ćete kliknuti na dugme „STOP“ na displeju uređaja. Pećnica će automatski zaustaviti kuvanje.

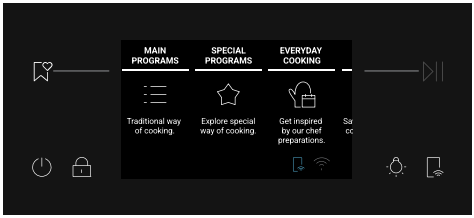
Kada je daljinsko upravljanje uključeno, možete da pokrenete/zaustavite i pratite programe i recepte za kuvanje direktno iz aplikacije i sa uređaja. Ako se daljinsko upravljanje ISKLJUČI nakon što je program kuvanja već započeo, program se može zaustaviti samo sa pećnice.

**NAPOMENA:** dostupno je za sve funkcije kuvanja na proizvodu, osim za programe Gratiniranjeiranjei Supergrill.

### Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

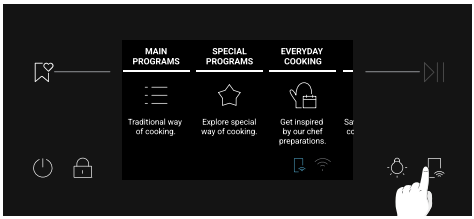
1. Na karuselu početnog ekrana pritisnite u donjem desnom uglu;
2. Ikona „Daljinsko upravljanje UKLJ.“ će biti prikazana na dnu ekrana;
3. Pristupite aplikaciji, izaberite program i kuvanje može da počne. Tokom procesa moguće je kontrolisati i menjati parametre programa i iz proizvoda i iz aplikacije.

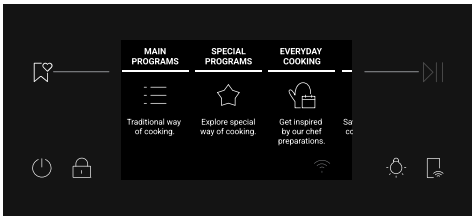


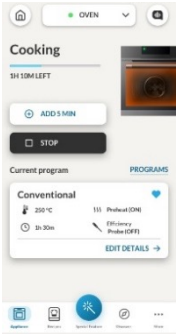




### Kako deaktivirati daljinsko upravljanje:

1. Kada je daljinsko upravljanje aktivno, pritisnite da biste ga isključili.
2. Ikona „Daljinsko upravljanje UKLJ.“ će nestati.






**NAPOMENA:** Ako korisnik sa pećnice prekine kuvanje koje je u toku, istovremeno će se zaustaviti kuvanje i u aplikaciji.

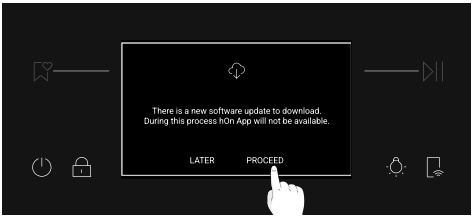
## AŽURIRANJE OVER THE AIR (OTA)

Pećnica je opremljena funkcijom ažuriranja „bežično ažuriranje“ koja će obezbediti održavanje softvera proizvoda i preporučuje se njena upotreba svaki put kako bi se garantovala ažurirana funkcionalnost pećnice, a koja je omogućena čim se proizvod prijavi u aplikaciju. Kada je ažuriranje dostupno i rerna je povezana, bićete obavešteni putem iskačuće poruke na displeju.

Proces OTA će se obaviti u 2 koraka.

**1. PREUZIMANJE SOFTVERA** – Tokom ovog procesa, koji može potrajati oko 2 sata, moguće je koristiti pećnicu za kuvanje, ali aplikacija hOn neće biti dostupna.

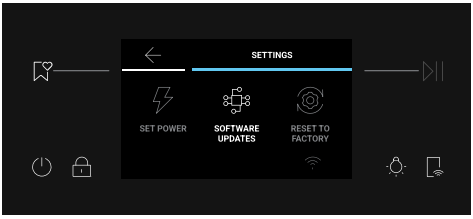
- Odabirom opcije „Nastavi“, ažuriranje će početi sa preuzimanjem i ikona Wi-Fi mreže sa plavom strelicom će ostati vidljiva do kraja preuzimanja. Da biste isključili displej tokom ovog vremena, daljinsko upravljanje mora biti aktivirano pre nego što pritisnete dugme ON/OFF, u suprotnom će roces preuzimanja biti prekinut.





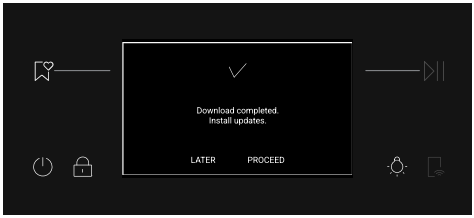


- Odabirom opcije „Kasnije“ moguće je započeti proces unošenjem opcije „Ažuriranja softvera“ u meni Podešavanja.



**2. INSTALACIJA** Tokom ovog procesa, koji može potrajati oko 2 sata, moguće je koristiti pećnicu za kuvanje, ali aplikacija hOn neće biti dostupna.

- dodirom na „Nastavi“, ažuriranje će biti instalirano.

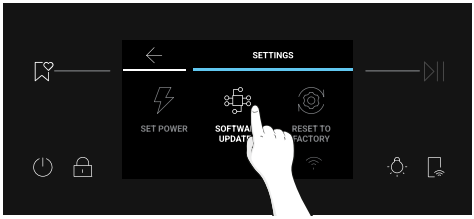


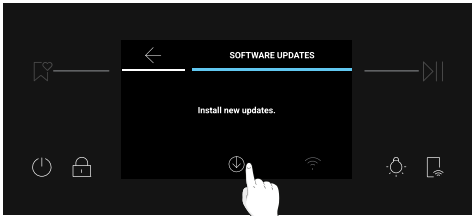







- Odabirom opcije „Kasnije“ moguće je započeti proces unošenjem opcije „Ažuriranja softvera“ u meni Podešavanja.



# 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 pauzirače funkciju čišćenja.

### Kako funkcioniše osvetljenje

Pećnica je osvetljena pomoću jedne ili više sijalica, koje se obično aktiviraju svaki put kada počne funkcija kuvanja.
Za pećnice opremljene prekidačem za vrata (pogledajte dole), svetlo se automatski uključuje kada se vrata otvore.
Za pećnice opremljene dugmetom Lamp, ono se može koristiti i za aktiviranje osvetljenja.
Ako vrata rerne ostanu otvorena duže od 10 minuta, svetlo će se automatski isključiti.
Tokom procesa pirolitičkog čišćenja svetlo ostaje isključeno. *

### Kako funkcioniše ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje je služi za raspršivanje toplote, sprečavanje pregrevanja pećnice i okoline, kao i za zaštitu kuhinjskih aparata od uticaja visokih temperatura. Zbog toga će ventilator za hlađenje proizvoditi zvuk neko vreme čak i nakon isključivanja pećnice.
On radi tokom i nakon ciklusa kuvanja u zavisnosti od unutrašnje temperaturu pećnice.
Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara blago zujanje ili brujanje. Takođe, možete primetiti protok toplog vazduha koji izlazi iz proreza između vrata rerne i kontrolnog panela. Tokom pirolitičkog čišćenja i kada su vrata zaključana, ventilator za hlađenje je uključen. *
Tokom funkcije ECO svetlo će ostati isključeno.
(*samo za piro pećnice)

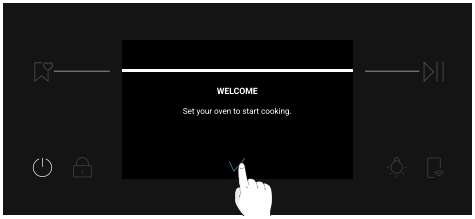
### Kako funkcioniše statusna traka

Statusna traka, na osnovu podešenog programa, pojednostavljuje praćenje temperature i vremena. Konkretno, za funkcije koje uključuju predgrevanje, prikazuje povećanje temperature tokom ove faze. U programima kuvanja i funkciji pirolitičkog čišćenja prikazuje odbrojavanje vremena kuvanja i ciklusa čišćenja.

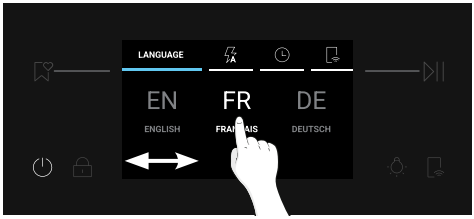
## 3.2. PRVA UPOTREBA

Kada se uređaj prvi put uključi, prvi korak je da izaberete jezik, podesite vreme dana, izaberete između 13 ampera ili 16 ampera.

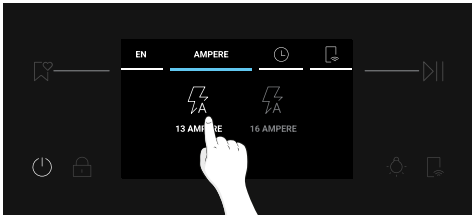
Prvo će se na ekranu pojaviti poruka dobrodošlice. Da biste nastavili, pritisnite ✓



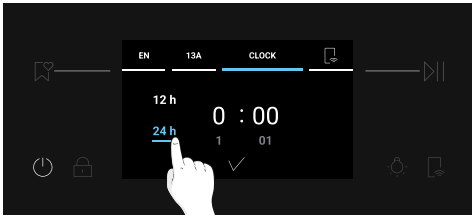
- **IZABERITE JEZIK:** Prikazaće se karusel meni. Listajte karusel horizontalno da biste izabrali eljeni jezik. Dodirnite željeni jezik da biste prešli na sledeći korak.

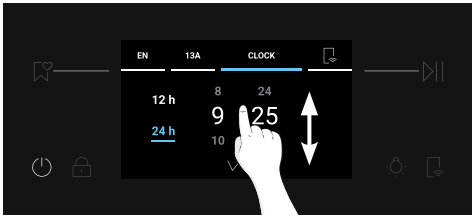


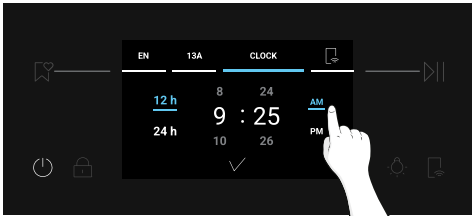

- **PODEŠAVANJE AMPERAŽE:** Pećnica je podrazumevano podešena da radi sa većom snagom pogodnom z a domaćinstva sa više o d 3 kW (16 A). Ako vaš dom ima manju snagu, možete d a promenite ovu postavku na 13 A. Ovo podešavanje utiče na brzinu zagrevanja pećnice. Odabir više opcije (16A) znači da se brže zagreva (jer se povećava apsorpcija snage). Na displeju ćete videti dva izbora: 13A i 16A. Pritisnite željenu amperažu da biste je izabrali i pređite na sledeći korak.

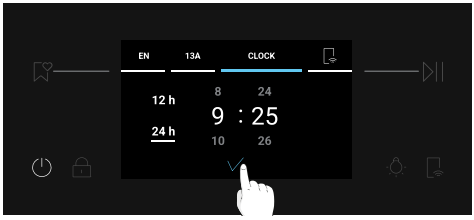



- **PODEŠAVANJE VREMENA:** Na displeju će se prikazati unapred podešeno vreme „0:00“ u unapred podešenom 24-časovnom formatu. Da biste promenili format vremena, pritisnite 12h / 24h na levoj strani displeja. Da biste podesili vreme, listajte brojeve vertikalno.
Ako s te i zabrali f ormat 1 2h, t akođe p ritisnite AM / P M d a b iste i zabrali v reme d ana. D a b iste potvrdili svoj izbor, pritisnite ✓ .

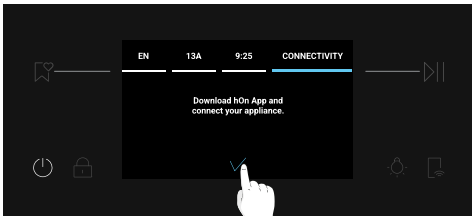


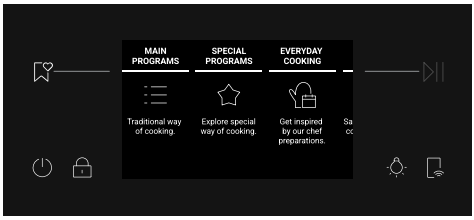



Nakon podešavanja početnih postavki, pojaviće se iskačuća poruka o informacijama o uparivanju. Pritisnite ✓ da biste potvrdili i prešli na karusel meni početnog ekrana.



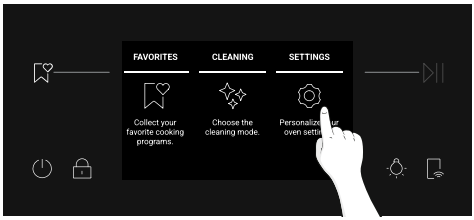



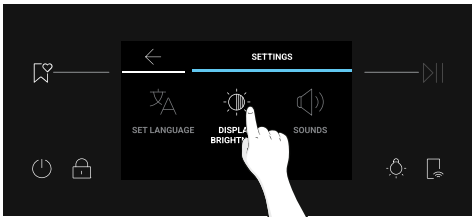


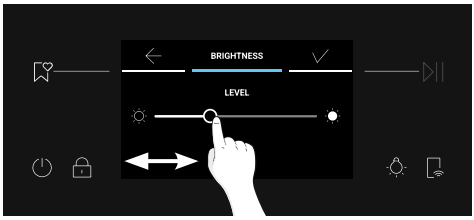

- **UPUTE NAKON INSTALACIJE**
  Da biste uredili početne postavke nakon prve upotrebe, u bilo kojem trenutku možete pristupiti izborniku Postavke iz početne trake.

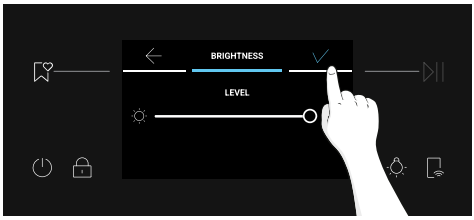
  **DODATNA PODEŠAVANJA**
  Nivoi osvetljenosti i jačine zvuka mogu se podesiti od strane korisnika u odeljku Podešavanja.

- **OSVETLJENOST:** Na karuselu početnog ekrana pritisnite „Podešavanja“. Listajte meni Podešavanja horizontalno i pritisnite „Osvetljenost Displeja“. Pomerajte klizač horizontalno da biste podesili osvetljenost. Pritisnite ✓ za potvrdu.

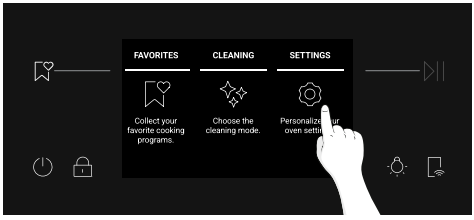


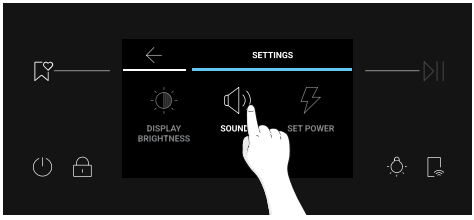



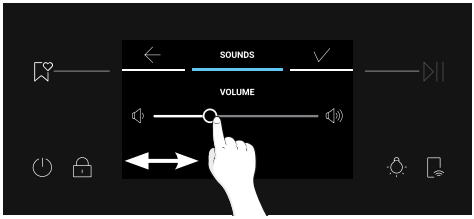



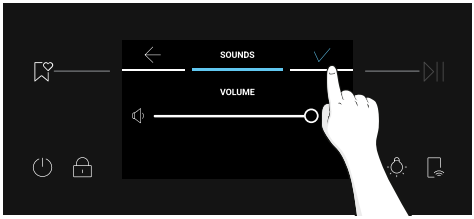



- **ZVUK:** Na karuselu početnog ekrana pritisnite „Podešavanja“. Listajte meni Podešavanja horizontalno i pritisnite „Zvukovi“. Pomerajte klizač ulevo i udesno da biste podesili jačinu zvuka. Pritisnite ✓ za potvrdu.



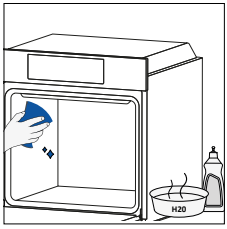



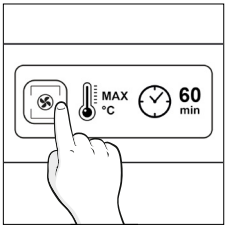



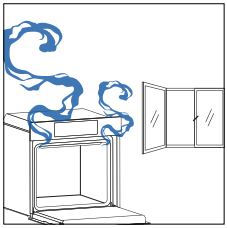



### 3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

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 o ko 1 sat, t o ć e ukloniti s ve preostale mirise novog uređaja.



# 4. RAD PROIZVODA

## 4.1. KAKO PROIZVOD RAD

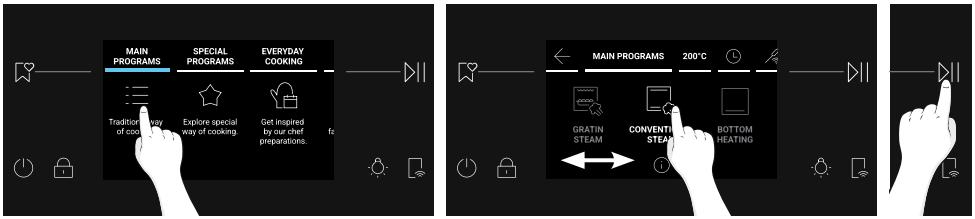
### UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Da biste UKLJUČILI/ISKLJUČILI pećnicu, dugo pritisnite dugme za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE.



### PODEŠAVANJE FUNKCIJE KUVANJA

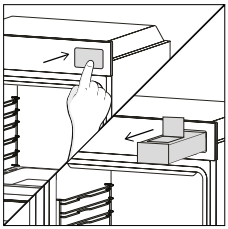
Da biste izabrali funkciju kuvanja, pritisnite „Glavni programi“ u karusel meniju početnog ekrana. Listajte karusel horizontalno dok ne pronađete željenu funkciju. Pritisnite ▷|| da biste započeli kuvanje na podrazumevanoj temperaturi za izabranu funkciju kuvanja.




### Kako koristiti rezervoar za paru za programe kuvanja na pari

Nakon odabira programa kuvanja na pari, ako rezervoar za paru nedostaje ili je otvoren, pojaviće se iskačuća poruka koja će tražiti da ga umetnete ili zatvorite. Ako je rezervoar za paru prazan, na displeju će se pojaviti iskačuća poruka koja će vas obavestiti da ga napunite vodom. Postupite na sledeći način:

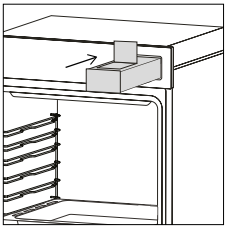
1. Lagano pritisnite rezervoar za paru da biste ga otvorili.



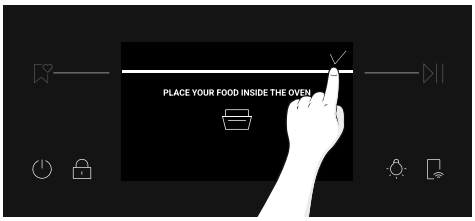
2. Ako je potrebno, dodajte vodu za piće u rezervoar za paru kroz bokal ili direktno iz sudopere. Nemojte prekoračiti maksimalni nivo vode naznačen unutar rezervoara.

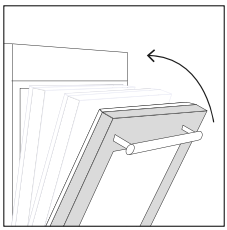



3. Pritisnite rezervoar za paru da biste ga zatvorili.



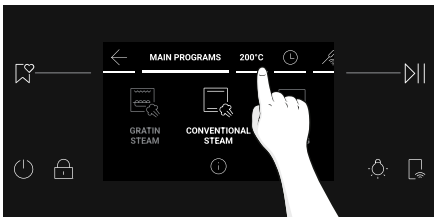
4. Stavite hranu u pećnicu i pritisnite ✓ za nastavak. Obavezno zatvorite vrata pećnice.

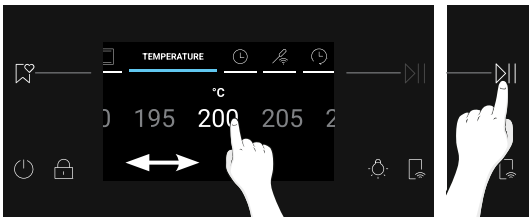


## PODEŠAVANJE TEMPERATURE

Pritisnite temperaturu naznačenu pored „Glavni programi“ na karuselu. Pomerajte horizontalno da biste izabrali željenu temperaturu. Pritisnite ▷|| da biste potvrdili svoj izbor.



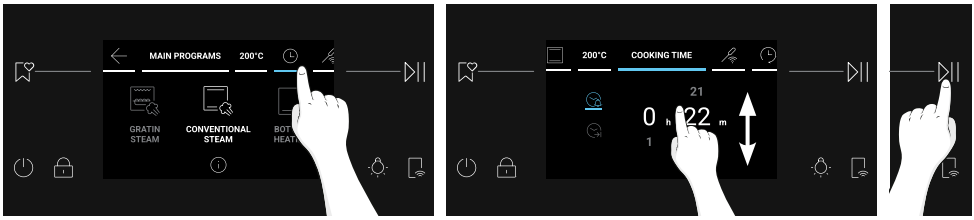
## MENI VREME

### VERZIJA 1 - (u zavisnosti od modela rerne)

Pristupite meniju Vreme pritiskom na Vreme kuvanja na karuselu.
Korisnik može da unese sledeća podešavanja:

#### a. Minutni podsetnik

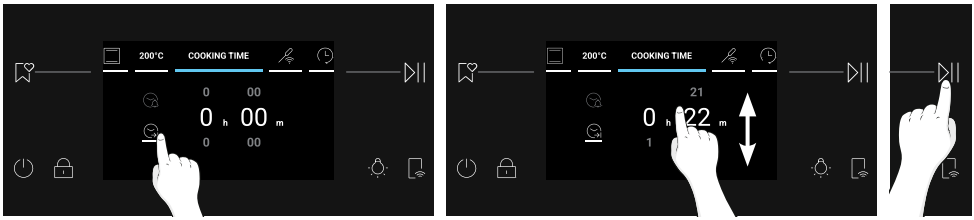
Ova funkcija omogućava korisniku da podesi podsetnik za vreme kuvanja. Nakon pritiska na dugme Vreme kuvanja na karuselu, ikona Minutni podsetnik se uključuje. Listajte brojeve vertikalno da biste podesili vreme, a zatim pritisnite za potvrdu.




#### b. Automatsko isključivanje

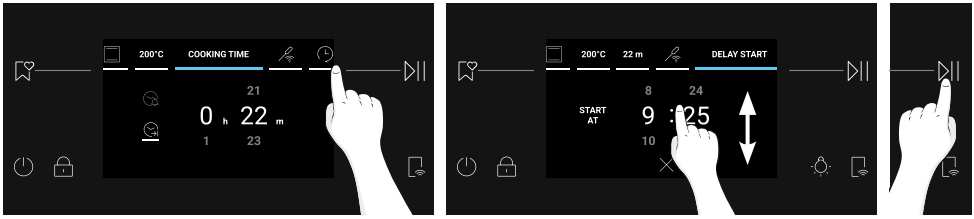
Automatsko isključivanje čini da se pećnica automatski isključi nakon podešenog podsetnika. Ova funkcija je podrazumevano isključena i korisnik je mora aktivirati na zahtev.

Pritisnite da biste aktivirali automatsko isključivanje. Podesite vreme pomeranjem vertikalno, a zatim pritisnite da biste nastavili.




#### c. Odlaganje početka

Pritisnite da biste podesili Odlaganje početka. Listajte vertikalno da biste podesili željeno vreme, a zatim pritisnite za potvrdu.



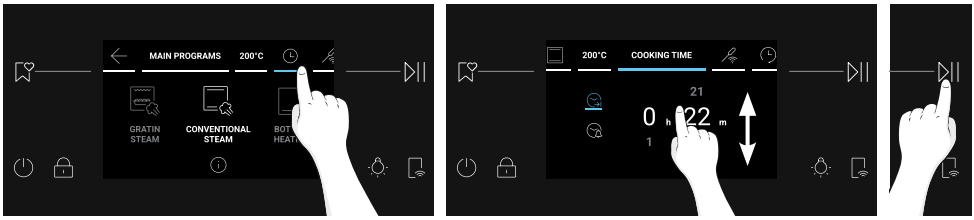

**NAPOMENA:** Odlaganje početka je moguć tek nakon podešavanja trajanja kuvanja i nije dostupan kada je podešena Preci Probe. Kada koristite Odlaganje početka, trajanje kuvanja će se automatski konvertovati u automatsko isključivanje.

**VERZIJA 2 -** (u zavisnosti od modela rerne)

Pristupite meniju Vreme pritiskom na Vreme kuvanja na karuselu.
Korisnik može da unese sledeća podešavanja:

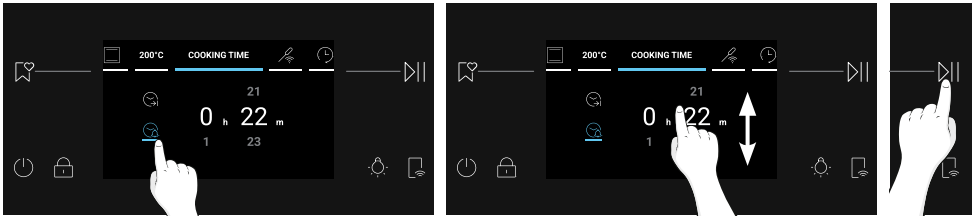
### a. Automatsko isključivanje

Automatsko isključivanje omogućava da se rerna automatski isključi nakon isteka podešenog podsetnika. Nakon što pritisnete Vreme pečenja na karuselu, ikona Automatsko isključivanje je podrazumevano uključena. Pomerajte brojeve vertikalno da biste podesili vreme, a zatim pritisnite da biste potvrdili.



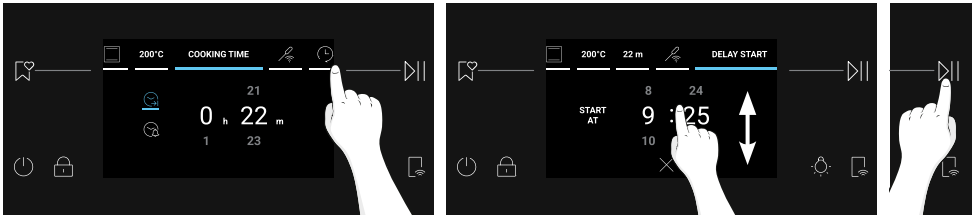

### b. Minutni podsetnik

Ova funkcija omogućava korisniku da podesi podsetnik za vreme pečenja. Funkcija je podrazumevano isključena i mora se aktivirati po potrebi od strane korisnika.
Pritisnite da biste aktivirali Minutni podsetnik. Podesite vreme pomeranjem brojeva vertikalno, a zatim pritisnite da biste nastavili.




### c. Odlaganje početka

Pritisnite da biste podesili Odlaganje početka. Listajte vertikalno da biste podesili željeno vreme, a zatim pritisnite za potvrdu.




**NAPOMENA:** Odlaganje početka je moguć tek nakon podešavanja trajanja kuvanja i nije dostupan kada je podešena Preci Probe. Kada koristite Odlaganje početka, trajanje kuvanja će se automatski konvertovati u automatsko isključivanje.

## DODATNE FUNKCIJE

### SVETLO

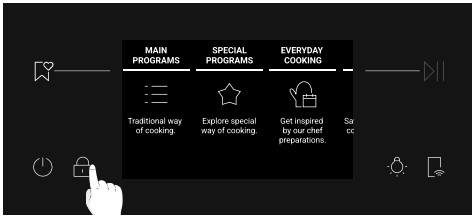
Da biste UKLJUČILI/ISKLJUČILI svetlo u šupljini pećnice, pritisnite .

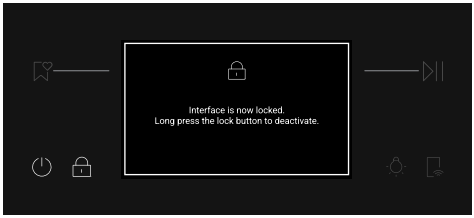



**NAPOMENA:** Svetlo u šupljini je podrazumevano ISKLJUČENO tokom opštih procesa navigacije. Dok je u toku proces kao što jek uvanje i li čišćenje, svetlo će podrazumevano biti uključeno.

### ZAKLJUČANO ZA DECU

Ova funkcija vam omogućava da zaključate displej kako biste sprečili neželjenu upotrebu od strane maloletnika. Da biste aktivirali zaključavanje displeja, dugo pritisnite . Iskačuća poruka će biti prikazana nekoliko sekundi. Kada je zaključavanje za decu uključeno, sva dugmad će biti onemogućena osim UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE i Zaključano za decu.



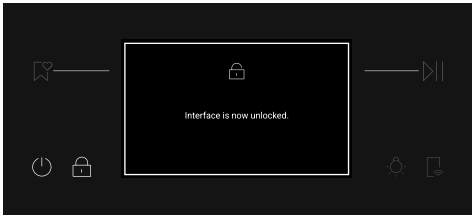



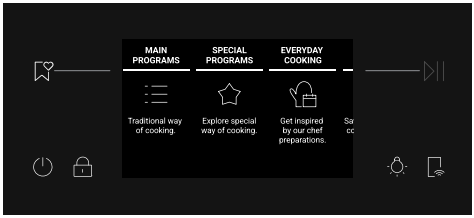




Da biste otključali displej, pritisnite ponovo . Iskačuća poruka će biti prikazana nekoliko sekundi ili možete da dodirnete bilo gde na displeju da je sklonite. Displej će se otključati i vratiti na prethodni displej.



## 4.2. FUNKCIJE KUVANJA

### OPCIJA BRZOG PREDGREVANJA

Brzo predgrevanje se uvek preporučuje porukom na displeju i pokreće se automatski. Kada se brzo predgrevanje pokrene, pojavljuje se opcija „preskoči“. Ako je izabrano „preskoči“, željena funkcija kuvanja počinje i hrana se može ubaciti u hladnu pećnicu. Brzo predgrevanje će aktivirati kombinaciju ventilatora i grejnih elemenata bez obzira na izabranu funkciju kuvanja; lampa će biti ISKLJUČENA dok pećnica ne dostigne željenu temperaturu radi uštede energije.

### 4.2.1. GLAVNI PROGRAMI

**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“ znači da se brzo predgrevanje automatski aktivira i može se preskočiti; „NE“ znači da predgrevanje nije dostupno i da se hrana mora ubaciti u hladnu pećnicu.
Kada se program kuvanja završi, možete dodati još 5 minuta vremena kuvanja ili ga sačuvati u meniju Omiljeni programi, ili se vratiti na početni ekran.

| Simbol | Funkcija | T °C podrazumevano Opseg T °C | Predloženi položaj police | Predgrevanje | Preci Probe dostupna | Predlozi |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NE | NE | IDEALNO ZA: kuvanje mesa, ribe ili povrća Ova funkcija omogućava uštedu energije tokom kuvanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Lampa je isključena |
|  | *Konvencionalno | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | DA | DA | IDEALNO ZA: kolače, hlebove, kekse, na jednom nivou. |
|  | Više nivoa | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3 (jedan pleh)<br>L3+L6 (dva pleha)<br>L2+L4+L6 (tri pleha) | DA | DA | IDEALNO ZA: kolače, kekse i pice na jednom ili više nivoa. Idealno za kuvanje različitih namirnica. |
|  | Konvekcija + ventilator | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | DA | DA | IDEALNO ZA: pečenja, musake, povrće ili pite sa vlažnim punjenjem. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NE | DA | IDEALNO ZA: male količine kobasica ili odrezaka. Koristite sa zatvorenim vratima |

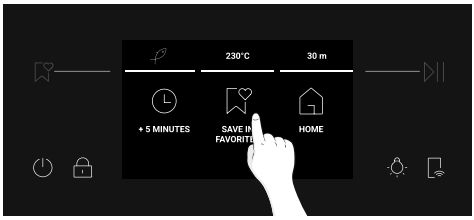
| Simbol | Funkcija | T °C podrazumevano Opseg T °C | Predloženi položaj police | Predgrevanje | Preci Probe dostupna | Predlozi |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 za tanku hranu, L5 za gušću hranu. | NE | DA | IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odrezaka i tost hleba.<br>Celo područje ispod roštilja postaje vruće. Koristite sa zatvorenim vratima. Okrenite hranu kada da bude dve trećine spremna (ako je neophodno). |
|  | **Gratiniranje | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | DA | DA | IDEALNO ZA: cele komade mesa (pečenje) ili gratiniranu hranu.<br>Koristite sa zatvorenim vratima.<br>Gurnite posudu za kapanje ispod police da biste sakupili sokove.<br>Okrenite hranu na drugu stranu na pola kuvanja ako je potrebno. |
|  | Donje grejanje + ventilator | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | DA | DA | IDEALNO ZA: slane torte ili hranu<br>sa tečnim prelivom na jednom nivou |
|  | Donje grejanje | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | DA | DA | IDEALNO ZA: gulaše i lagano kuvanje na jednom nivou |
|  | Konvencionalno + Para | 180°C<br>130-220°C | L3 | NE | DA | IDEALNO ZA: kuvanje bilo koje vrste obroka na jednom nivou. Ventilator šupljine se aktivira tokom ubrizgavanja pare |
|  | Gratiniranje + para | 200°C<br>150-220°C | L4 | NE | DA | IDEALNO ZA: gratiniranje ili pečenje na jednom nivou.<br>Para omogućava sjajnu zapečenost i sočan rezultat |
|  | Više nivoa + para | 160°C<br>130-220°C | L3 | NE | DA | IDEALNO ZA: kuvanje i pečenje na jednom ili više nivoa. Para omogućava jednaku raspodelu toplote na različitim nivoima |

* Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.
**Koristite sa zatvorenim vratima.
***U zavisnosti od modela pećnice.

### 4.2.2. SPECIJALNE FUNKCIJE

| Simbol | Funkcija | T °C podrazumevano Opseg T °C | Predloženi položaj police | Predgrevanje | Preci Probe dostupna | Predlozi |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pica 300 | 300 °C<br>200-300 °C | L2/L3 | NE | - | IDEALNO ZA: pripremu svih vrsta pica, bez potrebe za predgrevanjem. Koristite donje grejanje za zamrznutu picu i 300° za okruglu svežu picu. |
|  | Dehidracija | 55°C<br>45-65°C | L4 | NE | - | IDEALNO ZA: dehidriranje porcija povrća i voća. Za bolji rezultat, tanko isecite kriške i poređajte ih u jednom sloju bez preklapanja. |
|  | Održavanje toplote (para) | 65°C | L3 | NE | - | IDEALNO ZA: održavanje hrane toplom |
|  | Jogurt | 40°C | L4 | NE | - | IDEALNO ZA: pripremu jogurta omogućavanjem pravilnog procesa fermentacije |
|  | Dizanje testa (para) | 40°C | L3 | NE | - | IDEALNO ZA: dizanje testa za picu i hleb, postavite na treći nivo |
|  | VIŠESTRUKO KUVANJE | 200 °C<br>150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | DA | - | IDEALNO ZA: istovremeno kuvajte različita jela za celokupan obrok na različitim nivoima bez mešanja mirisa. Postavite hranu na sve dostupne nivoe nakon predgrevanja. Izvadite svaku posudu posebno, u zavisnosti od toga da li je dostignuta temperatura kuvanja. |
|  | Air fry | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4 | NE | - | IDEALNO ZA: pripremanje smrznutih, unapred prženih i pohovanih jela. Zahvaljujući posebnom dodatku, vruć vazduh ravnomerno prekriva hranu. |

**Sačuvajte recepte kao Omiljene programe:**
Recept možete sačuvati u meniju Omiljeni programi direktno iz pećnice, na kraju bilo kog programa kuvanja, pritiskom na „Sačuvaj u omiljenim programima“ na displeju. Ovo dugme će se prikazati nakon poruke „Uživajte u jelu“.
Omiljenim receptima se kasnije može pristupiti iz menija Omiljeni programi.

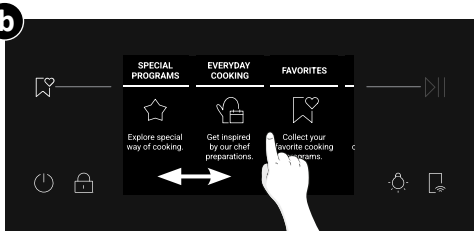


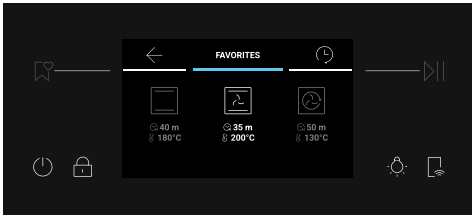

**Kako da pristupite meniju Omiljeni programi iz pećnice:**
Pritisnite ☆ na displeju. Alternativno, listajte karusel početnog ekrana dok ne dođete do Omiljeni programi i zatim pritisnete. Prikazaće se meni Omiljeni programi i možete da se krećete kroz prethodno sačuvane recepte. Prvo će biti prikazani recepti sačuvani direktno iz pećnice; recepti sačuvani putem funkcije Jolly biće prikazani na kraju karusela. Kada dođete do željenog recepta, pritisnite ⏯ da biste omogućili da kuvanje započne.

a



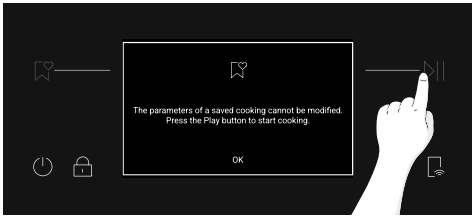

b



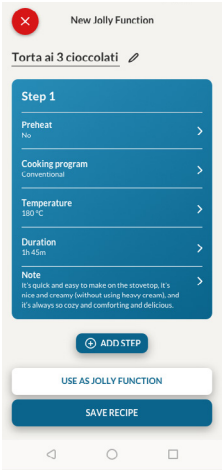



ℹ **NAPOMENA:** Podešavanja kao što su trajanje kuvanja i temperatura ne mogu se menjati za recepte sačuvane kao Omiljeni programi. Ako kliknete na recept u meniju Omiljeni programi, pojaviće se iskačuća poruka. Pritisnite „U REDU“ da se vratite na karusel ili pritisnite ⏯ da biste potvrdili izbor i omogućili da kuvanje počne.



## Funkcija Jolly (maksimalno 5 recepata)

Zahvaljujući Jolly funkciji, ovaj proizvod nudi potpuno prilagodljivo iskustvo, omogućavajući vam da svoje personalizovane recepte čuvate direktno u pećnici. Ove recepte možete da obavljate koliko god često želite, čak i bez potrebe da se prijavljujete u aplikaciju.



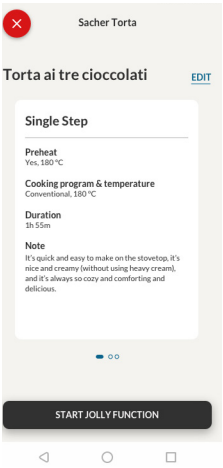

### Kako da podesite funkciju Jolly:

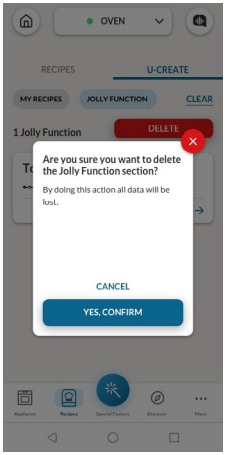
Da biste podesili funkciju Jolly na pećnici, otvorite odeljak sa receptima u aplikaciji, izaberite recept koji želite da koristite i kliknite na „Koristi kao Jolly funkciju“. Od tog trenutka, možete je pokrenuti iz proizvoda čak i bez interakcije sa aplikacijom.

### Kako da izmenite funkciju Jolly:

Da biste izmenili funkciju Jolly, idite u odeljak recepta u aplikaciji i izaberite karticu recepta koja je označena kao funkcija Jolly. Dodirnite dugme „izmeni“ da biste prilagodili recept i izmenili prethodno postavljena podešavanja.

Iskačuća poruka će vas obavestiti da ako želite da sačuvate novu izmenjenu funkciju Jolly, morate da uklonite prethodnu. Ako potvrdite, prethodna funkcija Jolly će biti izbrisana, a novi parametri će biti sačuvani na proizvodu i biće vidljivi u aplikaciji.




### Kako da izbrišete funkciju Jolly:

Da biste uklonili funkciju Jolly iz korisničkog interfejsa pećnice, pristupite odeljku sa receptima u aplikaciji.

Dodirom na karticu recepta koja je označena kao Jolly funkcija, moguće ju je izbrisati klikom na crveno dugme „Izbrišite“.

Iskačući prozor će potvrditi operaciju i tražiće vašu potvrdu. Ako nastavite, funkcija Jolly sačuvana u pećnici će biti uklonjena i više neće biti dostupna u aplikaciji.

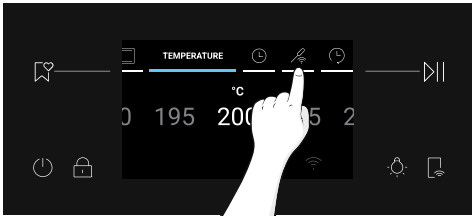
Recepti sačuvani putem funkcije Jolly mogu se videti u meniju Omiljeni programi na pećnici.

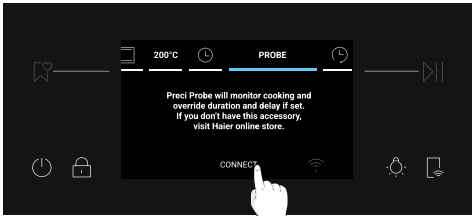
## **PRECI PROBE** (dostupna u zavisnosti od modela)

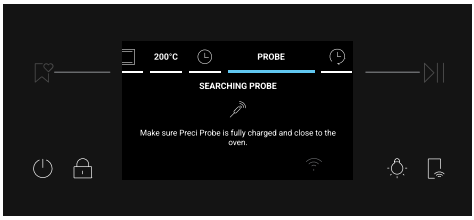
**Kako da koristite sondu:**

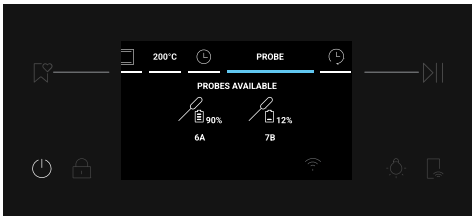
1. Na karuselu početnog ekrana pritisnite .
2. Pritisnite „Povezati“ da uskladite Preci Probe sa pećnicom.
3. Pećnica će početi da traži Preci Probe. U tom trenutku, uverite se da je Preci Probe potpuno napunjena i blizu pećnice.
4. Kada se detektuje Preci Probe, izaberite je pritiskom na njenu ikonu na displeju. Pojaviće se u donjem levom uglu displeja.
5. Izaberite željenu ciljnu temperaturu pomeranjem ulevo i udesno, a zatim pritisnite ▷|| da potvrdite svoj izbor. Brzo zagrevanje započinje.
6. Pojaviće se iskačuća poruka: umetnite Preci Probe u hranu i stavite je u pećnicu, a zatim pritisnite ✓ da kuvanje počne.
   Kada se kuvanje zaustavi, poruka „Uživajte u jelu“ će se prikazati na nekoliko sekundi. Pre nego što izvadite hranu iz pećnice, pažljivo izvadite Preci Probe iz hrane.

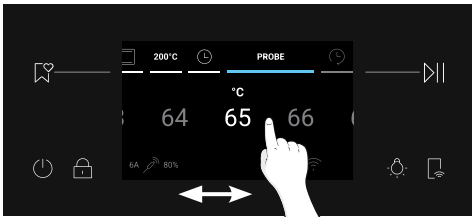
**NAPOMENA:** Kada koristite sondu, nema potrebe za podešavanjem tajmera za kuvanje; on će se automatski zaustaviti kada se dostigne željena temperatura.

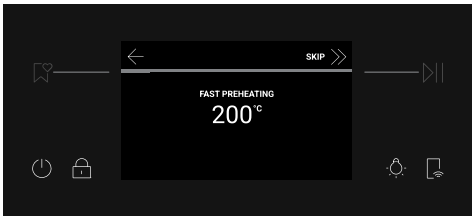


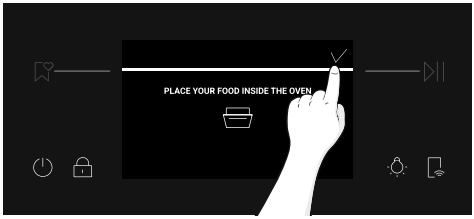



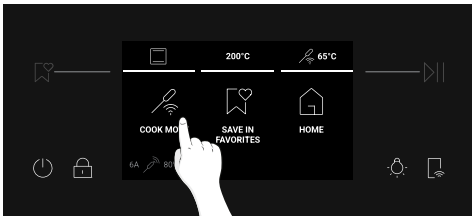









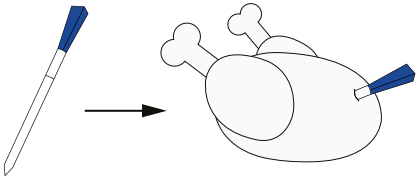
Ako želite da kuvate više hrane, pritisnite „ Kuvajte više“ na displeju i podesite novu ciljnu temperaturu za Preci Probe.






### Saveti za kuvanje

Sonda je opremljena jednim mernim mestom. Ubacite je u potpunosti u hranu sa metalnim vrhom postavljenim u centru hrane. Postavite ovu tačku što bliže najdebljem (najhladnijem) delu hrane kako biste precizno pratili proces kuvanja.



Sonda se može koristiti sa ručnim funkcijama (konvekcija, konvekcija + ventilator, roštilj, Super grill, gratiniranje i više nivoa), sa KATEGORIJAMA KUVANJA HRANE (meso, riba i povrće) i Gentle cooking.

| Kategorija hrane | Predložena T °C sredine | Predloženo pozicioniranje |
|---|---|---|
| Pečena govedina | 45°C | Dijagonalno u najdebljem delu. Za namirnice cilindričnog oblika (kao što je goveđe pečenje), postavite vrh što bliže geometrijskom centru |
| Pečeno meso | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Živinsko meso | 83-85°C | U najdeblji deo grudi |
| Riba (cela/odresci) | 65°C | Dijagonalno u najdebljem delu |
| Hleb/musaka | 90°C | Blizu geometrijskog centra hrane |

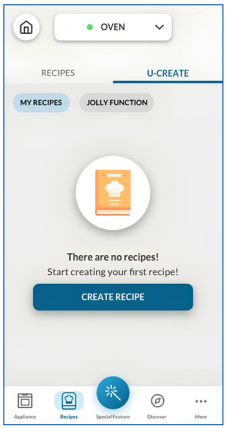
### 4.2.3. Funkcija u više koraka

Funkcija u više koraka omogućava održavanje prethodno podešenih parametara kuvanja (temperatura i vreme) sa mogućnošću promene funkcije tokom kuvanja.

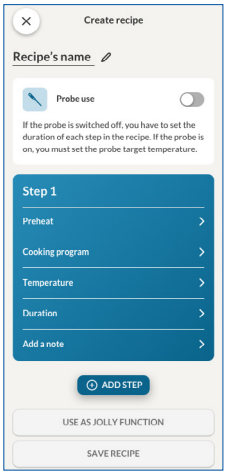
Recepti u više koraka mogu se kreirati u aplikaciji hOn putem funkcije U-Create i sačuvati u pećnici. Korisnik može da pokrene recept u više koraka iz menija Omiljeni programi.

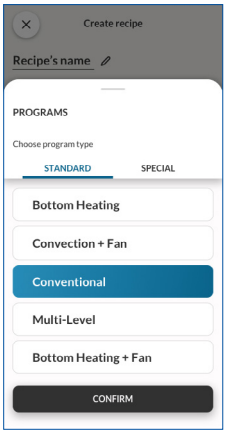
Korisnik može da sačuva recept u više koraka kao funkciju Jolly da bi ga sačuvao u meniju Omiljeni programi u pećnici, ili da ga sačuva na aplikaciji hOn kako bi ga pokrenuo na daljinu iz aplikacije.

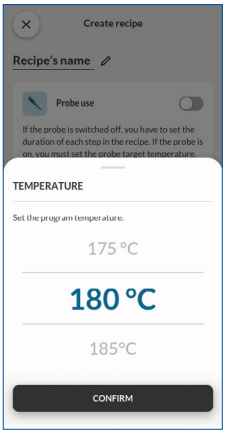
**1. Korak** U odeljku U-Create u aplikaciji pritisnite „Kreiraj recept“.

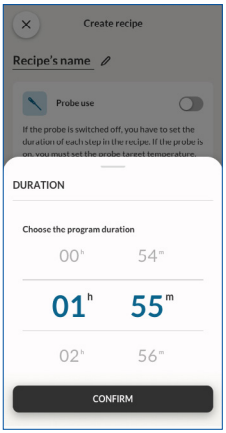



**2. Korak** Izmenite naziv recepta i izaberite parametre za prvi korak recepta.

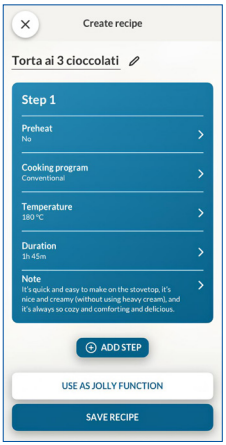


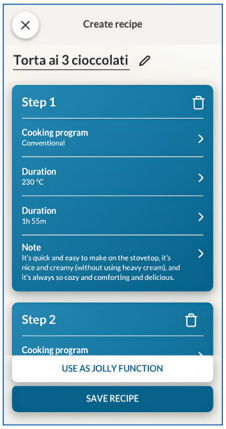



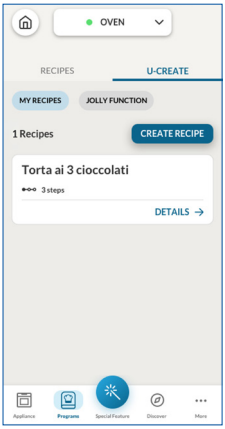



**3. Korak** Nakon prilagođavanja prvog koraka, pritisnite „Dodaj korak“ da biste receptu dodali još jednu funkciju kuvanja i prilagodili njene parametre.




**4. Korak** Sačuvajte recept u aplikaciji da biste ga pokrenuli na daljinu ili ga sačuvajte kao „funkciju Jolly“ da biste ga pronašli u meniju Omiljeni programi direktno u pećnici.



# 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 | 20-30 |
| | | 2 | Više nivoa | 150°C | | Dublje + Pleh za pečenje | L3+L6 | 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 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Više nivoa | 150°C | | Metalna rešetkas + Kalup za kolače | L3+L6 | 50-60 |
| | Keks | 1 | Konvencionalno Više nivoa | 150°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Više nivoa | 140°C | | Pleh za pečenjes | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Više nivoa | 140°C | | Pleh za pečenjes | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Kroketi | 1 | Više nivoa | 190°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Više nivoa | 170°C | | Pleh za pečenje | L3+L6 | 25-35 |
| | Jorkširski puding | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 20-30 |
| | Puslice | 1 | Više nivoa | 90°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 90-160 |
| | Makaronsi | 1 | Konvencionalno | 150°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 15-20 |
| | Pita od jabuka | 1 | Konvencionalno | 185°C | Da | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Više nivoa | 170°C | Da | Metalna rešetka + kalup za kolače | L3 | 65-75 |
| | Tart tatin | 1 | Konvencionalno | 170°C | Da | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2 | 40-60 |
| | Čokoladni sufle | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje + modle | L3 | 10-15 |
| | Čizkejk | 1 | Konvencionalno | 150°C | Da | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2 | 50-65 |
| | Frozen croissants | 1 | Konvekcija + Ventilator | 180°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Više nivoa | 180°C | | Dublje + Pleh za pečenje | L3+L6 | 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 | L7 | 4-6 |
| | Fokača | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje | 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<br>Pica | 180°C<br>200°C | Da<br>Ne | Metalna rešetka + Pleh za kiš | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Više nivoa | 180°C | Da | Metalna rešetka + Pleh za kiš | L2+L5 | 50-70 |
| | Sufle od sira | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 20-35 |
| | Lazanje, sveže | 1 | Konvekcija + Ventilator | 180°C | Da | Metalna rešetka +posuda za pečenje | L3 | 40-60 |
| | Lazanje, smrznute | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Metalna rešetka +posuda za pečenje | L3 | 50-60 |
| | Kaneloni, smrznuti | 1 | Konvencionalno | 180°C | Da | Metalna rešetka +posuda za pečenje | L3 | 45-55 |
| | Pečena testenina | 1 | Konvekcija + Ventilator | 200°C | Da | Metalna rešetka +posuda za pečenje | L4 | 20-30 |
| Pica | Pica, sveža (pleh) | 1 | Konvencionalno<br>Pica | 250°C<br>300°C | Da<br>Ne | Pleh za pečenje | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Više nivoa | 180°C | Da | Dublje + Pleh za pečenje | L2+L5 | 25-35 |
| | Pica, sveža (okrugla) | 1 | Konvencionalno<br>Pica | 250°C<br>300°C | Da<br>Ne | Pleh za pečenje | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Više nivoa | 180°C | Da | Dublje + Pleh za pečenje | L2+L5 | 30-40 |
| | Pica, smrznuta (tanka kora) | 1 | Pica | 200°C | Ne | Metalna rešetka | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Više nivoa | 200°C | Da | Metalna rešetka | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Više nivoa | 180°C | Da | Metalna rešetka | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Meso i živina | Pečeno celo pile (1-1,2 kg) | 1 | Više nivoa | 220°C | Da | Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1 sa 150 ml vode | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Pileći karabatak | 1 | Više nivoa | 200°C | Da | Metalna rešetka + Posuda za pečenje | L3 | 30-50 |
| | Pečena patka | 1 | Više nivoa | 200°C | Da | Metalna rešetka + Posuda za pečenje | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Petao | 1 | Više nivoa | 220°C | Da | Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1 | L3<br>L4 | 20-40 |

| Kategorija | Recept | Br. nivoa | Program kuvanja | T°C | Predgre-vanje | Pribor za kuvanje | Položaj police | Vreme kuvanja nakon predgrevanja * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pečena ćurka | 1 | Više nivoa | 200°C | Da | Metalna rešetka +Posuda za pečenje | L3 | 50-60 |
| | Svinjska rebra (1000-1200g) | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Metalna rešetka +Posuda za pečenje | L3 | 80-100 |
| | Kobasice | 1 | Supergrill | 04 | Da | Metalna rešetka | L5 | 40-50 |
| | Pečena govedina (500g) | 1 | Više nivoa | 220°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 20-40 |
| | Mesna vekna (1000-1500g) | 1 | Konvencionalno | 180°C | Da | Pleh za pečenje | L3 | 40-50 |
| | Pečena piletina sa krompirom | 1 | Više nivoa | 200°C | Da | Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1 | 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 | Da | Air fry pleh** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratiniranje | 1 | Više nivoa | 200°C | Da | Metalna rešetka +Posuda za pečenje | L4 | 15-25 |
| | Pečeni krompir | 1 | Konvencionalno | 200°C | Da | Pleh za pečenje | L4 | 30-50 |

Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od recepta i sastojaka.
* Ako je potrebno predgrevanje
** U zavisnosti od modela pećnice.

## 5.2. EVERYDAY COOKING TABELA

Meni kategorije hrane omogućava kuvanje različitih recepata, zahvaljujući namenskim programima kuvanja prilagođenim potrebama svake kategorije.
Nakon odabira kategorije hrane i recepta, možete da izaberete broj plehova za istovremeno kuvanje ili opseg težine hrane (prema izabranoj kategoriji). Podrazumevano vreme i temperatura se prikazuju i mogu se menjati pritiskom na namenske ikone na displeju. Temperatura kuvanja se može podesiti u ograničenom opsegu.
Opcija brzog predgrevanja se preporučuje i podrazumevano je aktivirana, ali se može preskočiti.
Kada se program kuvanja završi, možete dodati još 5 minuta vremena kuvanja ili ga sačuvati u meniju Omiljeni programi, ili se vratiti na početni ekran.

| Simbol | Kategorija hrane | Recept | Opseg serviranja | Preci Probe je dostupna |
|---|---|---|---|---|
|  | Testenina, hleb i pica | Okrugla pica | 1 do 3 pleha | Ne |
| | | Fokača | 1 do 2 pleha | Ne |
| | | Smrznuta pica | 1 do 3 pleha | Ne |
| | | Sveže lazanje | 1 do 2 pleha | Da |
| | | Kaneloni | 1 do 2 pleha | Da |
| | | Smrznute lazanje i kaneloni | 1 do 2 pleha | Ne |
| | | Hleb | 1 do 2 pleha | Da |
| | | Hleb (para) | 1 pleh | Da |
|  | Meso i živina | Pečena svinjetina (na pari) | 500-1500g | Da |
| | | Pečena govedina (na pari) | | |
| | | Pečenje u loncu | | |
| | | Jagnjeći but bez kosti (na pari) | | |
| | | Svinjska rebra (na pari) | | |
| | | Pečena piletina (na pari) | | |
| | | Punjena piletina (na pari) | | |
| | | Vekna od mesa (na pari) | | |
|  | Riba | Riblji filet (na pari) | 200-1200g | Da |
| | | Pečeni celi komad u pećnici (na pari) | | Da |
| | | Grilovana riba | | Ne |
| | | Riba pečena u soli | | Ne |
| | | Smrznuta riba | | Ne |
|  | Slani tartovi i pite | Slana lisnata peciva | 1 do 3 pleha | Ne |
| | | Sufle ( na pari) | 1 do 2 pleha | |
| | | Slani tart | 1 do 2 pleha | |
| | | Flan od povrća (na pari) | 1 do 2 pleha | |

| Simbol | Kategorija hrane | Recept | Opseg serviranja | Preci Probe je dostupna |
|---|---|---|---|---|
|  | Povrće | Pečeni krompir (na pari) | 500-1200g | Ne |
| | | Gratinirano povrće (na pari) | | |
| | | Povrće u foliji | | |
| | | Grilovano povrće | | |
| | | Punjeno povrće (na pari) | | |
|  | Slatka peciva | Keksi sa maslacem (na pari) | 1 pleh | Ne |
| | | Smrznuti kroasani (na pari) | 1 pleh | |
| | | Voćni tart (na pari) | 1 do 2 pleha | |
| | | Milfej (na pari) | 1 do 2 pleha | |
| | | Mafini (na pari) | 1 pleh | |
| | | Biskvit (na pari) | 1 do 2 pleha | |
| | | Štrudla (na pari) | 1 do 3 pleha | |
| | | Kolač od dozanog testa (na pari) | 1 do 2 pleha | |
| | | Kolač od dizanog testa sa seckanim voćem (na pari) | 1 do 2 pleha | |

# 6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

## 6.1. OPŠTE PREPORUKE

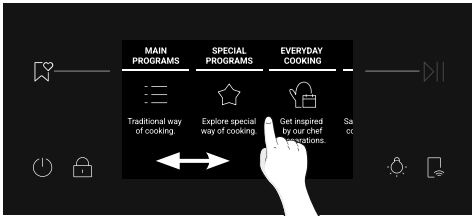
Redovno čišćenje može produžiti radni vek uređaja. Sačekajte da se pećnica ohladi pre obavljanja ručnog čišćenja.

- 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

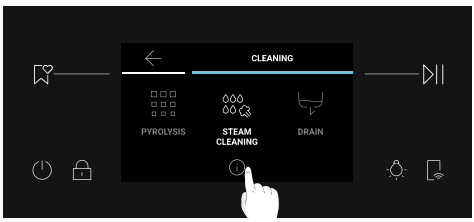
Listajte horizontalno karusel početnog ekrana i pritisnite „Čišćenje“ da biste pristupili meniju Čišćenje.







Listajte karusel Čišćenje da biste videli različite funkcije. Za bilo koju funkciju, pritisnite ⓘ da biste pročitali njen opis i predloženu upotrebu.



Možete da izaberete jednu od sledećih opcija čišćenja:

**Piroliza** (u zavisnosti od modela)

Ovaj proces se oslanja na istoimeni hemijski proces, koji podrazumeva razlaganje složenih supstanci primenom termičke obrade.
Kada se pokrene, automatski zaključava vrata pećnice i brzo podiže temperaturu na 410 °C.
Na kraju ciklusa čišćenja, sve što ostaje u šupljini je minimalni talog prašine, koji se lako briše vlažnom krpom.

Tokom pirolitičkog čišćenja, rezervoar za paru mora biti uklonjen. U suprotnom, iskačuća poruka će se pojavljivati na ekranu svakih 5 minuta kako bi vas obavestila da uklonite rezervoar.

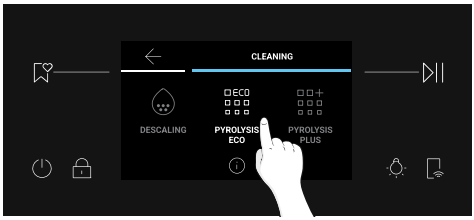


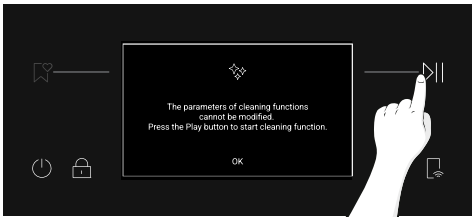

Postoje dve funkcije čišćenja pirolizom koje možete izabrati:

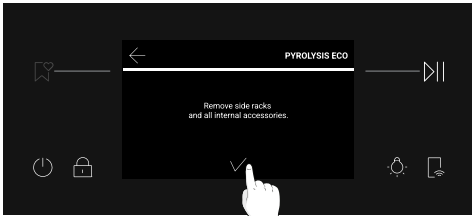
**Pyrolysis Eco**
Čisti umereno zaprljanu rernu. Radi 90 minuta.

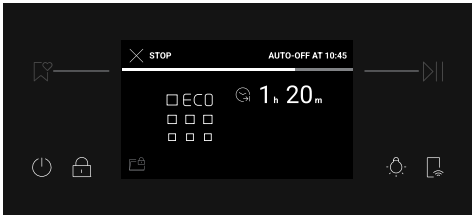
**Kako funkcioniše:**

1. Listajte karusel Čišćenje dok ne dođete do Pyrolysis Eco.
   Pojaviće se iskačuća poruka. Pritisnite ▷|| da nastavite ili pritisnite „U REDU“ da biste se vratili.
2. Pritisnite ▷|| da nastavite.
3. Pojaviće se iskačuća poruka. Izvadite sav unutrašnju dodatnu opremu i bočne police iz pećnice. Dodirnite ✓ kada završite.
4. Postupak čišćenja počinje. Tokom ovog perioda i tokom sledeće faze hlađenja, vrata će biti zaključana i na displeju će se pojaviti 🔒 .
5. Kada se uređaj ohladi, vrata se otključavaju i pojaviće se iskačuća poruka. U ovom trenutku možete otvoriti vrata i očistiti unutrašnje površine pećnice krpom.



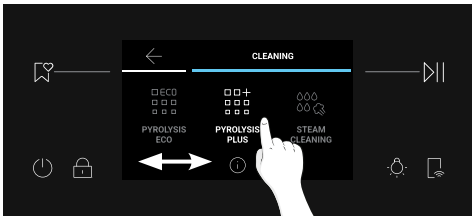



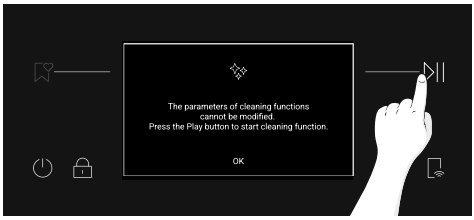



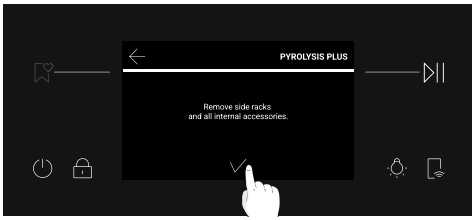



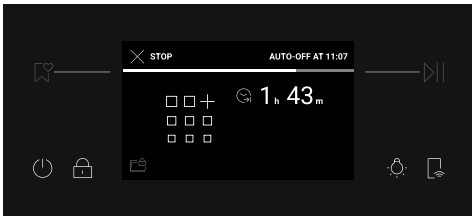
**Pyrolysis plus**
Čisti jako zaprljanu rernu. Radi 120 minuta.

**Kako funkcioniše:**
1. Listajte karusel Čišćenje dok ne dođete do Pyrolysis Plus.
   Pojaviće se iskačuća poruka. Pritisnite ▷|| da nastavite ili pritisnite „U REDU“ da biste se vratili.
2. Pritisnite ▷|| da nastavite.
3. Pojaviće se iskačuća poruka. Izvadite sav unutrašnju dodatnu opremu i bočne police iz pećnice. Dodirnite ✓ kada završite.
4. Postupak čišćenja počinje. Tokom ovog perioda i tokom sledeće faze hlađenja, vrata će biti zaključana i na displeju će se pojaviti 🔒 .
5. Kada se uređaj ohladi, vrata se otključavaju i pojaviće se iskačuća poruka. U ovom trenutku možete otvoriti vrata i očistiti unutrašnje površine pećnice krpom.




**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.

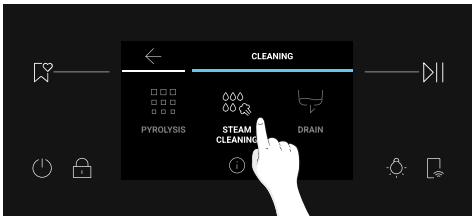
Preporuka: Razmislite o zameni katalitičkih panela nakon približno tri godine korišćenja, posebno ako koristite pećnicu dva do tri ciklusa kuvanja nedeljno. Time se obezbeđuju optimalne performanse i čistoća.

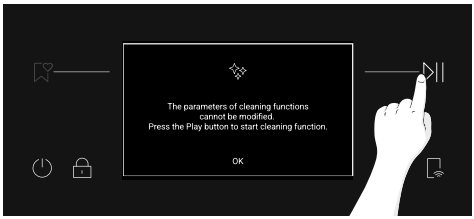
## Čišćenje Parom

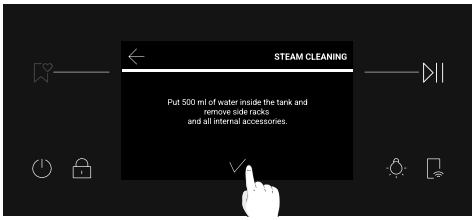
Funkcija Čišćenje Parom je dizajnirana da se bez napora uhvati u koštac sa laganom zaprljanošću i pruži brzo i ekološki prihvatljivo rešenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice pomoću snage pare.

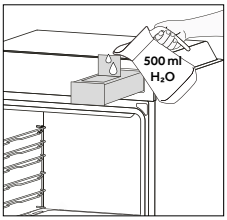
### Kako funkcioniše:

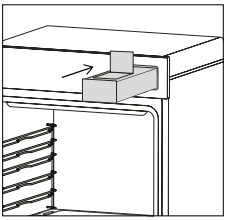
1. Listajte karusel Čišćenje dok ne dođete do Čišćenje Parom.
   Ako pritisnete na funkciju, pojaviće se iskačuća poruka. Pritisnite ▷|| da nastavite ili pritisnite „U REDU“ da biste se vratili.
2. Pritisnite ▷|| da nastavite.
3. Iskačuća poruka će vas zamoliti da dodate 500 ml vode u donji deo šupljine. Kada završite, pritisnite ✓
4. Postupak čišćenja počinje. Ne otvarajte vrata tokom ovog perioda.
5. Kada se proces čišćenja završi, pojaviće se iskačuća poruka i moći ćete da otvorite vrata pećnice. Ekran će se vratiti na karusel početnog ekrana.

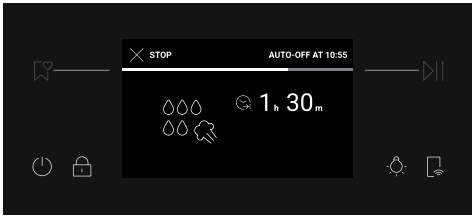


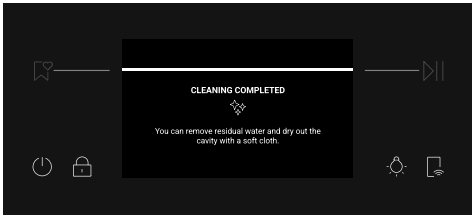



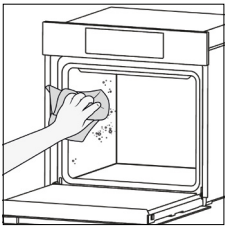





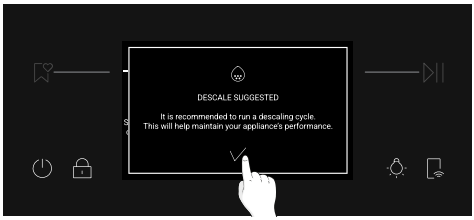



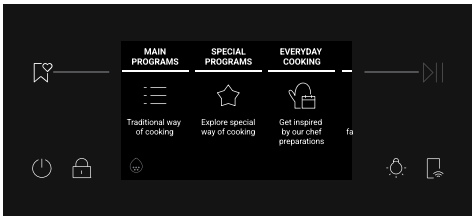
**NAPOMENA:** Sve funkcije čišćenja mogu se prekinuti u bilo kom trenutku pritiskom na dugme Stop u gornjem levom uglu. Nakon prekida funkcija Pyrolysis Eco i Pyrolysis Plus, vrata će ostati zaključana dok se uređaj ne ohladi. Iskačuća poruka će se pojaviti kada se vrata otključaju.

## ČIŠĆENJE PARNOG SISTEMA

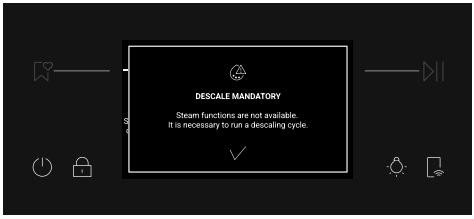
### Uklanjanje Kamenca

Ova funkcija se predlaže nakon 25 ciklusa pare, a biće obavezna nakon 40 ciklusa pare.
Pećnica će prikazati iskačuću poruku koja predlaže uklanjanje kamenca na kraju svakog ciklusa pare (počevši od 25.) ako korisnici još nisu izvršili funkciju. će se pojaviti u donjem levom uglu ekrana dok se ne izvrši uklanjanje kamenca.



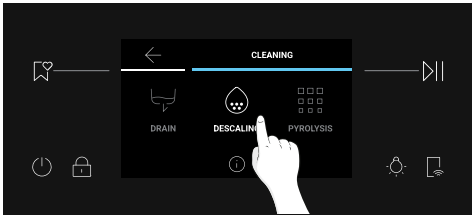

Nakon 40 ciklusa, nijedan od programa kuvanja na pari neće početi pre nego što korisnici izvrše program za uklanjanje kamenca. Kada pokušavate da pokrenete ciklus kuvanja na pari, na ekranu će se prikazati obavezno upozorenje za uklanjanje kamenca.

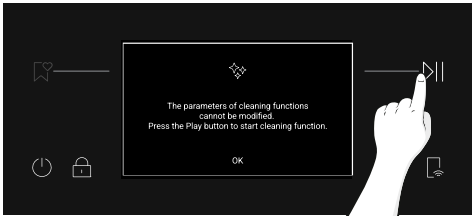


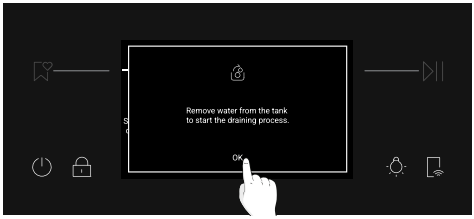
Funkcija uklanjanja kamenca je podeljena u tri koraka:

**1. korak (uklanjanje zaostale vode iz odeljka za paru):**

i. Listajte sa karusela za čišćenje dok ne dođete do uklanjanja kamenca. Ako pritisnete na funkciju, pojaviće se iskačuća poruka. Pritisnite ⏯ da nastavite ili pritisnite „U REDU“ da biste se vratili.
ii. Ako rezervoar za paru nedostaje ili je otvoren, od vas će se tražiti da ga umetnete/zatvorite. Ako je pun, moraćete prvo da ga ispraznite, a zatim ponovo umetnete.
iii. Proces pražnjenja počinje. Kada se oglasi zvučni signal, ispraznite rezervoar da biste prešli na korak 2.

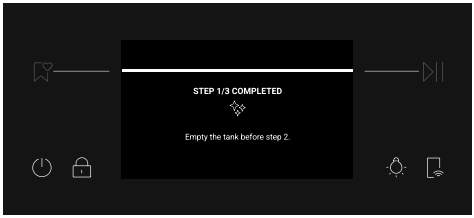


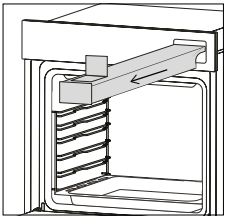







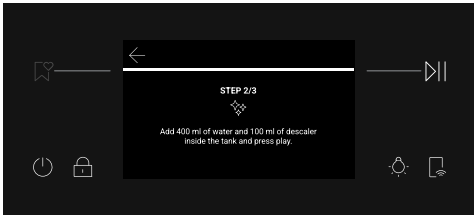


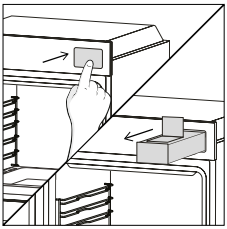



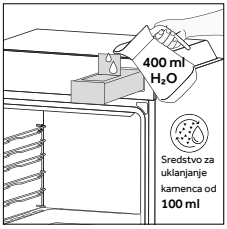
**2. korak (uklanjanje kamenca):**

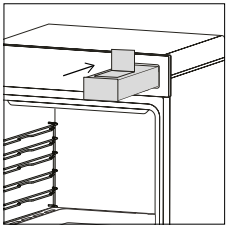
i. Iskačuća poruka će tražiti da dodate 400 ml vode iz česme i 100 ml sredstva za uklanjanje kamenca u rezervoar za paru. Pritisnite ⏯ da nastavite.

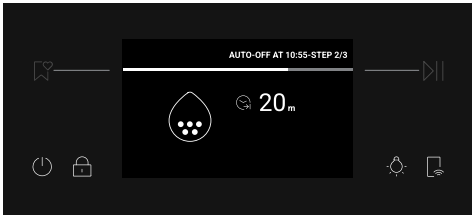
ii. Ovaj korak će trajati 20 minuta, a nakon toga, da biste prešli na treću fazu, ponovo morate da uklonite i ispraznite rezervoar za vodu.

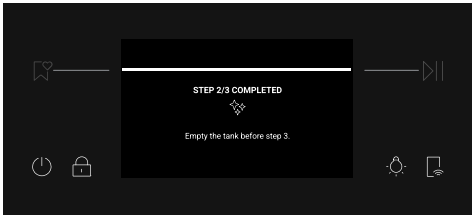




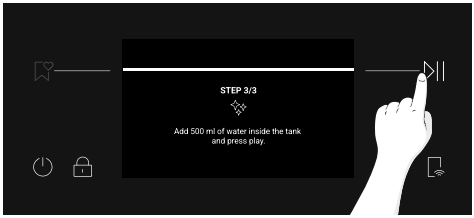


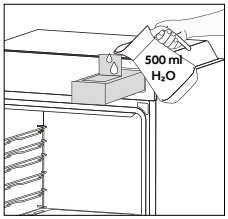



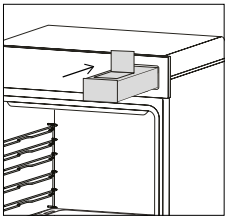
**3. korak (ispiranje):**

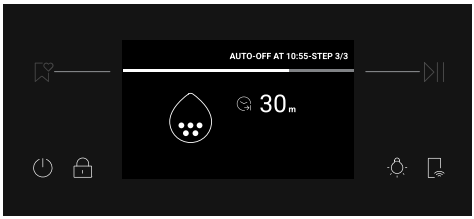
i. Iskačuća poruka će tražiti da dodate 500 ml vode iz česme u rezervoar za paru. Pritisnite ⏯ da nastavite.

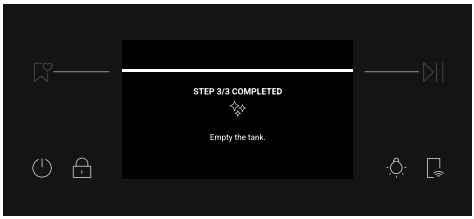
ii. Ovaj korak će trajati 30 minuta; na kraju procesa, od vas će se tražiti da ispraznite rezervoar.

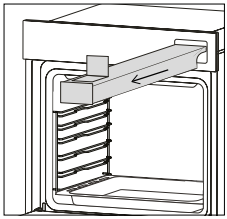


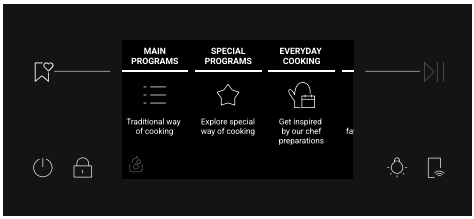





**NAPOMENA:** Ako se rezervoar za paru ne isprazni, 🍒 ostaće u donjem levom uglu displeja.

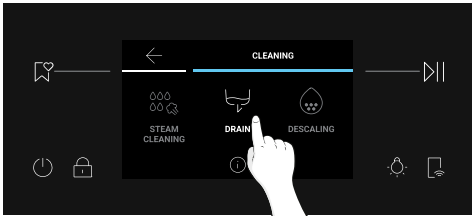


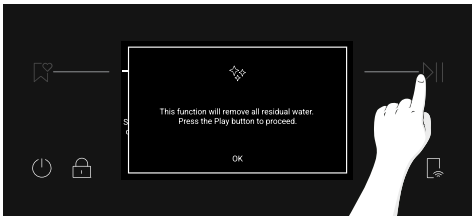

**NAPOMENA:** Ako se program uklanjanja kamenca prekine ili se ne završi, na ekranu će se pojaviti 💧, tražeći da se postupak ponovi i dovrši.

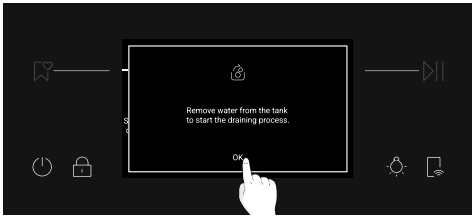
## Pražnjenje

Ova funkcija lako odvodi više tečnosti iz parnog sistema. Postupite na sledeći način:

1. Listajte karusel za čišćenje dok ne dođete do opcije Pražnjenja. Ako pritisnete funkciju, pojaviće se iskačuća poruka. Pritisnite ⏯ da nastavite ili pritisnite „U REDU“ da biste se vratili.
2. Ako rezervoar za paru nedostaje ili je otvoren, od vas će se tražiti da ga umetnete/zatvorite. Ako je pun, moraćete prvo da ga ispraznite, a zatim ponovo umetnete.
3. Proces pražnjenja počinje. Kada se proces završi, od vas će se tražiti da ispraznite rezervoar.

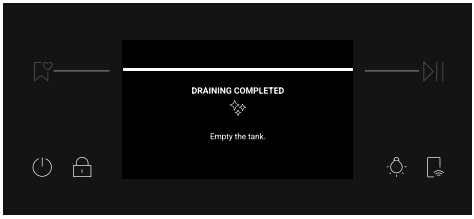


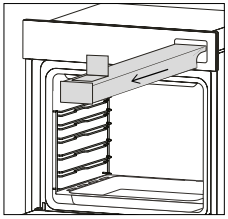









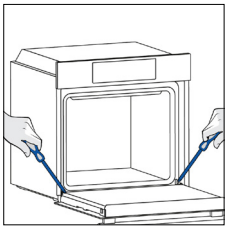



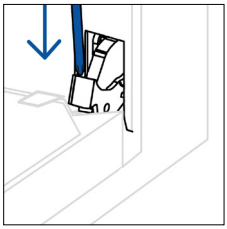
**NAPOMENA:** Ako se rezervoar za paru ne isprazni, ostaće u donjem levom uglu displeja.



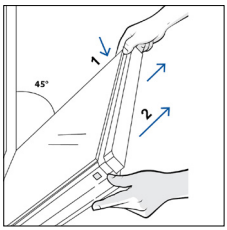
### 6.2.2. SPOLJAŠNJOST PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Okrenite jezičke za zaključavanje šarki iz pećnice prema spolja.

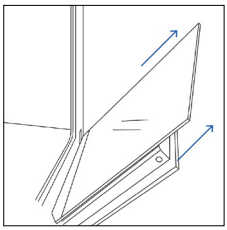




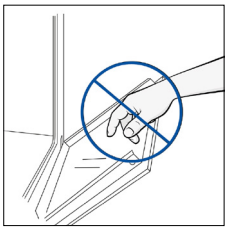
2. Postavite vrata na 45°. Istovremeno pritisnite dva dugmeta sa obe strane bočnih strana vrata i povucite prema sebi da biste uklonili poklopac gornjih stakala.




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).



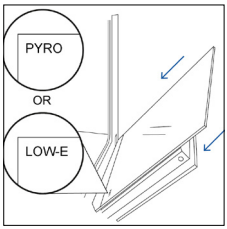
4. ⚠ **UPOZORENJE:** Spoljašnje staklo se ne može ukloniti.



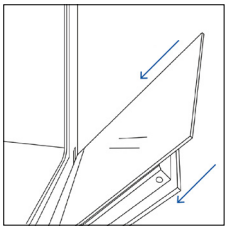
5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



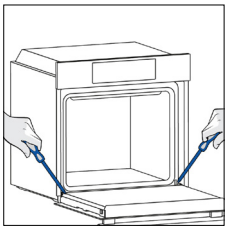
6. Umetnite staklene ploče, vodeći računa da oznaka „LOW-E / PYRO“ bude ispravno čitljiva i postavljena na donjoj levoj strani vrata, u blizini leve šarke. Na taj način će štampana etiketa na prvom staklu ostati na unutrašnjoj strani vrata.

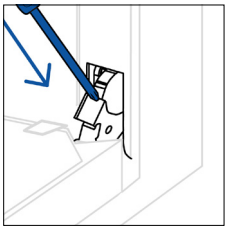



7. Ponovo pričvrstite poklopac vrata gornjeg stakla tako što ćete ga gurati prema unutra dok ne čujete klik dva bočna dugmeta.



8. Zatim vratite vrata na 90° i okrenite jezičke za zaključavanje šarki prema unutrašnjosti pećnice.





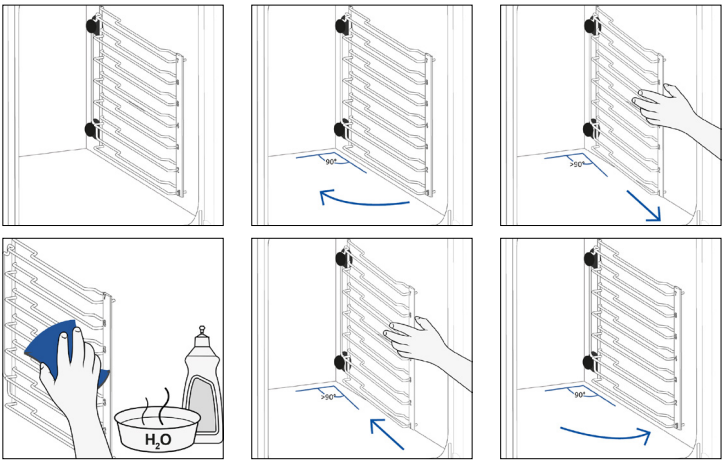
### 6.3. ČIŠĆENJE DODATNE OPREME

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 držače tako što ćete prvo povući prednji deo u smeru strelice i odvojiti zadnji deo od vijaka.
2. Da biste očistili žičane nosače, stavite ih u mašinu za pranje sudova ili koristite vlažni sunđer i obavezno ih posle osušite.
3. Nakon postupka čišćenja postavite bočne nosače obrnutim redosledom: postavite zadnji deo između vijaka i gurnite prednji deo u smeru strelice.



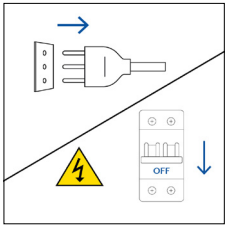
## 6.4. ODRŽAVANJE

### ZAMENA KOMPONENTI

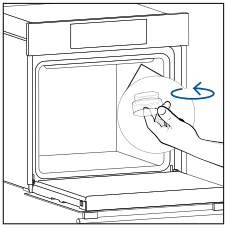
**Zamena sijalice na vrhu:**

1. Isključite pećnicu iz mrežnog napajanja.
2. Skinite stakleni poklopac lampe.
3. Izvadite sijalicu.
4. Zamenite sijalicu novom istog tipa.
5. Postavite stakleni poklopac lampe.
6. Ponovo priključite pećnicu u mrežno napajanje.

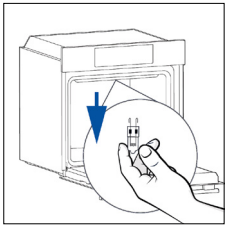
**1. korak**



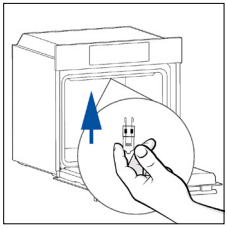

**2. korak**



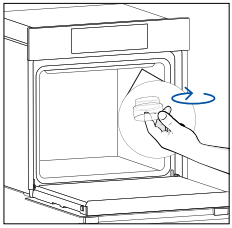
**3. korak**



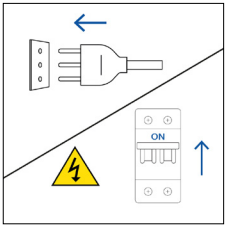
**4. korak**

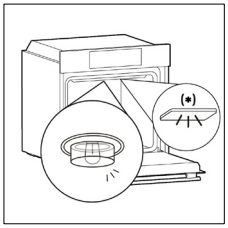


**5. korak**



**6. korak**



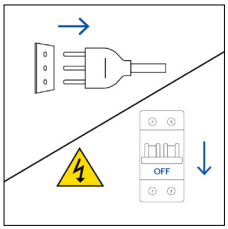




Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)
* U slučaju problema s ovom lampom, obratite se korisničkoj službi.

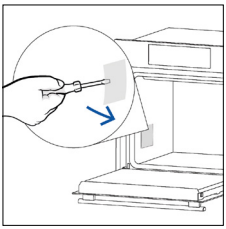
**Zamena bočne sijalice:**

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.

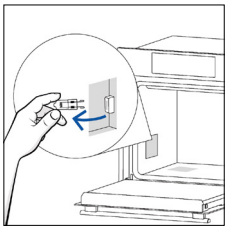
**1. korak**



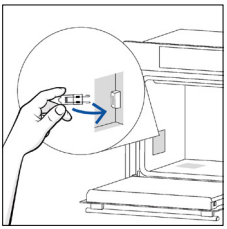

**2. korak**



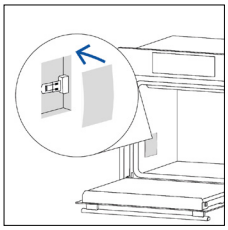
**3. korak**



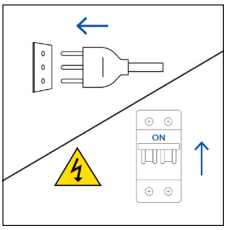
**4. korak**



**5. korak**



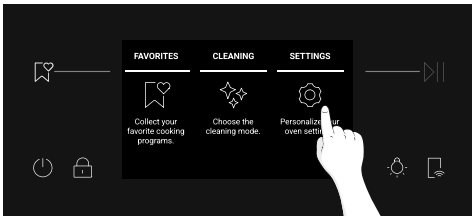
**6. korak**

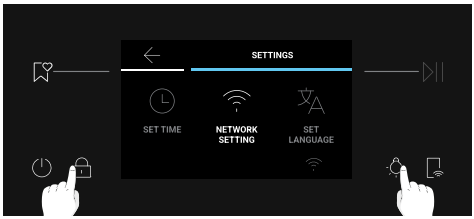


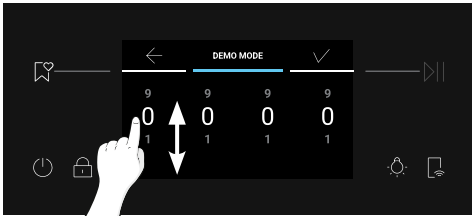

Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)

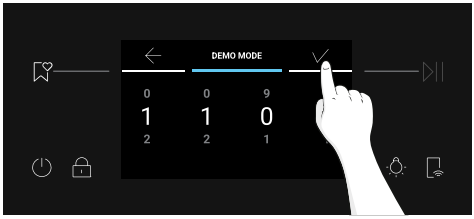
## 6.5. Demo Režim

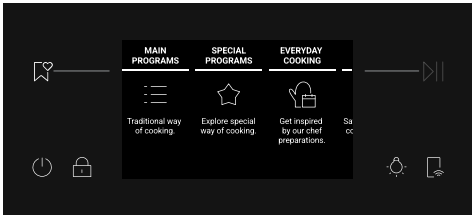
1. Na karuselu početnog ekrana izaberite Podešavanja.
2. Kada uđete u meni Podešavanja, dugo pritisnite i istovremeno.
3. Listajte brojeve vertikalno da biste uneli lozinku 1100, a zatim pritisnite za potvrdu.
4. Displej će se vratiti na karusel početnog ekrana u Demo režimu.
5. Da biste izašli iz Demo režima, ponovite iste korake.



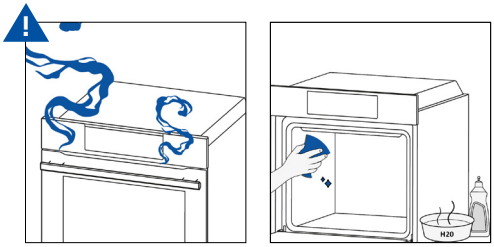
# 7. OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA

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

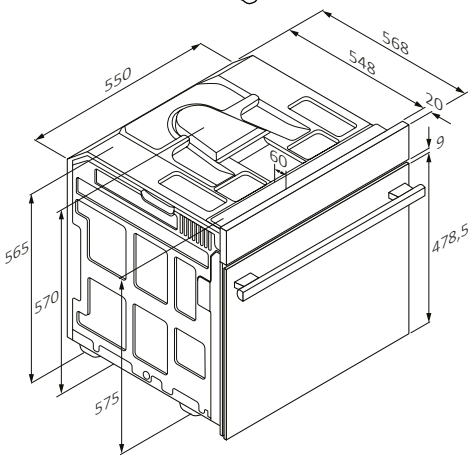
Kada je to moguće, izbegavajte predgrevanje pećnice i uvek pokušajte da je napunite.

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.

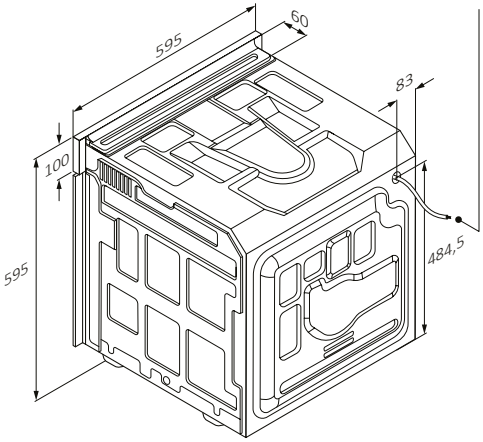
# 9. UGRADNJA

Možete pogledati video za ugradnju proizvoda skeniranjem QR koda.

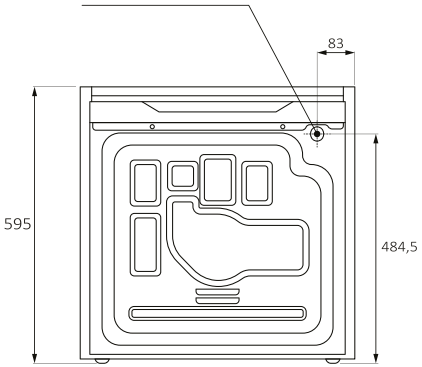
ili klikom na ovo **link**



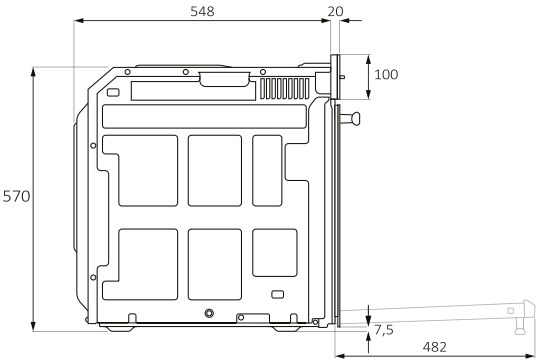

Kabl 1100




Kabl 1100

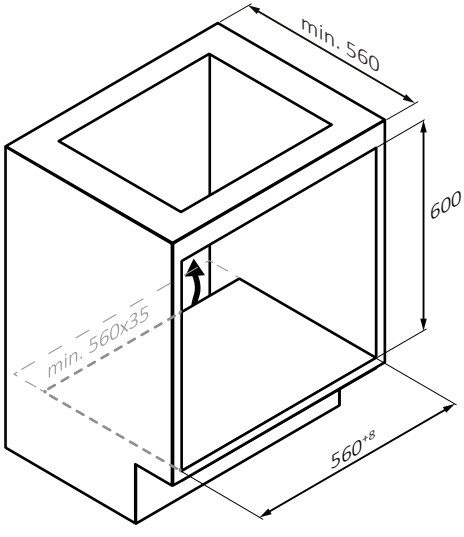


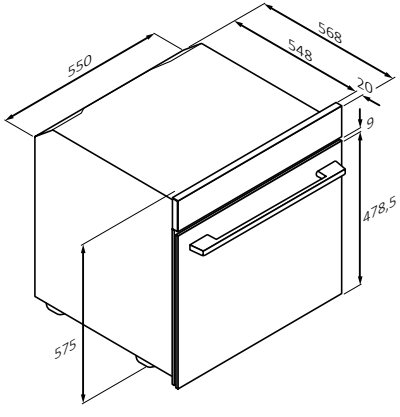

Pogled sa zadnje strane

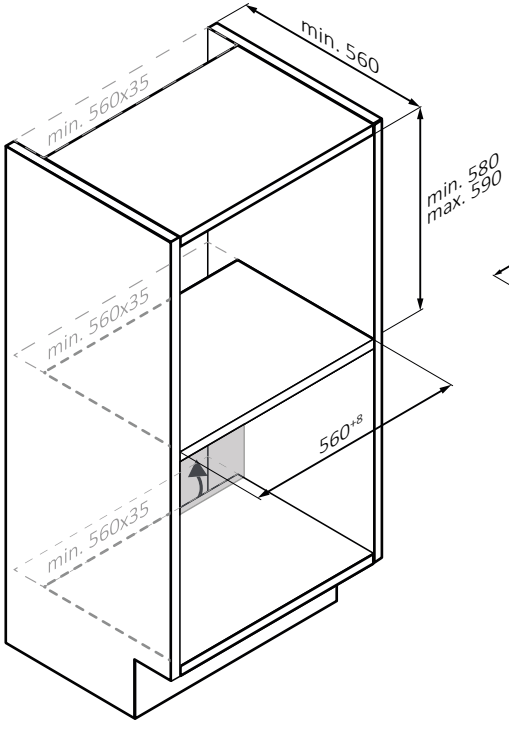


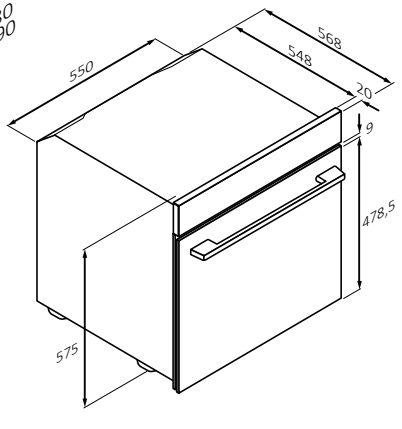

Bočni pogled

mm

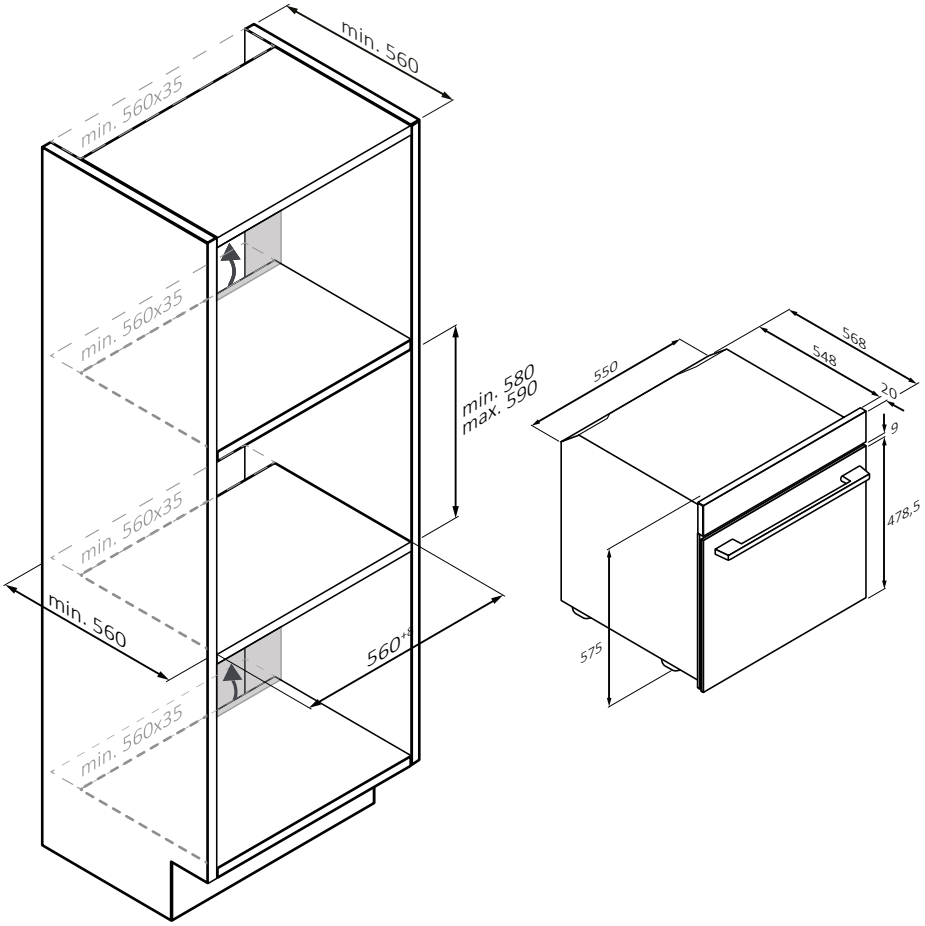

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

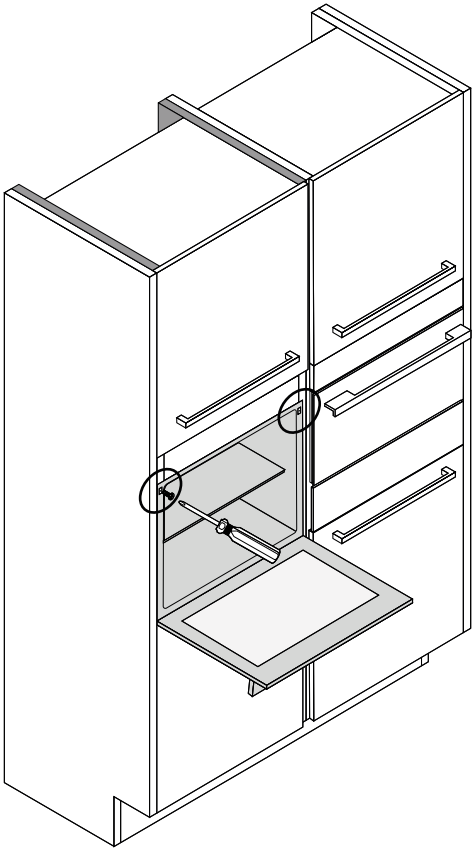

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

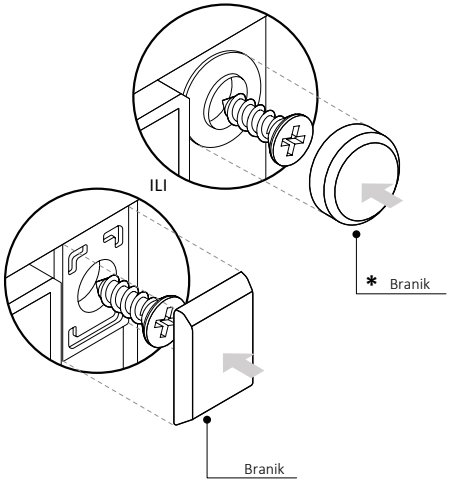

550
568
548
20
9
478,5
575

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. Specialios Funkcijos
4.2.3. 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
6.5. Demonstracinis Režimas

**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 atsiradusias triktis, šiems pagalbos darbams garantija netaikoma. Reikia vado-

vautis 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, atkreipkite dėmesį į jų padėtį orkaitės išorėje – turi matytis ir būti įskai-

tomas prekės ženklo logotipas. Teisingos padėties parinkimą taip pat žiūrėkite šio naudotojo vadovo skyriuje „Priedai“ pateiktame vaizde.

- Orkaitės durelių stiklams valyti nenaudokite stiprių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių, todėl stiklas gali sudužti.
- Naudokite tik šiai orkaitei rekomenduojamą temperatūros zondą.
- Gaminant maistą, orkaitės ertmėje arba ant durelių stiklo gali kondensuotis drėgmė. Taip ir turi būti. Norėdami sumažinti šį efektą, įjungę maitinimą ir prieš į orkaitę dėdami maistą, palaukite 10–15 min. Bet kokiu atveju, orkaitei pasiekus maistui gaminti skirtą temperatūrą, kondensatas išnyks.
- Daržoves ruoškite talpoje su dangčiu, o ne ant atviros skardos.
- Maistą ruošę ilgiau nei 15–20 minučių, nepalikite jo orkaitės viduje.
- Ilgai trunkanti maitinimo triktis maisto ruošos etapo metu gali sukelti monitoriaus gedimą. Tokiu atveju kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Orkaitės sienų neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartine apsauga. Aliuminio folija arba kita apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS**: Niekada nepašalinkite orkaitės durelių sandariklio.
- ⚠ **ATSARGIAI:** Ruošdami maistą arba orkaitei įkaitus, nepilkite į ertmės apačią vandens.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS**: Nedėkite maisto tiesiai ant orkaitės grotelių. Visada naudokite kepimo popierių ir/arba tinkamas skardas ar formas
- Prieš pirmą kartą naudodami, visus priedus nuplaukite karšto vandens ir indų ploviklio tirpalu.

**ĮSPĖJIMAI (* „PYRO“ ORKAITĖMS)**

- Prieš valant reikia pašalinti gausiai išsiliejusius skysčius.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS**: Prieš pradėdami automatinį valymo ciklą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:
  - nuvalykite orkaitės dureles;
  - iš orkaitės vidaus drėgna kempine pašalinkite didelius arba stambius maisto likučius. Nenaudokite ploviklių;
  - išimkite visus priedus ir įstumiamų lentynų rinkinį (jei yra).
  - nedėkite virtuvinių rankšluosčių.
- Prieš atlikdami valymo ciklą orkaitėse su mėsos zondu būtinai uždenkite angą pateikta veržle. Kai mėsos zondas nenaudojamas, angą visada uždenkite veržle.

* priklausomai nuo orkaitės modelio

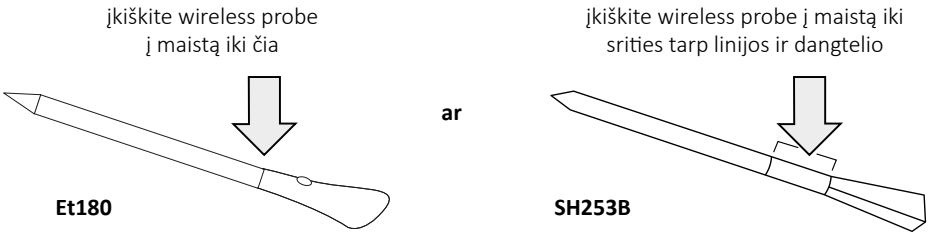
- Pirolizės valymo proceso (jei yra) metu paviršiai gali įkaisti labiau nei įprastai, todėl neleiskite artintis vaikams.
- Jei virš orkaitės sumontuota kaitlentė, pirolizės įrenginiui veikiant niekada jos nenaudokite, kad kaitlentė neperkaistų.

**ĮSPĖJIMAI (SKIRTA „STEAM PLUS“)**

- Pildant garų funkcijos talpyklą, vandens lygis neturi viršyti maksimalaus ant talpos nurodyto lygio
- Į talpyklą pilkite tik geriamąjį vandenį.
- Prieš pradedant pirolitinio valymo funkciją, garų funkcijos talpyklą reikia išimti. Nedėkite garų funkcijos talpyklos pirolitinio valymo metu.

## ĮSPĖJIMAI DĖL BELAIDŽIO TEMPERATŪROS ZONDO

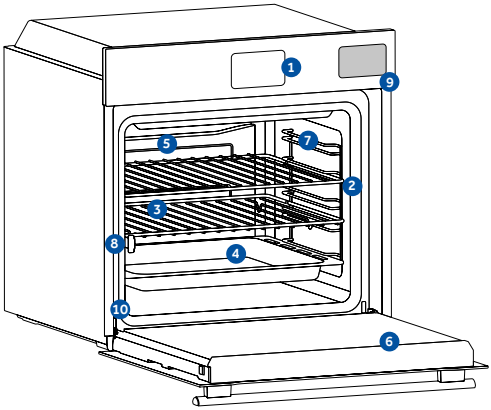
- Šis gaminys skirtas tik orkaitėms. Jį reikia naudoti tik taip, kaip nurodyta šiame naudotojo vadove.
- NELIESKITE „Preci Probe“ zondo PLIKOMIS RANKOMIS VOS TIK BAIGĘ RUOŠTI MAISTĄ. Baigę ruošti maistą, „Preci Probe“ zondą iš maisto ištraukite visada su orkaitės pirštinėmis.




- Saugokite „Preci Probe“ zondo metalinę dalį nuo tiesioginio orkaitės karščio.
- Nenaudokite „Preci Probe“ zondo kitame prietaise nei įmontuojama orkaitė.
- Nenaudokite „Preci Probe“ zondo mikrobangų krosnelėje.
- „Preci Probe“ zondą galima valyti ir plauti, bet negalima ilgai mirkyti vandenyje.
- Šis gaminys neskirtas naudoti 12 metų ir jaunesniems asmenims.
- Tiekėjas neatsako už „Preci Probe“ zondo žalą, atsiradusią dėl netinkamo prietaiso naudojimo
- Prieš naudodami „Preci Probe“ zondą nuvalykite.
- Zondas gali veikti šioje temperatūroje: nuo 10 °C iki 100 °C didžiausios vidinės metalinės dalies temperatūros. Kai pasirenkama gaminimo programa, ekrane rodoma numatytoji temperatūra, tačiau ji niekada neviršija 250°C: pasirenkama temperatūra taip pat ribojama iki 250°C
- „Preci Probe“ zondo temperatūrai viršijus 100 °C, maisto ruoša bus sustabdyta, todėl „Preci Probe“ zondą reikia kuo greičiau išimti iš orkaitės mūvint pirštines, kad jis nebūtų pažeistas.

# 2. GAMINIO PRISTATYMAS

## 2.1. GAMINIO APŽVALGA

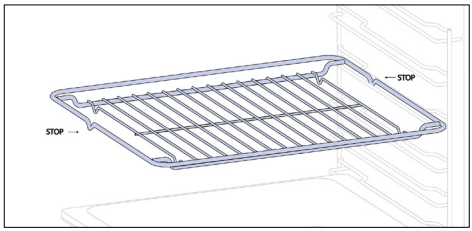



1. **Kontrolės skydelis**
2. **Lentynų pozicijų numeriai**
3. **Metalinės grotelės**
4. **Padėklas**
5. **Ventiliatoriaus gaubtas**
6. **Orkaitės durelės**
7. **Šoninės vielos tinkleliai** (jei yra: tik plokščioms ertmėms)
8. **Teleskopiniai kreiptuvai**
9. **Garų funkcijos talpykla**
10. **Serijos numeris ir QR kodas**

Čia įrašykite savo serijos numerį, kad žinotumėte ateityje.

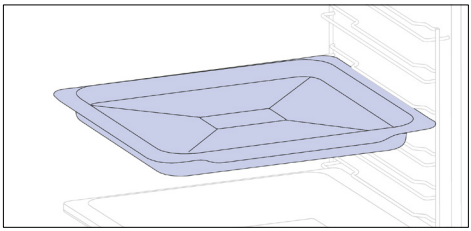
## 2.2. PRIEDAI

### Metalinės grotelės



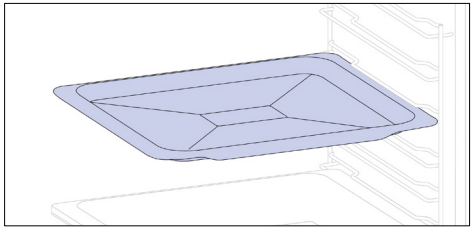

Orkaitės grotelės yra nuimamos ir reguliuojamos lentynos, ant kurių laikomi virtuvės reikmenys ir kurias galima reguliuoti pagal skirtingus gaminimo poreikius. Nedėkite maisto tiesiai ant jų; naudokite kepimo popierių arba tinkamas kepimo skardas.

### Gilesnė skarda



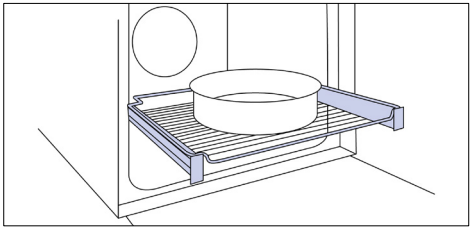
Gilesnė skarda puikiai tinka sluoksniuotiems patiekalams arba prireikus įpilti skysčio, pavyzdžiui, troškiniams ar kepsniams. Gylis parinktas taip, kad užtikrintų norimą jame ruošti maisto konsistenciją.

### Kepimo skarda (tik jei yra*)



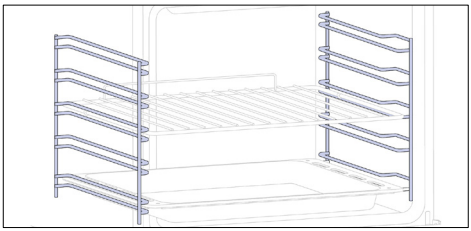
Seklios, plokščios konstrukcijos kepimo skarda puikiai tinka tolygiam apačios skrudinimui, taigi ir sausainiams bei pyragaičiams kepti. Be to, padėjus ją po kepimo grotelėmis, galima surinkti lašus, kad orkaitė išliktų švari.

### Teleskopiniai kreipikliai (tik jei yra*)



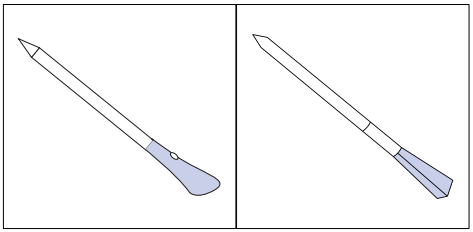
Teleskopiniai orkaitės bėgeliai yra lentynos, kurias galima pailginti, kad būtų lengviau įdėti ar išimti daiktus ir nereikėtų kišti rankų giliau į karštą orkaitę. Jie užtikrina saugumą, stabilumą ir gali būti reguliuojami skirtingų lygių padėtyse.

**Lateral wire grids** (tik jei yra*)



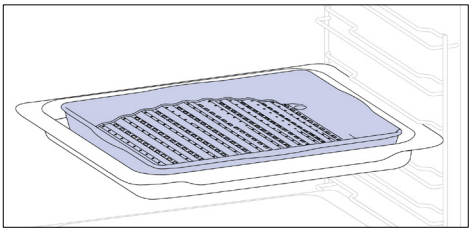
Šoninės lentynos, esančios abiejose orkaitės ertmės pusėse, skirtos kepimo skardai ir grotelėms įdėti kepimo metu.

**Preci Probe** (tik jei yra*)



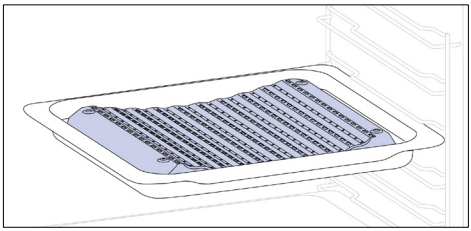
Šis mėsos zondas yra temperatūros jutiklis, kuris, įkištas į maistą ir prijungtas prie orkaitės kabeliu, leidžia kontroliuoti maisto vidinę temperatūrą kepimo metu. Jis daugiausia naudojamas žuviai ir mėsai.

**Dviguba skarda – maisto ruošos ant grotelių režimas** (tik jei yra*)



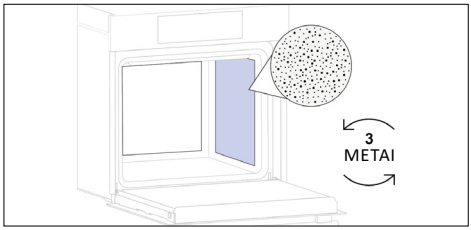
Išgaubta forma tinka kepti orkaitėje aukštoje temperatūroje (220°), taigi dėl riebalų drenažo skardos dugne net namuose su nedideliu dūmų kiekiu galima gauti tarsi kepsninėje ruoštą kepsnį.

**Dviguba skarda – GARŲ režimas** (tik jei yra*)

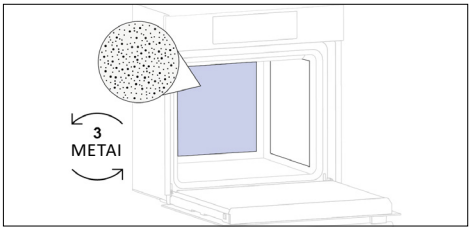


Įgaubta forma leidžia tinkamai cirkuliuoti drėgmei, susidarančiai ruošiant maistą, todėl maisto drėgmės lygis išlieka didelis. Pagal vandens skardoje kiekį ruošiamas maistas bus sausesnis ar drėgnesnis.

**Katalizinės plokštės** (tik jei yra*)

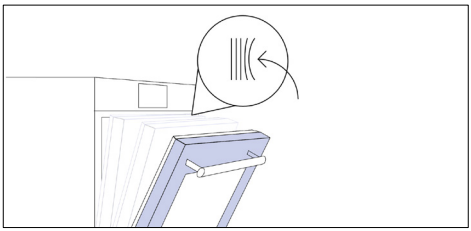



**Katalizinės Ventiliatoriaus gaubtas**(tik jei yra*)



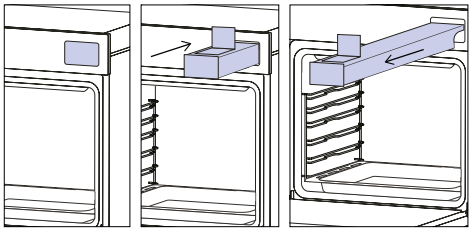

Specialios emaliu padengtos plokštės yra mikroporėtos struktūros, kad riebalai virstų dujiniais elementais, kuriuos lengva pašalinti. Pakeiskite po 3 naudojimo metų (jei gaminate 2 ar 3 kartus per savaitę).

**„Softclose“ / „Soft open“ vyriai** (tik jei yra*)



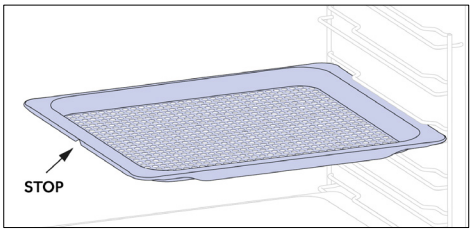
Švelnaus uždarymo ir atidarymo vyriai kontroliuoja durelių judėjimą, todėl durelės juda ramiai ir be smūgių.

**Garų funkcijos talpykla**



Garų funkcijos talpykla – tai stalčius, kurį galima pripildyti vandens, reikalingo gaminimo ir valymo programoms su garais atlikti.

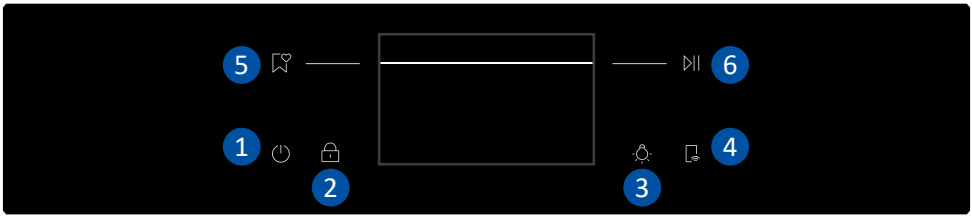
**„Airfry“ skarda** (tik jei yra*)




„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.

**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: 0,5 W
Laikotarpis, po kurio įranga automatiškai persijungia į budėjimo režimą: 20 min.

Funkcijas ir funkcijų rangavimą galima keisti priklausomai nuo modelio.

1. Įjungimo / išjungimo mygtukas
2. Apsauga nuo vaikų
3. Lemputė
4. Nuotolinis valdymas
5. Mėgstamiausi
6. Paleisti / pristabdyti

### PAGRINDINĖS FUNKCIJOS

| Simbolis | Funkcija | Aprašymas |
|---|---|---|
| | **Įjungimo / išjungimo mygtukas** | Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitę. |
| | **Užraktas nuo vaikų** | Paspauskite ir palaikykite 3 sekundes, kad užrakintumėte ekraną ir prietaisu negalėtų naudotis mažamečiai. |
| | **Apšvietimas** | Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitės ertmės apšvietimą. |
| | **Nuotolinis valdymas** | Susiejęs orkaitę su programėle „hOn“ (naudodami programėlę), paspauskite ir palaikykite mygtuką 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nuotolinio valdymo funkciją. |
| | **Mėgstamiausi** | Paspauskite, kad pasiektumėte mėgstamiausių meniu. |
| | **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 arba ji atidaryta. |
|  | **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. |
|  | **Reikia pašalinti kalkes** | Piktograma pasirodo, kai reikia atlikti kalkių šalinimo ciklą. |

## 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.

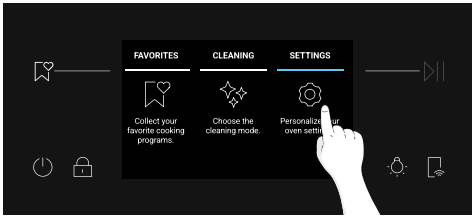
* priklausomai nuo orkaitės modelio

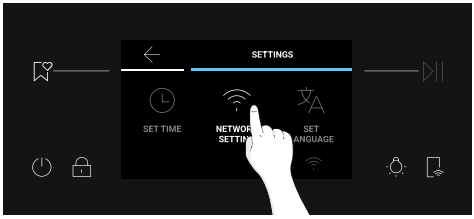
### Prie tinklo prijungtos įrangos informacija apie gaminį

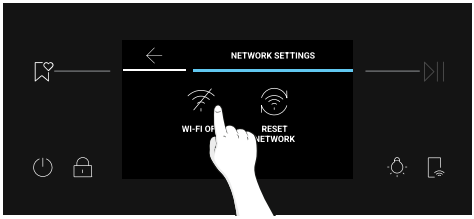
Gaminio elektros energijos sąnaudos prijungus prie tinklo budėjimo režimu, jei prijungta prie visų tinklo prievadų ir aktyvinti visi belaidžio tinklo prievadai: 2,0 W.
Laikotarpis, po kurio įranga persijungia į automatinį budėjimo tinkle režimą: 20 min

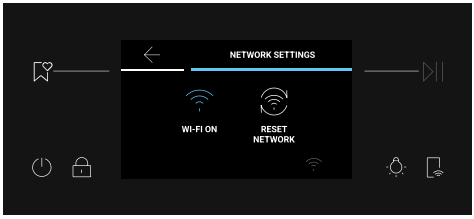
### Kaip suaktyvinti belaidžio tinklo prievadą

Pradžios karuselėje paspauskite „Nustatymai“, tada paspauskite „Tinklo nustatymai“. Paspauskite „Wi-Fi OFF“, kad įjungtumėte „Wi-Fi“.



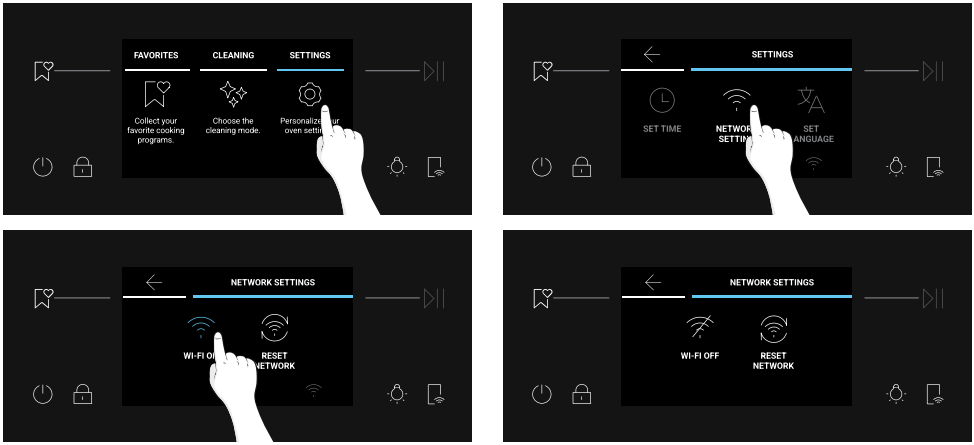



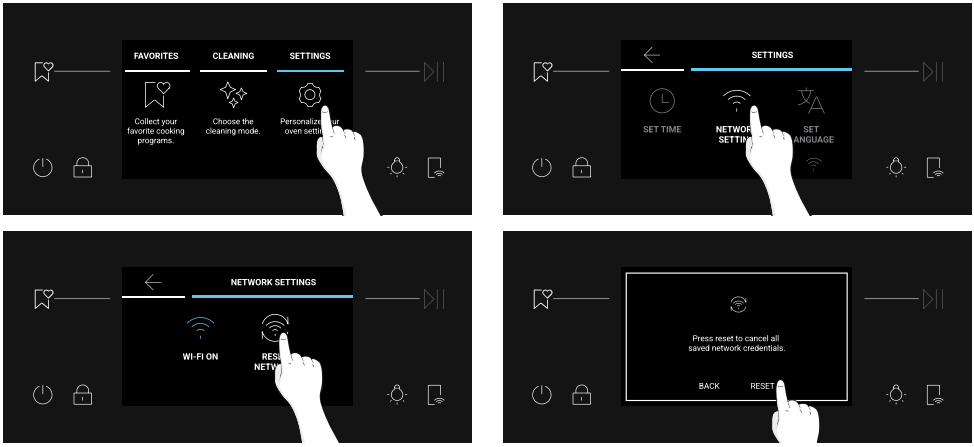
## Kaip išjungti belaidžio tinklo prievadą

Pradžios karuselėje paspauskite „Nustatymai“, tada paspauskite „Tinklo nustatymai“. Paspauskite „Wi-Fi ON“, kad išjungtumėte „Wi-Fi“.




## Kaip iš naujo nustatyti tinklą

1. Pradžios karuselėje paspauskite „Nustatymai“, tada paspauskite „Tinklo nustatymai“.
2. Paspauskite „Nustatyti tinklą iš naujo“ (įjungta tik tuo atveju, jei prietaisas jau buvo susietas);
3. Patvirtinkite iškylantįjį pranešimą paspausdami „Nustatyti iš naujo“




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

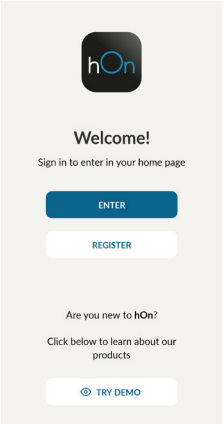
GET IT ON Google Play

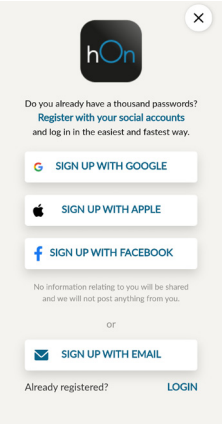
Pateikiamos nuotraukos yra tik iliustraciniais tikslais.

---

## NAUJO NAUDOTOJO REGISTRACIJA

- Spustelėkite „Užsiregistruoti“
- Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą.



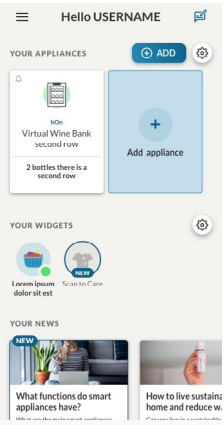




## SPARČIOJO SUSIEJIMO REGISTRACIJA

---

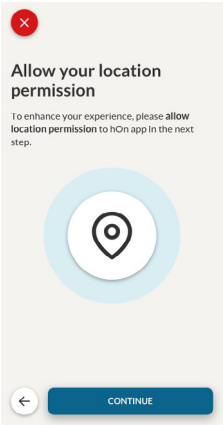
**1 veiksmas**

- Pasirinkite „Pridėti prietaisą“.



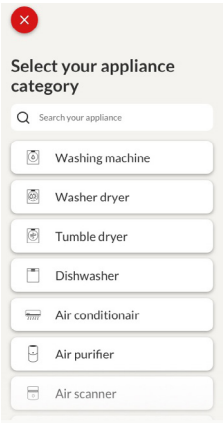
**2 veiksmas**

- Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą.



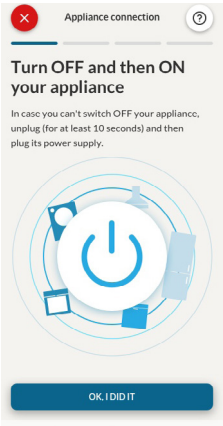

**3 veiksmas**

- Pasirinkite orkaitę iš prietaisų kategorijos.



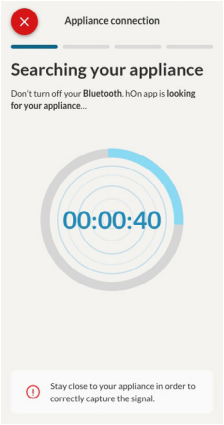

**4 veiksmas**

- Įjunkite prietaisą; jei jis jau įjungtas, išjunkite ir vėl įjunkite.



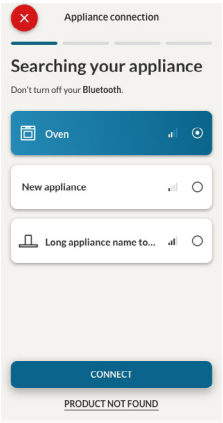
**5 veiksmas**

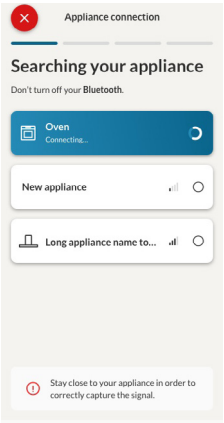
- Įjungus programėlė „hOn“ pradės ieškoti jūsų buitinio prietaiso.




**6.1-6.2 veiksmas**

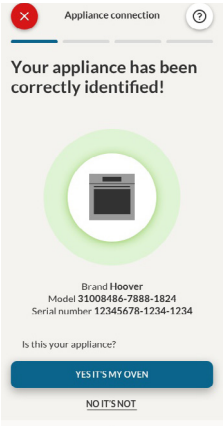
- Pasirinkite savo buitinį prietaisą, bakstelėkite „Prijungti“ ir palaukite kelias sekundes.




**7 veiksmas**

- Jūsų orkaitė bus rasta ir ją galėsite valdyti „hOn“ programėle.



## NUOTOLINIO VALDYMO PULTELIS

Nuotolinio valdymo pultelis naudotojams suteikia daug pranašumų, darbas tampa patogesnis, našesnis; juo prietaisą galima valdyti tiesiogiai ir per „hOn“ programėlę.

Ši funkcija leidžia naudotis įvairiomis prietaiso funkcijomis, pvz., greita arba suplanuota receptų ar maisto ruošos programų, jau esančių programėlėje, pradžia; receptų eigos stebėjimas realiuoju laiku; naudojamų maisto ruošos parametrų reguliavimas; maisto ruošos proceso stebėjimas naudojant zondą; išsaugotų receptų tvarkymas naudojant prietaiso „Jolly“ funkciją(žr. atitinkamą skyrių). Be to, baigus programas ar receptus, galima gauti pranešimus. Nuotolinio valdymo pultelį galima aktyvinti tik tada, kai gaminys užregistruotas.

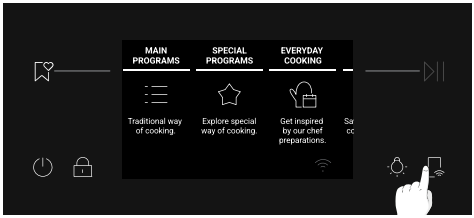
Be to, maisto ruošimo programą galite sustabdyti nuotoliniu būdu, naudodami programėlę – įrenginio ekrane spustelėkite mygtuką „SUSTABDYTI“. Orkaitė automatiškai sustabdys maisto ruošimą.

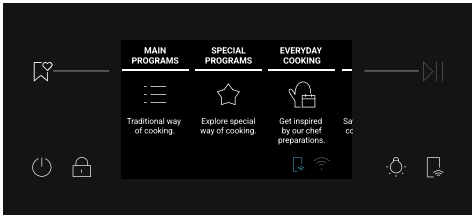
Kai nuotolinio valdymo funkcija ĮJUNGTA, galite paleisti / sustabdyti ir stebėti maisto ruošimo programas bei receptus tiek iš programėlės, tiek iš prietaiso. Jei nuotolinio valdymo funkcija išjungiama jau prasidėjus maisto ruošimo programai, programą galima sustabdyti tik orkaitės mygtukais.

**PASTABA.** Jis tinka visoms maisto ruošos funkcijoms, išskyrus „apkepimas“ ir „Supergrill“ programas.

### Kaip aktyvinti nuotolinio valdymo funkciją:

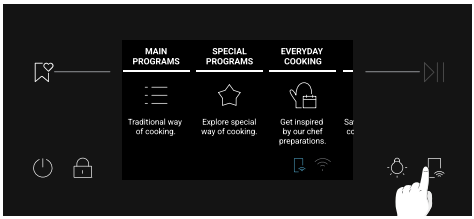
1. Pradžios karuselės apatiniame dešiniajame kampe paspauskite ;
2. Ekrano apačioje bus rodoma piktograma „Nuotolinio valdymo funkcija ĮJUNGTA“ ;
3. Atverkite programėlę, pasirinkite programą ir pradėkite ruošti maistą. Proceso metu galima valdyti ir keisti programos parametrus prietaise ir programėlėje.

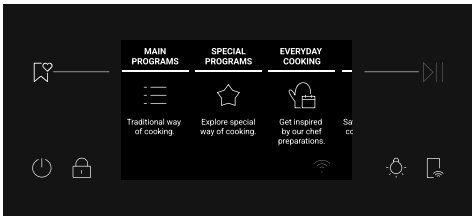


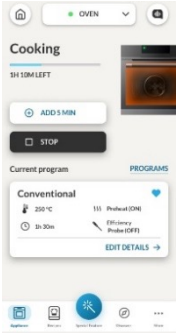




### Kaip išjungti nuotolinio valdymo funkciją:

1. Kai nuotolinio valdymo funkcija aktyvi, paspauskite , kad ją išjungtumėte.
2. Piktograma „Nuotolinio valdymo funkcija ĮJUNGTA“ išnyks.






**PASTABA.** Jei naudotojas sustabdo maisto ruošimą orkaitėje, tuo pačiu metu programėlėje bus rodoma, kad maisto ruošimas sustabdytas.

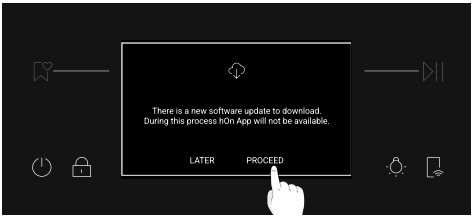
## ATNAUJINIMAS BELAIDŽIU BŪDU (OTA)

Orkaitėje yra įdiegta naujinimo belaidžiu būdu funkcija, kuri užtikrins gaminio programinės įrangos priežiūrą; rekomenduojama kaskart atnaujinti orkaitės funkcijas, tai galima padaryti iškart, kai gaminys užregistruojamas programėlėje. Kai bus prieinamas naujinimas ir orkaitė bus prijungta, ekrane pamatysite iškylantįjį pranešimą.

OTA procesas bus atliktas 2 etapais.

**1. PROGRAMINĖS ĮRANGOS ATSISIUNTIMAS** – šio proceso metu, kuris gali užtrukti apie 2 valandas, galima naudoti orkaitę maistui ruošti, tačiau programėlė „hOn“ nebus pasiekiama.

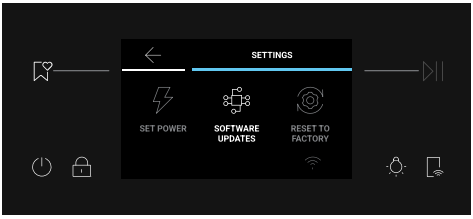
- Pasirinkus „Tęsti“, naujinimas bus pradėtas atsisiųsti, o „Wi-Fi“ piktograma su mėlyna rodykle išliks matoma iki atsisiuntimo pabaigos. Norint išjungti ekraną per šį laiką, prieš paspaudžiant įjungimo / išjungimo mygtuką turi būti įjungta nuotolinio valdymo funkcija, kitaip atsisiuntimo procesas bus nutrauktas.





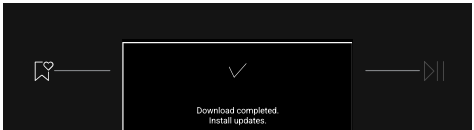


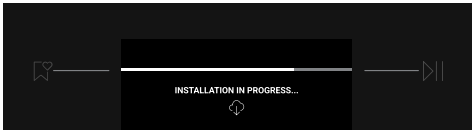
- Pasirinkus „Vėliau“, procesą galima pradėti nustatymų meniu įvedus „Programinės įrangos atnaujinimai“.



**2. ĮDIEGIMAS** Šio proceso metu, kuris gali užtrukti apie 2 valandas, galima naudoti orkaitę maistui ruošti, tačiau programėlė „hOn“ nebus pasiekiama.

- Palietus „Tęsti“, naujinimas bus įdiegtas.

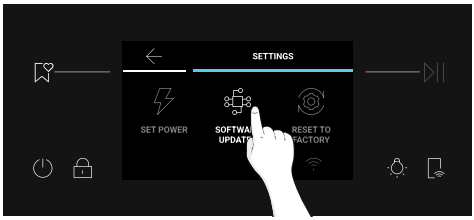


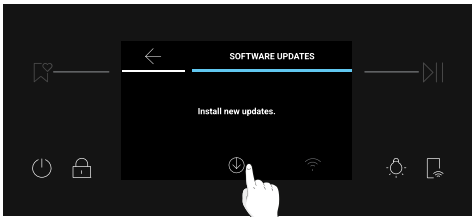







- Pasirinkus „Vėliau“, procesą galima pradėti nustatymų meniu įvedus „Programinės įrangos atnaujinimai“.



# 3. PRIEŠ PALEIDŽIANT

## 3.1. INFORMACIJA PRADEDANT

Pirmą kartą įjungus orkaitę, galite pastebėti šiek tiek dūmų. Nesijaudinkite, prieš naudodami orkaitę tik palaukite, kol dūmai išsisklaidys.

### Kaip veikia durelės

Pirolizinio valymo proceso metu orkaitės durelės visada užrakintos. Jei jos neužrakintos, orkaitėje bus rodomas 24 klaidos kodas ir pristabdyta valymo funkcija.

### Kaip veikia apšvietimas

Orkaitės ertmę apšviečia viena ar daugiau lempučių, kurios įprastai įsijungia kiekvieną kartą, kai paleidžiama maisto ruošos funkcija.
Orkaitėse su durelių jungikliu (žr. toliau) lemputė automatiškai įsijungia atidarius dureles.
Orkaitėse su lemputės mygtuku šis taip pat gali būti naudojamas apšvietimui įjungti.
Jei orkaitės durelės lieka atidarytos ilgiau nei 10 minučių, lemputės automatiškai išsijungia.
Pirolizinio valymo proceso metu lemputė išjungta.*

### Kaip veikia aušinimo ventiliatorius

Aušinimo ventiliatorius išsklaido karštį, neleidžia orkaitei ir jos aplinkai pernelyg įkaisti, taip pat apsaugo virtuvės prietaisus nuo aukštos temperatūros poveikio. Todėl aušinimo ventiliatorius tam tikrą laiką girdimas net ir išjungus orkaitę.
Jis veikia maisto ruošos ciklo metu ir po jo, atsižvelgiant į orkaitės vidinę temperatūrą.
Aušinimo ventiliatoriui veikiant, įprastai girdėti tylus dūzgimo garsas. Taip pat galite pastebėti šiltą oro srautą, sklindantį iš tarpo tarp orkaitės durelių ir valdymo skydelio. Pirolizinio valymo metu ir kai durelės užrakintos, įjungiamas aušinimo ventiliatorius.*
Veikiant ECO funkcijai lemputė yra išjungta.

(* tik „Pyro“ orkaitėms)

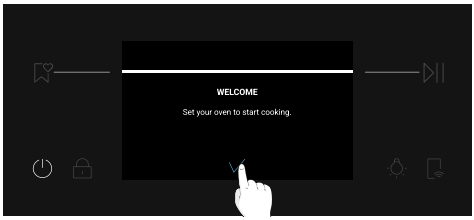
### Kaip veikia būsenos juosta

Būsenos juosta, pagrįsta nustatytomis programomis, supaprastina temperatūros ir laiko stebėjimą. Naudojant funkcijas, apimančias įkaitinimą, ji rodo temperatūros padidėjimą šio etapo metu. Maisto ruošimo programose ir pirolizinio valymo funkcijoje rodomas atitinkamai maisto ruošimo laiko ir valymo ciklo skaičiavimas.

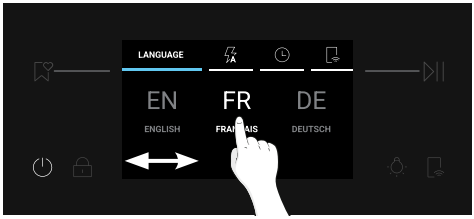
## 3.2. PIRMAS NAUDOJIMAS

Kai prietaisas įjungiamas pirmą kartą, pirmiausia reikia pasirinkti kalbą, nustatyti paros laiką, pasirinkti 13 amperų arba 16 amperų.

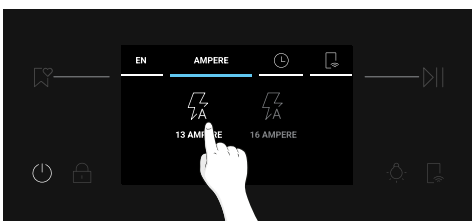
Pirmiausia ekrane pasirodys sveikinimo pranešimas. Norėdami tęsti, paspauskite ✓.



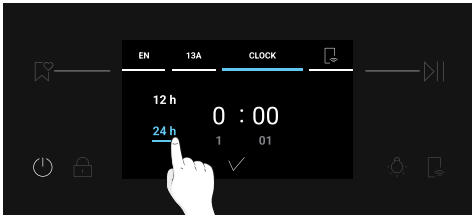
- **PASIRINKITE KALBĄ:** bus rodomas karuselės meniu. Slinkite karuselę horizontaliai, kad pasirinktumėte norimą kalbą. Norėdami pereiti prie kito veiksmo, bakstelėkite pasirinktą kalbą.

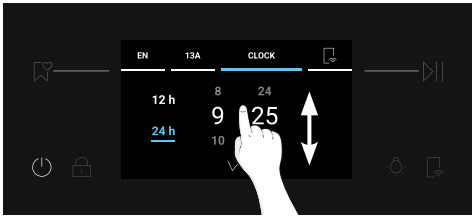


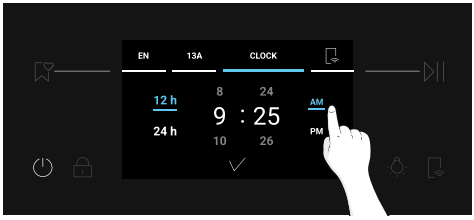

- **NUSTATYKITE SROVĖS STIPRĮ AMPERAIS:** pagal numatytuosius nustatymus orkaitė yra nustatyta veikti su didesne galia, tinkama namų ūkiams, kurių galia didesnė nei 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose yra mažesnė galia, šį nustatymą galite pakeisti į 13 A. Nuo šio nustatymo priklauso, kaip greitai orkaitė įkaista. Pasirinkus aukštesnę parinktį (16 A), orkaitė įkaista greičiau (nes padidėja galios absorbcija). Ekrane matysite dvi parinktis: 13 A ir 16 A. Paspauskite norimą srovės stiprį amperais, kad jį pasirinktumėte ir pereitumėte prie kito veiksmo.

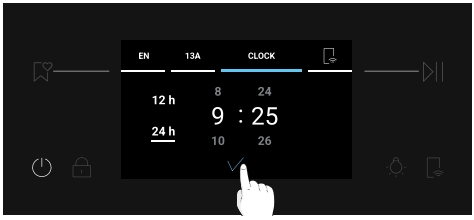



- **NUSTATYKITE LAIKĄ:** ekrane bus rodomas iš anksto nustatytas laikas „0:00“ iš anksto nustatytu 24 valandų laiko formatu. Norėdami pakeisti laiko formatą, paspauskite 12h / 24h kairėje ekrano pusėje. Norėdami nustatyti laiką, slinkite skaičiais vertikaliai.
Jei pasirinkote 12 valandų formatą, taip pat paspauskite AM / PM, kad pasirinktumėte paros laiką. Norėdami patvirtinti savo pasirinkimą, paspauskite ✓ .

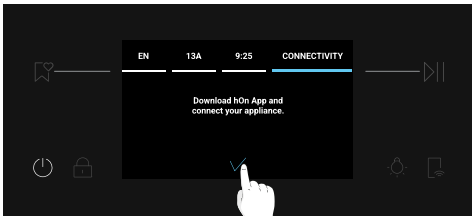


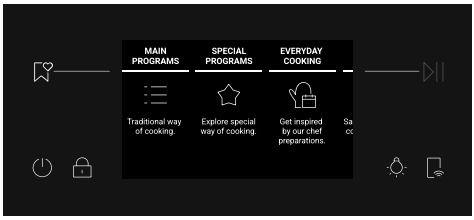



Pakeitus pradinius nustatymus, pasirodys iškylantysis pranešimas apie susiejimo informaciją. Paspauskite ✓, kad patvirtintumėte, ir eikite į pradžios karuselės meniu.



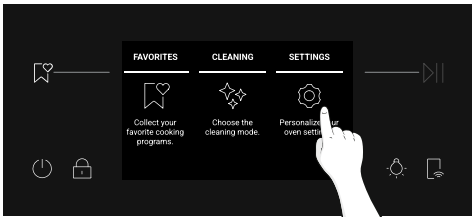


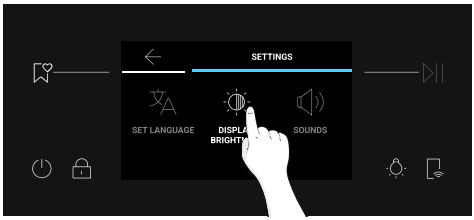

- **INSTRUKCIJOS PO ĮDIEGIMO**
  Norėdami redaguoti pradinius nustatymus po pirmojo naudojimo, bet kuriuo metu galite pasiekti nustatymų meniu iš pagrindinio ekrano karuselės.

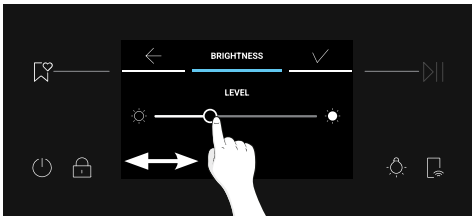
**PAPILDOMI NUSTATYMAI**

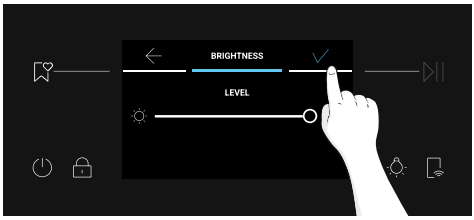
Ryškumo ir garso lygius naudotojas gali reguliuoti nustatymų skiltyje.

- **RYŠKUMAS:** pradžios karuselėje paspauskite „Nustatymai“. Slinkite nustatymų meniu horizontaliai ir paspauskite „Ekrano ryškumas“. Slinkite slankikliu horizontaliai, kad sureguliuotumėte ryškumą. Paspauskite ✓, kad patvirtintumėte.

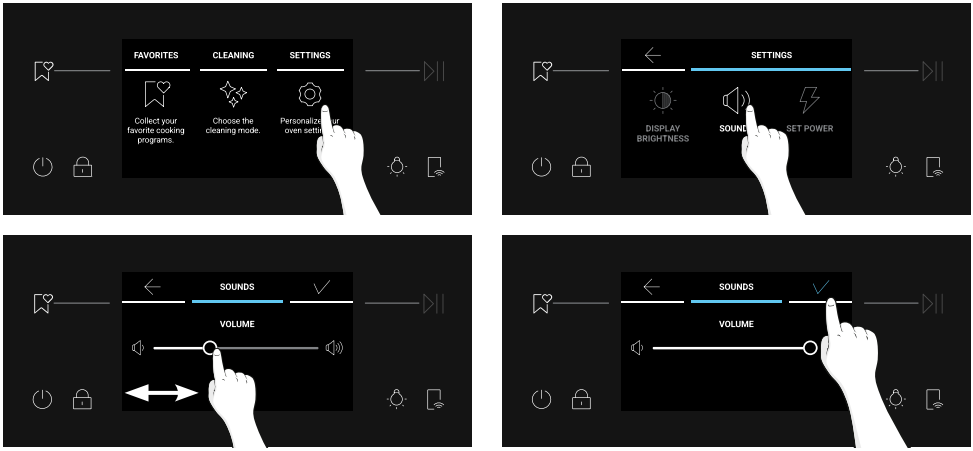


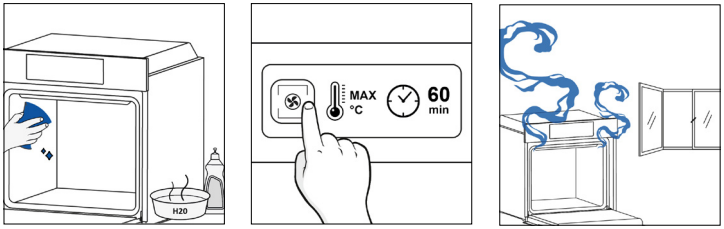
- **GARSAS:** pradžios karuselėje paspauskite „Nustatymai“. Slinkite nustatymų meniu horizontaliai ir paspauskite „Garsai“. Slinkite slankikliu kairėn ir dešinėn, kad sureguliuotumėte garso garsumą. Paspauskite ✓, kad patvirtintumėte.






### 3.3. PARENGIAMIEJI VALYMO DARBAI

Prieš pirmą kartą naudodami orkaitę nuvalykite. Išorinius paviršius nušluostykite drėgna minkšta šluoste. Karšto vandens ir plovimo skysčio tirpalu nuplaukite visus priedus ir išvalykite orkaitės vidų. Tuščioje orkaitėje nustatykite maksimalią temperatūrą ir palikite veikti maždaug 1 valandą – taip pašalinsite visus užsilikusius naujo prietaiso kvapus.



# 4. GAMINIO VEIKIMAS

## 4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA

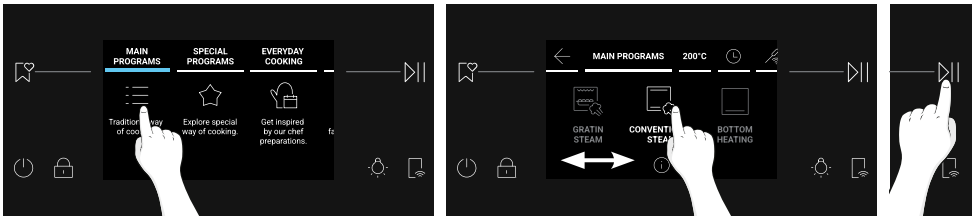
### ORKAITĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Norėdami įjungti arba išjungti orkaitę, ilgai spauskite Įjungimo / išjungimo mygtuką.



### MAISTO RUOŠIMO FUNKCIJOS NUSTATYMAS

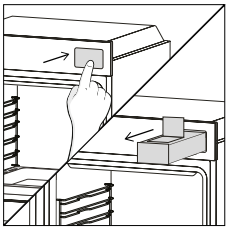
Norėdami pasirinkti maisto ruošimo funkciją, pradžios karuselės meniu paspauskite „Pagrindinės programos“. Slinkite karuselę horizontaliai, kol pasieksite norimą funkciją. Paspauskite ⏯, kad pradėtumėte maisto ruošimą pagal numatytąją pasirinktos maisto ruošimo funkcijos temperatūrą.




**Kaip naudoti garų funkcijos talpyklą gaminimo garuose programoms**

Pasirinkus gaminimo garuose programą, jei garų funkcijos talpyklos nėra arba ji atidaryta, pasirodys iškylantysis pranešimas, raginantis ją įdėti arba uždaryti. Jei garų funkcijos talpykla tuščia, ekrane pasirodys iškylantysis pranešimas, nurodantis į ją įpilti vandens. Atlikite toliau nurodytus veiksmus.

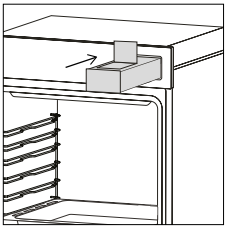
1. Šiek tiek paspauskite garų funkcijos talpyklą, kad ją atidarytumėte.



2. Jei reikia, į garų funkcijos talpyklą įpilkite geriamojo vandens iš ąsočio arba tiesiai iš čiaupo. Neviršykite maksimalaus vandens lygio, nurodyto talpyklos viduje.

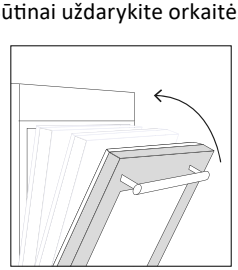



3. Pastumkite garų funkcijos talpyklą, kad ją uždarytumėte.



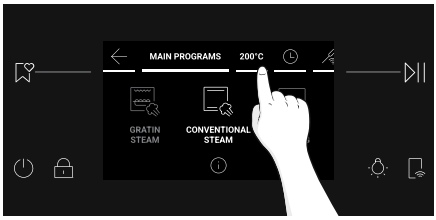
4. Įdėkite maistą į orkaitę ir tęskite paspausdami ✓. Būtinai uždarykite orkaitės dureles.

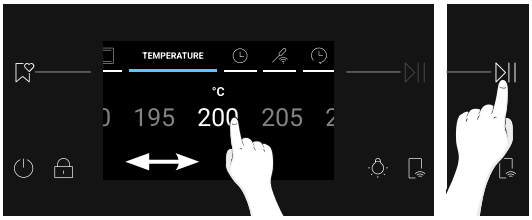


## TEMPERATŪROS NUSTATYMAS

Karuselėje paspauskite temperatūrą, nurodytą šalia „Pagrindinės programos“. Slinkite horizontaliai, kad pasirinktumėte norimą temperatūrą. Paspauskite ▷||, kad patvirtintumėte savo pasirinkimą.



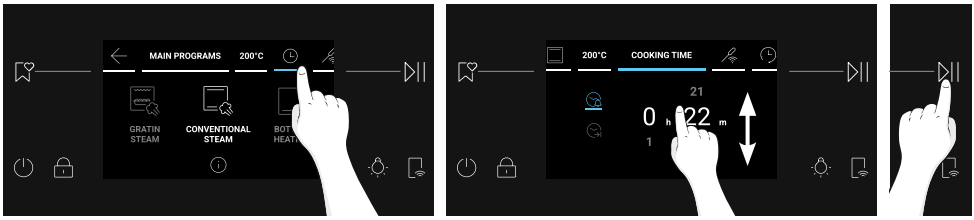
## LAIKO MENIU

### VERSIJA 1 - (priklausomai nuo orkaitės modelio)

Laiko meniu pateksite karuselėje paspausdami „Gaminimo laikas“.
Naudotojas gali įvesti šiuos nustatymus:

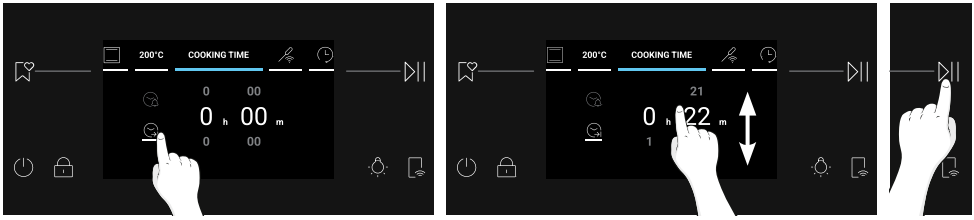
#### a. Minutės priminimas

Ši funkcija naudotojui leidžia nustatyti gaminimo laiko priminimą. Karuselėje paspaudus „Gaminimo laikas“, minutės priminimo piktograma yra įjungiama pagal numatytuosius nustatymus. Slinkite skaičiais vertikaliai, kad nustatytumėte laiką, tada paspauskite , kad patvirtintumėte.



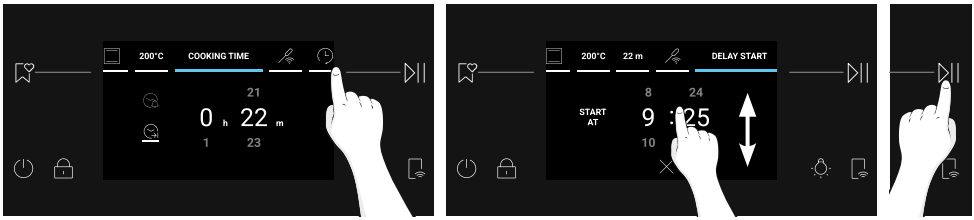

#### b. Automatinis išjungimas

Automatinio išjungimo funkcija orkaitę automatiškai išjungia po nustatyto priminimo. Ši funkcija pagal numatytuosius nustatymus yra išjungta ir turi būti įjungta naudotojui pageidaujant.
Paspauskite , jei norite įjungti automatinio išjungimo funkciją. Nustatykite laiką slinkdami vertikaliai, tada paspauskite , kad tęstumėte.




#### c. Uždelsta pradžia

Paspauskite , jei norite nustatyti uždelstą pradžią. Slinkite vertikaliai, kad nustatytumėte norimą laiką, tada paspauskite , kad patvirtintumėte.



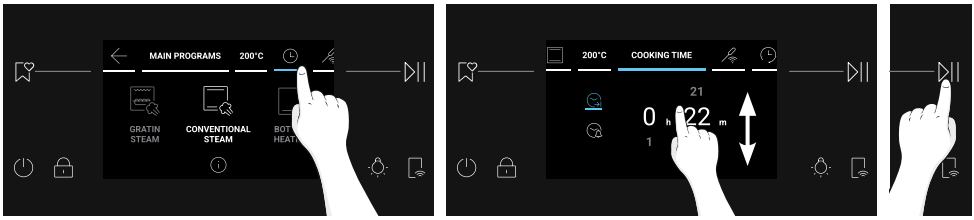

**PASTABA.** Uždelsta pradžia galima tik nustačius maisto ruošimo trukmę ir šios funkcijos negalima naudoti, kai nustatytas „Preci Probe“ zondas. Naudojant uždelstos pradžios funkciją, maisto ruošimo trukmė automatiškai pakeičiama į automatinį išjungimą.

**VERSIJA 2 -** (priklausomai nuo orkaitės modelio)

Laiko meniu pateksite karuselėje paspausdami „Gaminimo laikas“.
Naudotojas gali įvesti šiuos nustatymus:

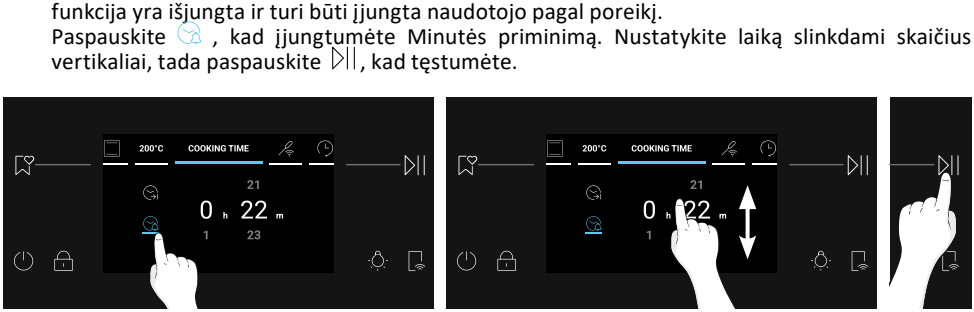
### a. Automatinis išjungimas

Automatinis išjungimas leidžia orkaitei automatiškai išsijungti pasibaigus nustatytam priminimui. Paspaudus Kepimo laikas karuselėje, piktograma Automatinis išjungimas pagal numatytuosius nustatymus yra įjungta. Norėdami nustatyti laiką, slinkite skaičius vertikaliai, tada paspauskite , kad patvirtintumėte.



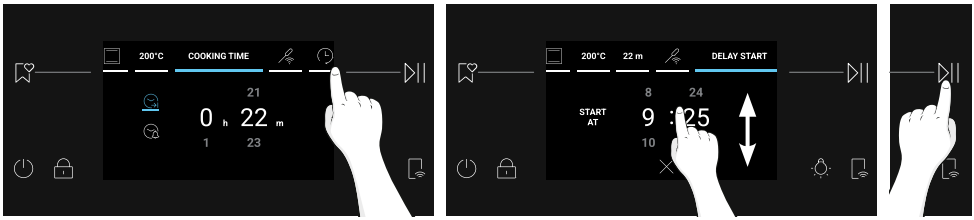

### b. Minutės priminimas

Ši funkcija leidžia naudotojui nustatyti kepimo laiko priminimą. Pagal numatytuosius nustatymus funkcija yra išjungta ir turi būti įjungta naudotojo pagal poreikį.
Paspauskite , kad įjungtumėte Minutės priminimą. Nustatykite laiką slinkdami skaičius vertikaliai, tada paspauskite , kad tęstumėte.




### c. Uždelsta pradžia

Paspauskite , jei norite nustatyti uždelstą pradžią. Slinkite vertikaliai, kad nustatytumėte norimą laiką, tada paspauskite , kad patvirtintumėte.

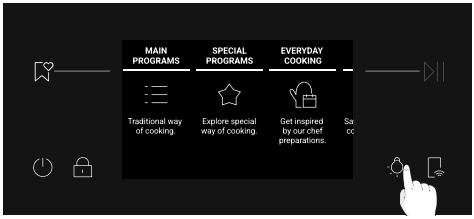



**PASTABA.** Uždelsta pradžia galima tik nustačius maisto ruošimo trukmę ir šios funkcijos negalima naudoti, kai nustatytas „Preci Probe“ zondas. Naudojant uždelstos pradžios funkciją, maisto ruošimo trukmė automatiškai pakeičiama į automatinį išjungimą.

## PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### APŠVIETIMAS

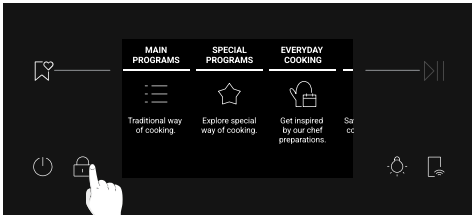
Norėdami įjungti arba išjungti ertmės apšvietimą, paspauskite

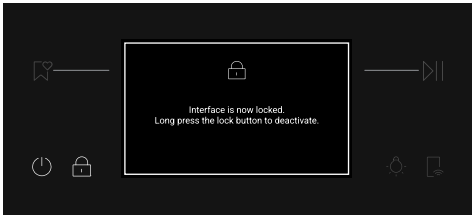


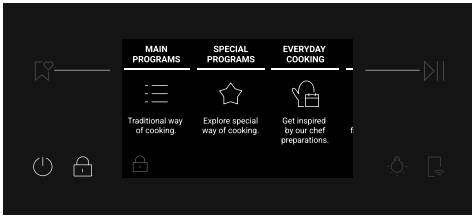

**PASTABA.** Pagal numatytuosius nustatymus ertmės lemputė IŠJUNGTA atliekant bendruosius naršymo procesus. Kol vyksta tokie procesai kaip maisto ruošimas ar valymas, pagal numatytuosius nustatymus lemputė bus įjungta.

### UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Ši funkcija leidžia užrakinti ekraną, kad prietaiso nenaudotų vaikai. Norėdami įjungti ekrano užraktą, ilgai spauskite Kelias sekundes bus rodomas iškylantysis pranešimas. Kai įjungtas užraktas nuo vaikų, visi mygtukai bus išjungti, išskyrus įjungimo / išjungimo mygtuką ir užraktą nuo vaikų.

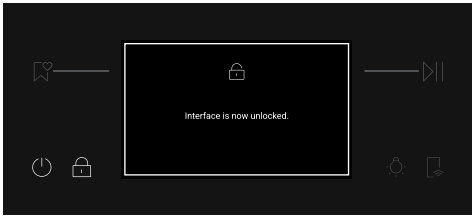


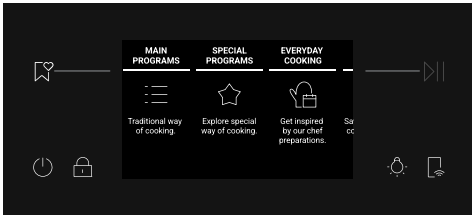




Norėdami atrakinti ekraną, dar kartą ilgai spauskite . Kelias sekundes bus rodomas iškylantysis pranešimas, jei norite jį paslėpti, galite bakstelėti bet kurią ekrano vietą. Ekranas bus atrakintas ir grįšite į ankstesnį ekraną.



## 4.2. MAISTO RUOŠOS FUNKCIJOS

### GREITO PAŠILDYMO PARINKTIS

Greitas įkaitinimas visada rekomenduojamas pranešimu ekrane ir paleidžiamas automatiškai. Kai prasideda greitas įkaitinimas, pasirodo parinktis „praleisti“. Pasirinkus „praleisti“, paleidžiama norima maisto ruošimo funkcija ir maistą galima dėti į šaltą orkaitę. Greito įkaitinimo funkcija suaktyvins ventiliatoriaus ir kaitinimo elementų derinį nepriklausomai nuo pasirinktos maisto ruošimo funkcijos; lemputė bus išjungta, kol orkaitė pasieks pageidaujamą temperatūrą, kad būtų taupoma energija.

### 4.2.1. PAGRINDINĖS PROGRAMOS

**PASTABA.** Naudodami funkcijas, kurioms reikia įkaitinimo, įsitikinkite, kad visi priedai yra išimti šio etapo metu. Vadovaukitės toliau lentelėje pateiktomis instrukcijomis dėl įkaitinimo.

„TAIP“ reiškia, kad greitas įkaitinimas aktyvinamas automatiškai ir jį galima praleisti; „NE“ reiškia, kad išankstinio įkaitinimo nėra, o maisto produktus reikia įdėti į šaltą orkaitę.

Kai maisto ruošimo programa baigiasi, galite pridėti dar 5 minutes gaminimo laiko, išsaugoti ją mėgstamiausių meniu arba grįžti į pagrindinį ekraną.

| Simbolis | Funkcija | T°C numatytasis T°C intervalas | Siūloma lentynos padėtis | Pašildymas | Galima naudoti Preci Probe | Pasiūlymai |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NE | NE | IDEALIAI TINKA: mėsai, žuvims ar daržovėms Ši funkcija leidžia taupyti energiją ruošiant maistą, maistas išlieka drėgnas ir minkštas. Ertmės lemputė išjungta |
|  | *Įprastas | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | TAIP | TAIP | IDEALIAI TINKA: pyragams, duonai, sausainiams, viename lygyje. |
|  | Daugiapakopis | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3<br>(viena skarda)<br>L3 + L6<br>(dvi skardos)<br>L2 + L4 + L6<br>(trys skardos) | TAIP | TAIP | IDEALIAI TINKA: pyragams, sausainiams ir picoms ruošti viename ar daugiau lygių. Idealiai tinka įvairiems maisto produktams ruošti. |
|  | Konvekcija + ventiliatorius | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | TAIP | TAIP | IDEALIAI TINKA: kepsniams, troškiniams, daržovėms ar pyragams su drėgnais įdarais. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NE | TAIP | IDEALIAI TINKA: nedideliam kiekiui dešrelių ar kepsnių. Naudokite su uždarytomis durelėmis |

| Simbolis | Funkcija | T°C numatytasis T°C intervalas | Siūloma lentynos padėtis | Pašildymas | Galima naudoti Preci Probe | Pasiūlymai |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 plonam maistui, L5 storesniam maistui. | NE | TAIP | IDEALIAI TINKA: dideliam kiekiui dešrelių, kepsnių ir skrudintos duonos. Visa sritis po grilio elementu įkaista. Naudokite uždarę dureles. Apverskite maistą praėjus dviem trečdaliams maisto ruošimo laiko (jei reikia). |
|  | **Apkepimas | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | TAIP | TAIP | IDEALIAI TINKA: mėsos gabalams (kepsniams) arba apkepamiems maisto produktams.<br>Naudokite uždarę dureles. Įstatykite nuvarvėjimo padėklą po lentyna, kad surinktumėte sultis. Praėjus pusei maisto ruošimo laiko, maistą apverskite, jei reikia. |
|  | Apatinės dalies šildymas + ventiliatorius | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | TAIP | TAIP | IDEALIAI TINKA: sūriems pyragams arba maisto produktams su skystais priedais viename lygyje |
|  | Apatinės dalies šildymas | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | YES | YES | IDEALIAI TINKA: troškiniams ir švelniam gaminimui viename lygyje |
|  | Įprasta + garai | 180°C<br>130-220°C | L3 | NE | TAIP | IDEALIAI TINKA: gaminti bet kokio tipo patiekalus viename lygyje. Garų įpurškimo metu įjungiamas ertmės ventiliatorius. |
|  | Apkepimas + garai | 200°C<br>150-220°C | L4 | NE | TAIP | IDEALIAI TINKA: apkepti arba skrudinti viename lygyje. Garai užtikrina blizgantį rudumą ir sultingą rezultatą. |
|  | Daugiapakopis + garai | 160°C<br>130-220°C | L3 | NE | TAIP | IDEALIAI TINKA: gaminti ir skrudinti viename ar keliuose lygiuose. Garai leidžia vienodai paskirstyti karštį įvairiuose lygiuose. |

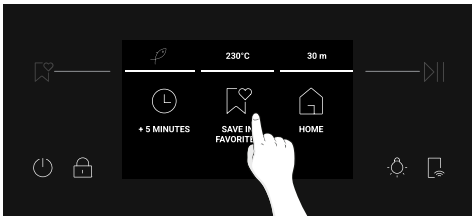
* Išbandyta pagal EN 60350-1, siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir elektros energijos naudojimo klasę.
** Naudokite uždarę dureles.
*** Priklauso nuo orkaitės modelio.

## 4.2.2. SPECIALIOS FUNKCIJOS

| Simbolis | Funkcija | T°C numatytasis T°C intervalas | Siūloma lentynos padėtis | Pašildymas | Galima naudoti Preci Probe | Pasiūlymai |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pica 300 | 300 °C<br>200-300 °C | L2/L3 | NO | - | IDEALIAI TINKA: kepti visų rūšių picoms, nereikia įkaitinti. Šaldytai picai naudokite žemesnį kaitinimą, o apskritai šviežiai picai – 300°. |
|  | Džiovinimas | 55°C<br>45-65°C | L4 | NO | - | IDEALIAI TINKA: daržovių ir vaisių porcijoms džiovinti. Kad rezultatas būtų geresnis, supjaustykite plonais griežinėliais ir sudėkite juos vienu sluoksniu, neperdengdami. |
|  | Šilumos palaikymas (garai) | 65°C | L3 | NO | - | IDEALIAI TINKA: palaikyti maistą šiltą |
|  | Jogurtas | 40°C | L4 | NO | - | IDEALIAI TINKA: ruošti jogurtams, užtikrinant tinkamą fermentacijos procesą |
|  | Kildymas (garai) | 40°C | L3 | NO | - | IDEALIAI TINKA: picos ir duonos tešlai kildyti, patiekalus dedant trečiame lygyje |
|  | KELI PATIEKALAI VIENU METU | 200 °C<br>150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | YES | - | IDEALIAI TINKA: vienu metu gaminkite skirtingus viso dydžio patiekalus skirtinguose lygiuose, nesumaišydami kvapų. Įkaitinę padėkite maistą visuose lygiuose.<br>Išimkite kiekvieną patiekalą atskirai, pagal tai, ar buvo pasiekta kepimo temperatūra. |
|  | Air fry | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4 | NO | - | IDEALIAI TINKA: šaldytiems, apkeptiems ir džiūvėsėliuose apvoliotiems patiekalams ruošti.<br>Dėl specialaus priedo karštas oras tolygiai padengia maistą. |

**Išsaugokite receptus kaip mėgstamiausius:**
Receptą galite išsaugoti mėgstamiausių tiesiai iš orkaitės, bet kurios maisto ruošimo programos pabaigoje, ekrane paspausdami „Išsaugoti prie mėgstamiausių“. Šis mygtukas bus rodomas po pranešimo „Gero apetito“.

Mėgstamiausius receptus vėliau galima pasiekti iš meniu „Mėgstamiausi“.

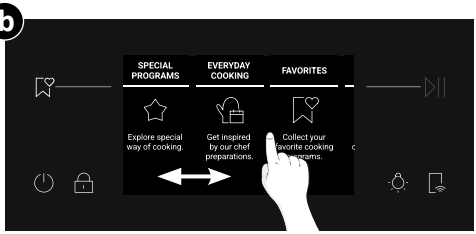


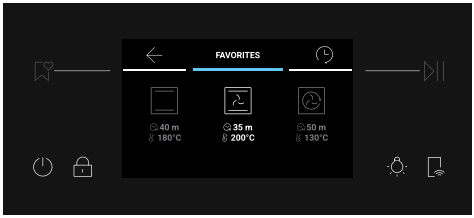

**Kaip pasiekti mėgstamiausių meniu iš orkaitės:**
Ekrane paspauskite . Arba slinkite pradžios karuselėje, kol pasieksite „Mėgstamiausi“, tada paspauskite. Bus rodomas meniu „Mėgstamiausi“ ir galėsite slinkti per anksčiau išsaugotus receptus. Pirmiausia bus rodomi tiesiai iš orkaitės išsaugoti receptai; receptai, išsaugoti naudojant „Jolly“ funkciją, bus rodomi karuselės pabaigoje. Kai pasieksite norimą receptą, paspauskite , kad prasidėtų gaminimas.

a



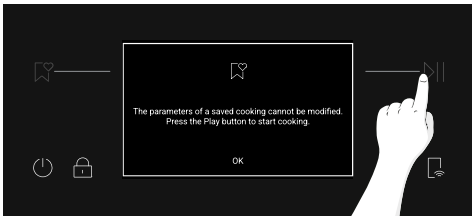

b



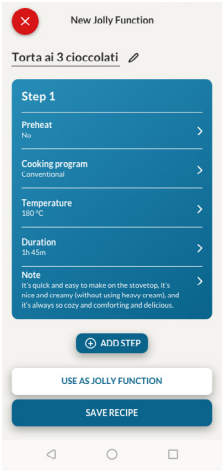



**PASTABA.** Receptams, išsaugotiems kaip mėgstamiausi, negalima keisti tokių nustatymų, kaip gaminimo trukmė ir temperatūra. Jei spustelėsite receptą meniu „Mėgstamiausi“, pasirodys iškylantysis pranešimas. Paspauskite „Gerai“, kad grįžtumėte į karuselę, arba paspauskite , kad patvirtintumėte savo pasirinkimą ir prasidėtų gaminimas.



## „Jolly“ funkcija (daugiausia 5 receptai)

Dėl „Jolly“ funkcijos šis gaminys užtikrina visiškai pritaikomą patirtį, leidžiančią saugoti savo receptus tiesiog orkaitėje. Pagal šiuos receptus galite ruošti taip dažnai, kaip norite, net neprisijungę prie programėlės.



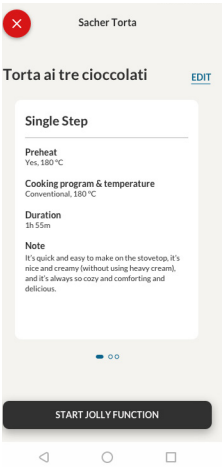

### Kaip nustatyti „Jolly“ funkciją

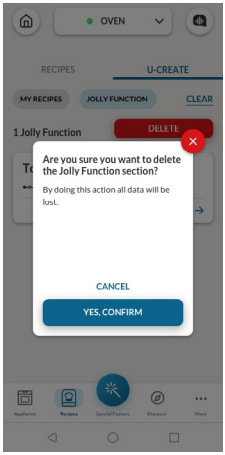
Norėdami orkaitėje nustatyti „Jolly“ funkciją, atidarykite programėlės receptų skiltį, pasirinkite norimą naudoti receptą ir spustelėkite „Naudoti kaip „Jolly“ funkciją“. Nuo šio momento galite paleisti ją prietaise net be sąveikos su programėle.

### Kaip redaguoti „Jolly“ funkciją

Norėdami redaguoti „Jolly“ funkciją, eikite į programėlės receptų skiltį ir pasirinkite recepto kortelę, priskirtą „Jolly“ funkcijai. Spustelėkite mygtuką „Redaguoti“, kad pritaikytumėte receptą ir pakeistumėte anksčiau nustatytus nustatymus.

Iškylantysis pranešimas informuos, kad norėdami įrašyti naujai pakeistą „Jolly“ funkciją, turite pašalinti ankstesniąją. Jei patvirtinsite, ankstesnė „Jolly“ funkcija bus ištrinta, o nauji parametrai bus išsaugoti gaminyje ir bus matomi programėlėje.




### Kaip ištrinti „Jolly“ funkciją

Norėdami ištrinti „Jolly“ funkciją orkaitės naudotojo sąsajoje, atidarykite programėlės receptų skiltį.

Bakstelėjus „Jolly“ funkcija pažymėto recepto kortelę, ją galima ištrinti spustelėjus raudoną mygtuką „Ištrinti“.

Iškylantysis langas patvirtins operaciją ir paprašys jūsų patvirtinimo. Jei tęsite, orkaitėje įrašyta „Jolly“ funkcija bus pašalinta ir programėlėje jos nebebus.

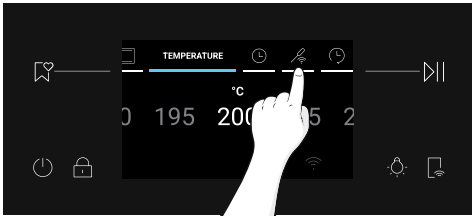
Receptus, išsaugotus naudojant Jolly funkciją, galite pamatyti orkaitės meniu „Mėgstamiausi“.

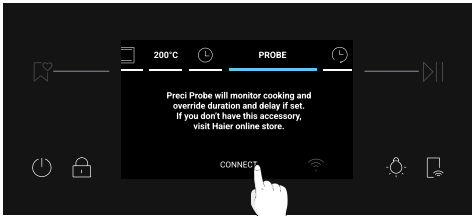
## **PRECI PROBE** (priklausomai nuo modelio)

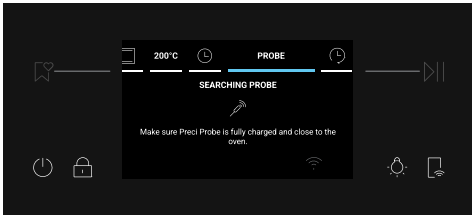
### Kaip naudoti zondą

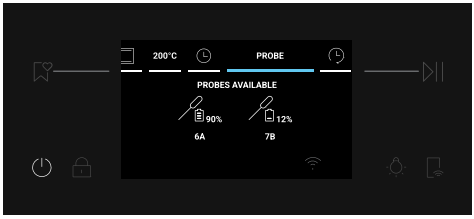
1. Pradžios karuselėje paspauskite .
2. kite „Prisijungti“, kad suderintumėte „Preci Probe“ zondą su orkaite.
3. Orkaitė pradės ieškoti „Preci Probe“ zondo. Šiuo metu įsitikinkite, kad „Preci Probe“ zondas yra visiškai įkrautas ir arti orkaitės.
4. Kai „Preci Probe“ zondas bus aptiktas, pasirinkite jį paspausdami jo piktogramą ekrane. Apatiniame kairiajame ekrano kampe bus parodyta .
5. Pasirinkite norimą tikslinę temperatūrą slinkdami kairėn ir dešinėn, tada paspauskite , kad patvirtintumėte savo pasirinkimą. Prasideda greitas įkaitinimas.
6. Pasirodys iškylantysis pranešimas: įstatykite „Preci Probe“ zondą į maistą ir įdėkite į orkaitę, tada paspauskite , kad prasidėtų gaminimas.
   Kai gaminimas sustos, kelias sekundes bus rodomas pranešimas „Gero apetito“. Prieš išimdami maistą iš orkaitės, atsargiai ištraukite „Preci Probe“ zondą iš maisto.

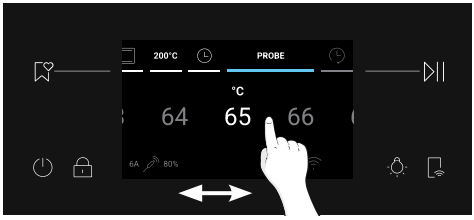
**PASTABA.**: Naudojant zondą, nereikia nustatyti gaminimo laikmačio; pasiekus pageidaujamą temperatūrą, jis automatiškai sustos.

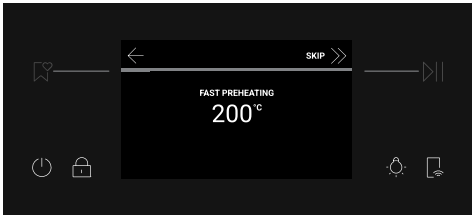


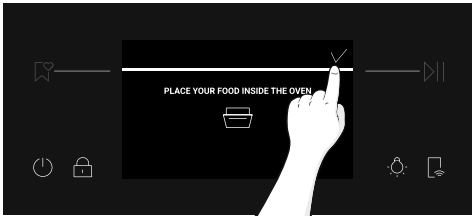



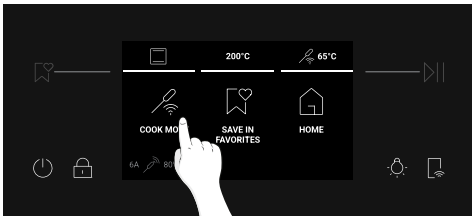









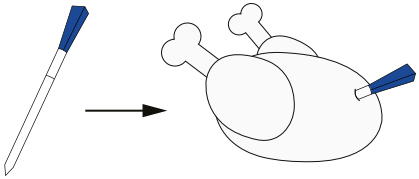
Jei norite gaminti maistą ilgiau, ekrane paspauskite Gaminti ilgiau“ ir nustatykite naują tikslinę „Preci Probe“ zondo temperatūrą.






### 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.



Zondas gali būti naudojamas su rankinėmis funkcijomis (Įprasta, Konvekcija + ventiliatorius, Grilis, Supergrilis, Apkepimas ir Keli lygiai), su MAISTO GAMINIMO KATEGORIJOMIS (mėsa, žuvys ir daržovės) bei Gentle Cooking.

| Maisto kategorija | Siūloma vidaus T°C | Siūloma padėtis |
|---|---|---|
| Kepta jautiena | 45°C | Įstrižai storiausioje dalyje. Naudodami cilindro formos maisto produktams (pvz., jautienos kepsniams) įkiškite galiuką kuo arčiau geometrinio centro. |
| Skrudinta mėsa | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Paukštiena | 83-85°C | Į storiausią krūtinėlės dalį |
| Žuvis (visa / kepsniai) | 65°C | Įstrižai storiausioje dalyje |
| Duona / troškiniai | 90°C | Netoli maisto produkto geometrinio centro |

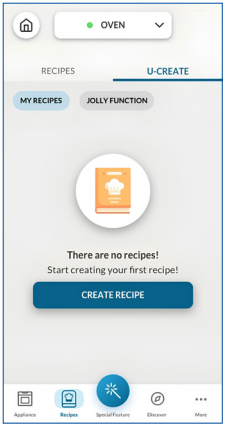
### 4.2.3. Daugiaveiksnių Funkcija

Daugiapakopė funkcija leidžia išlaikyti anksčiau nustatytus gaminimo parametrus (temperatūrą ir laiką), maisto ruošimo metu keičiant funkciją.

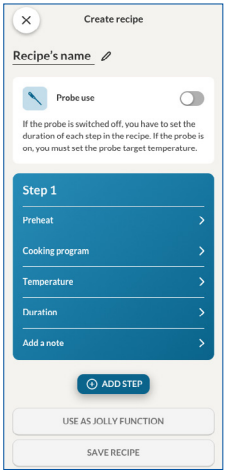
Kelių etapų receptus galima sukurti programėlėje „hOn“ naudojant funkciją „U-Create“ ir išsaugoti orkaitėje. Naudotojas gali pradėti kelių žingsnių receptą iš meniu „Mėgstamiausi“.

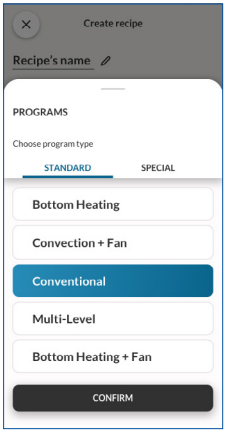
Naudotojas gali išsaugoti kelių žingsnių receptą kaip „Jolly“ funkciją, kad jis būtų išsaugotas orkaitės meniu „Mėgstamiausi“, arba išsaugoti jį „hOn“, kad paleistų nuotoliniu būdu iš programėlės.

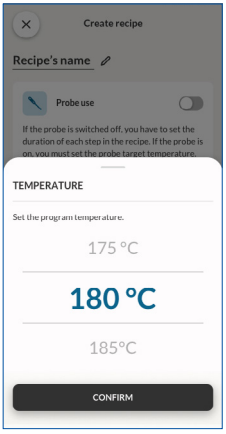
**1 žingsnis.** Programėlės skiltyje „U-Create“ paspauskite „Sukurti receptą“.

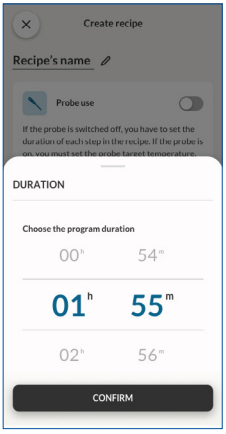



**2 žingsnis.** Redaguokite recepto pavadinimą ir pasirinkite pirmojo recepto žingsnio parametrus.

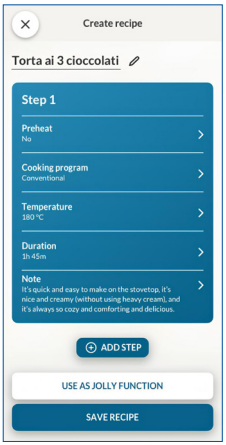


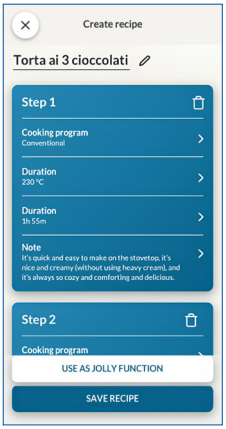



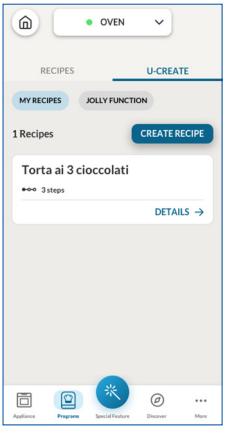



**3 žingsnis.** Pritaikę pirmąjį žingsnį, paspauskite „Pridėti žingsnį“, kad prie recepto pridėtumėte kitą gaminimo funkciją ir pritaikytumėte jos parametrus.




**4 žingsnis.** Išsaugokite receptą programoje, kad paleistumėte jį iš „hOn“ nuotoliniu būdu, arba išsaugokite jį kaip „Jolly“ funkciją, kad rastumėte jį mėgstamiausių meniu tiesiai orkaitėje.



# 5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

## 5.1. BENDROJI MAISTO RUOŠOS LENTELĖ

**PASTABA.** Kepant pyragus, apkepus su įdaru ir kitus receptus, kai reikia formos arba indo, padėkite 2 pakopomis viršutinę skardą kairėje pusėje ir apatinę skardą dešinėje pusėje.

| Kategorija | Receptas | Lygių skaičius | Maisto ruošos programa | T°C | Pašild-ymas | Maisto ruošos priedas | Lentynos padėtis | Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Saldūs kepiniai | Maži pyragaičiai / bandelės | 1 | Įprastas Daugiapakopis | 175°C 160°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 150°C | | Gilesnės + Kepi-mo skarda | L3+L6 | 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 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 150°C | | Metalinės grotelėss + Torto kepimo forma | L3+L6 | 50-60 |
| | Sausainiai | 1 | Įprastas Daugiapakopis | 150°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 140°C | | Kepimo skardas | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Daugiapakopis | 140°C | | Kepimo skardas | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Spurgos | 1 | Daugiapakopis | 190°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 170°C | | Kepimo skarda | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 20-30 |
| | Morengai | 1 | Daugiapakopis | 90°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 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 | L3 | 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 |
| | Frozen croissants | 1 | Konvekcija + ventiliatorius | 180°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 180°C | | Gilesnės + Kepi-mo skarda | L3+L6 | 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 | L7 | 4-6 |
| | Fokačija | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Kepimo skarda | 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 | Pašild-ymas | 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<br>200°C | Y<br>N | Metalinės grotelės + Apkepo forma | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 180°C | Y | Metalinės grotelės + Apkepo forma | L2+L5 | 50-70 |
| | Sūrio suflė | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 20-35 |
| | Šviežia lazanija | 1 | Konvekcija + ventiliatorius | 180°C | Y | Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas | L3 | 40-60 |
| | Šaldyta lazanija | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas | L3 | 50-60 |
| | Šaldyti vamzdučiai | 1 | Įprastas | 180°C | Y | Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas | L3 | 45-55 |
| | Kepti makaronai | 1 | Konvekcija + ventiliatorius | 200°C | Y | Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas | L4 | 20-30 |
| Pica | Šviežia pica (skarda) | 1 | Įprastas<br>Pica | 250°C<br>300°C | Y<br>N | Kepimo skarda | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 180°C | Y | Gilesnės + Kepimo skarda | L2+L5 | 25-35 |
| | Šviežia pica (apvali) | 1 | Įprastas<br>Pica | 250°C<br>300°C | Y<br>N | Kepimo skarda | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 180°C | Y | Gilesnės + Kepimo skarda | L2+L5 | 30-40 |
| | Šaldyta pica (plona pluta) | 1 | Pica | 200°C | N | Metalinės grotelės | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Daugiapakopis | 200°C | Y | Metalinės grotelės | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Daugiapakopis | 180°C | Y | Metalinės grotelės | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Mėsa ir paukštiena | Keptas visas viščiukas (1–1,2 kg) | 1 | Daugiapakopis | 220°C | Y | Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1 su 150 ml vandens. | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Vištienos šlaunelės | 1 | Daugiapakopis | 200°C | Y | Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas | L3 | 30-50 |
| | Kepta antiena | 1 | Daugiapakopis | 200°C | Y | Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Gaidiena | 1 | Daugiapakopis | 220°C | Y | Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1. | L3<br>L4 | 20-40 |

| Kategorija | Receptas | Lygių skaičius | Maisto ruošos programa | T°C | Pašild-ymas | Maisto ruošos priedas | Lentynos padėtis | Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Kepta kalakutiena | 1 | Daugiapakopis | 200°C | Y | Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas | L3 | 50-60 |
| | Kiaulienos šonkauliai (1000-1200g) | 1 | Įprastas | 200°C | Y | Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas | L3 | 80-100 |
| | Dešrelės | 1 | Supergrill | 04 | Y | Metalinės grotelės | L5 | 40-50 |
| | Kepta jautiena (500 g) | 1 | Daugiapakopis | 220°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 20-40 |
| | Maltos mėsos kepsnys (1000-1500 g) | 1 | Įprastas | 180°C | Y | Kepimo skarda | L3 | 40-50 |
| | Kepta vištiena su bulvėmis | 1 | Daugiapakopis | 200°C | Y | Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1. | 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 | Y | Air Fry skarda** | L4 | 18-25 |
| | Potato Apkepimas | 1 | Daugiapakopis | 200°C | Y | Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas | L4 | 15-25 |
| | 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. EVERYDAY COOKING LENTELĖ

Maisto kategorijų meniu suteikia galimybę gaminti pagal įvairius receptus, nes specialios maisto ruošimo programos pritaikytos kiekvienos kategorijos poreikiams.
Pasirinkę maisto kategoriją ir receptą, galėsite pasirinkti vienu metu ruošiamų skardų kiekį arba maisto svorio intervalą (pagal pasirinktą kategoriją). Rodomas numatytasis laikas ir temperatūra, juos galima redaguoti paspaudus tam skirtas piktogramas ekrane. Gaminimo temperatūrą galima nustatyti ribotame intervale.
Greito įkaitinimo parinktis rekomenduojama ir suaktyvinta pagal numatytuosius nustatymus, tačiau ją galima praleisti.
Kai maisto ruošimo programa baigiasi, galite pridėti dar 5 minutes gaminimo laiko, išsaugoti ją mėgstamiausių meniu arba grįžti į pagrindinį ekraną.

| Simbolis | Maisto kategorija | Receptas | Serviravimo diapazonas | Naudojamas Preci Probe |
|---|---|---|---|---|
|  | Makaronai, duona ir pica | Apskritai pica | 1–3 skardos | Ne |
| | | Fokačija | 1–2 skardos | Ne |
| | | Šaldyta pica | 1–3 skardos | Ne |
| | | Šviežia lazanija | 1–2 skardos | Taip |
| | | Vamzdeliniai makaronai | 1–2 skardos | Taip |
| | | Šaldyta lazanija ir vamzdeliniai makaronai | 1–2 skardos | Ne |
| | | Duona | 1–2 skardos | Taip |
| | | Duona (garuose) | 1 skarda | Taip |
|  | Mėsa ir paukštiena | Kepta kiauliena (garuose) | 500-1500g | Taip |
| | | Kepta jautiena (garuose) | | |
| | | Troškinys puode | | |
| | | Ėrienos šlaunis be kaulų (garuose) | | |
| | | Kiaulienos šonkauliukai (garuose) | | |
| | | Kepta vištiena (garuose) | | |
| | | Įdaryta vištiena (garuose) | | |
| | | Netikras zuikis (garuose) | | |
|  | Žuvys | Žuvies filė (garuose) | 200-1200g | Taip |
| | | Visa, kepta orkaitėje (garuose) | | Taip |
| | | Ant grotelių kepta žuvis | | Ne |
| | | Druskoje kepta žuvis | | Ne |
| | | Šaldyta žuvis | | Ne |
|  | Pikantiški pyragai ir pyragaičiai | Pikantiški plikytos tešlos pyragaičiai | 1–3 skardos | Ne |
| | | Suflė (garuose) | 1–2 skardos | |
| | | Pikantiška tarta | 1–2 skardos | |
| | | Daržovių flanas (garuose) | 1–2 skardos | |

| Simbolis | Maisto kategorija | Receptas | Serviravimo diapazonas | Naudojamas Preci Probe |
|---|---|---|---|---|
|  | Daržovės | Keptos bulvės (garuose) | 500-1200g | Ne |
| | | Daržovių gratinas (garuose) | | |
| | | Kepimo popieriuje troškintos daržovės | | |
| | | Ant grotelių keptos daržovės | | |
| | | Įdarytos daržovės (garuose) | | |
|  | Saldūs kepiniai | Sviestiniai sausainiai (garuose) | 1 skarda | Ne |
| | | Šaldyti kruasanai (garuose) | 1 skarda | |
| | | Vaisių pyragas (garuose) | 1–2 skardos | |
| | | Napoleonas (garuose) | 1–2 skardos | |
| | | Keksiukai (garuose) | 1 skarda | |
| | | Biskvitai (garuose) | 1–2 skardos | |
| | | Štrudelis (garuose) | 1–3 skardos | |
| | | Kildintas pyragas (garuose) | 1–2 skardos | |
| | | Kildintas pyragas su kubeliais supjaustytais vaisiais (garuose) | 1–2 skardos | |

# 6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

## 6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

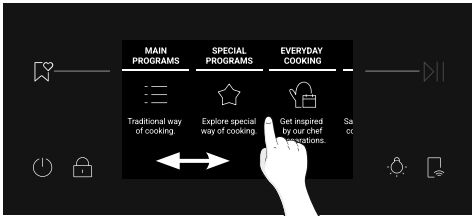
Reguliariai valomą prietaisą galbūt naudosite ilgiau. Prieš atlikdami valymo darbus rankiniu būdu palaukite, kol orkaitė atvės.

- 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

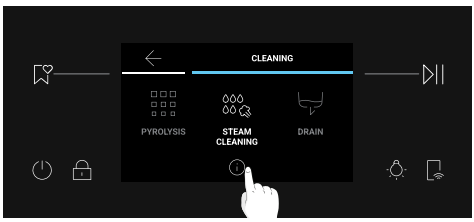
Slinkite pradžios karuselę horizontaliai ir paspauskite „Valymas“, kad pasiektumėte valymo meniu.







Slinkite valymo karuselę, kad peržiūrėtumėte įvairias funkcijas. Norėdami atlikti bet kurią funkciją, paspauskite (i), kad perskaitytumėte jos aprašymą ir siūlomą naudojimą.



Galite pasirinkti vieną iš šių valymo parinkčių:

**Pirolizė** (priklausomai nuo modelio)

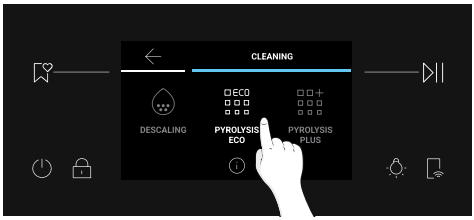
Šis procesas pagrįstas to paties pavadinimo cheminiu procesu, kai sudėtingos medžiagos skyla taikant terminį apdorojimą.
Paleidus šią funkciją orkaitės durelės automatiškai užrakinamos ir greitai pakyla temperatūra iki 410 °C. Pasibaigus valymo ciklui ertmėje belieka minimalus dulkių nuosėdų kiekis, lengvai nušluostomas drėgna šluoste.
Pirolitinio valymo metu garų funkcijos talpyklą reikia išimti. Jei to nepadarysite, kas 5 minutes ekrane pasirodys iškylantysis pranešimas, informuojantis, kad reikia išimti talpyklą.

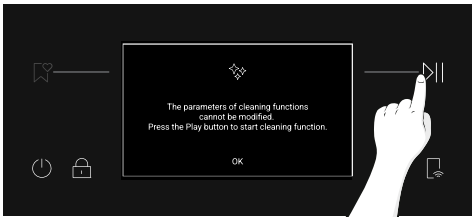


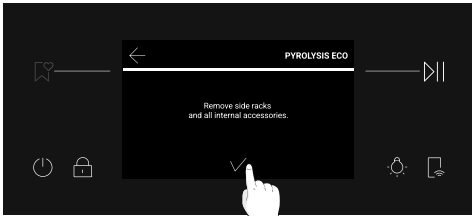

Galima rinktis iš dviejų pirolizės valymo funkcijų:

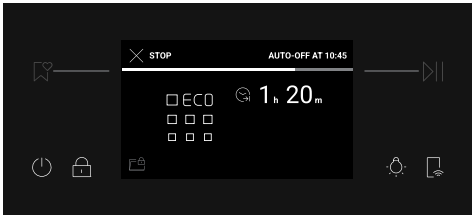
**Pirolizė Eco**
Išvalo vidutiniškai išteptą orkaitę. Veikia 90 minučių.

**Kaip tai veikia:**
1. Valymo karuselėje slinkite, kol pasieksite „Pirolizė Eco“.
   Pasirodys iškylantysis pranešimas. Paspauskite ▷||, jei norite tęsti, arba paspauskite „Gerai“, kad grįžtumėte atgal.
2. Paspauskite ▷|| , kad tęstumėte.
3. Pasirodys iškylantysis pranešimas. Išimkite iš orkaitės visus vidinius priedus ir šonines lentynas. Baigę bakstelėkite ✓.
4. Prasideda valymo procesas. Per šį laiką ir paskesnę aušinimo fazę durys bus užrakintos ir ekrane pasirodys 🔒.
5. Kai prietaisas atvės, durelės bus atrakintos ir pasirodys iškylantysis pranešimas. Dabar galite atidaryti dureles ir šluoste nuvalyti orkaitės vidinius paviršius.



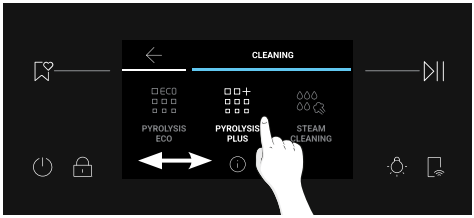



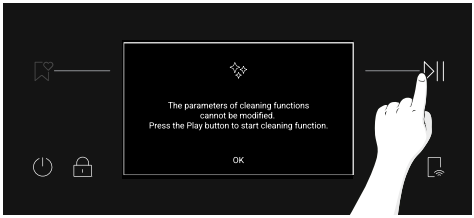



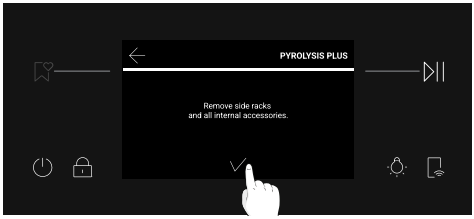



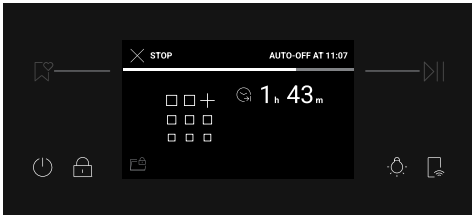
**Pirolizė plus**
Išvalo stipriai išteptą orkaitę. Veikia 120 minučių.

**Kaip tai veikia:**
1. Valymo karuselėje slinkite, kol pasieksite „Pirolizė Plus“.
   Pasirodys iškylantysis pranešimas. Paspauskite ▷||, jei norite tęsti, arba paspauskite „Gerai“, kad grįžtumėte atgal.
2. Paspauskite ▷||, kad tęstumėte.
3. Pasirodys iškylantysis pranešimas. Išimkite iš orkaitės visus vidinius priedus ir šonines lentynas. Baigę bakstelėkite ✓.
4. Prasideda valymo procesas. Per šį laiką ir paskesnę aušinimo fazę durys bus užrakintos ir ekrane pasirodys 🔒.
5. Kai prietaisas atvės, durelės bus atrakintos ir pasirodys iškylantysis pranešimas. Dabar galite atidaryti dureles ir šluoste nuvalyti orkaitės vidinius paviršius.




**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.

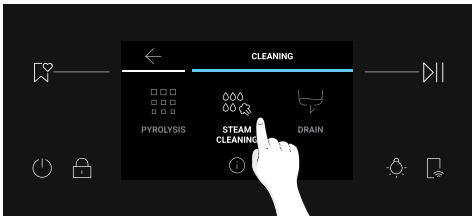
Rekomendacija. Galite pakeisti katalizines plokštes po maždaug trejų metų naudojimo, ypač jei naudojate orkaitę nuo dviejų iki trijų maisto ruošos ciklų per savaitę. Taip užtikrinamas optimalus našumas ir švara.

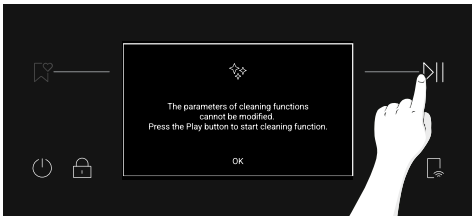
## Valymas Garais

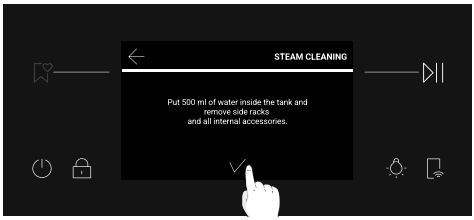
Funkcija „Valymas Garais“ lengvai pašalina neprikibusius nešvarumus; tai greitas ir ekologiškas sprendimas, kai orkaitės ertmė išvaloma garais.

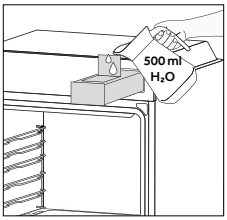
### Kaip tai veikia:

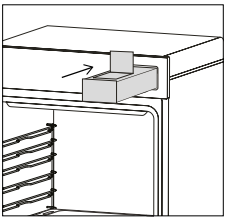
1. Valymo karuselėje slinkite, kol pasieksite „Valymas Garais“.
   Jei paspausite funkciją, pasirodys iškylantysis pranešimas. Paspauskite ⏯, jei norite tęsti, arba paspauskite „Gerai“, kad grįžtumėte atgal.
2. Paspauskite ⏯, kad tęstumėte.
3. Iškylantysis pranešimas nurodys įpilti 500 ml vandens į apatinę ertmės dalį. Kai baigsite, paspauskite ✓.
4. Prasideda valymo procesas. Tuo metu neatidarykite durelių.
5. Pasibaigus valymo procesui, pasirodys iškylantysis pranešimas ir galėsite atidaryti orkaitės dureles. Ekrane vėl bus rodoma pradžios karuselė.

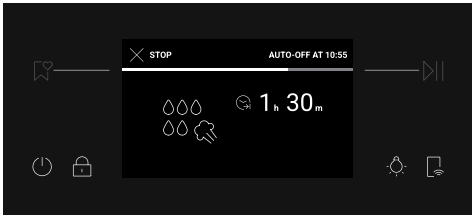


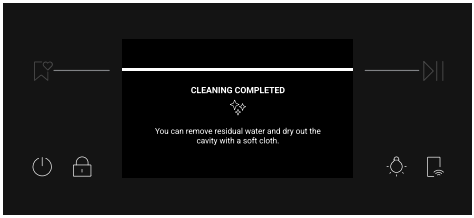



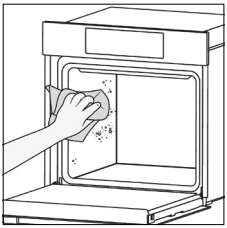





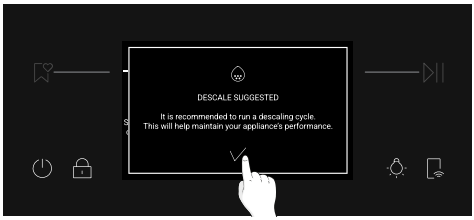



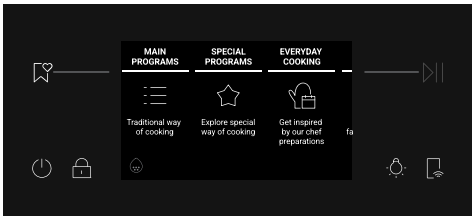
**PASTABA.** Visas valymo funkcijas galima bet kada nutraukti paspaudus viršutiniame kairiajame kampe esantį mygtuką „Sustabdyti“. Nutraukus funkcijas „Pyrolysis Eco“ ir „Pyrolysis Plus“, durelės liks užrakintos tol, kol prietaisas atvės. Kai durelės bus atrakintos, pasirodys iškylantysis pranešimas.

## GARŲ SISTEMOS VALYMAS

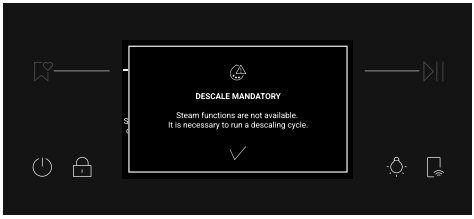
### Kalkių Šalinimas

Ši funkcija siūloma po 25 gaminimo garuose ciklų, o po 40 ciklų ji bus privaloma.
Jei naudotojai dar neatliko šios funkcijos, kiekvieno garų ciklo pabaigoje (pradedant nuo 25-ojo) bus rodomas iškylantysis pranešimas, nurodantis pašalinti kalkes. bus rodomas apatiniame kairiajame ekrano kampe, kol bus atliktas kalkių šalinimas.



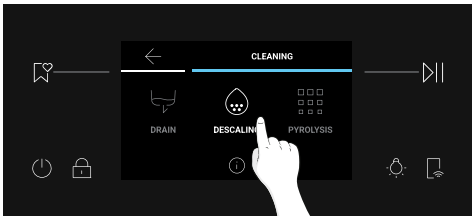

Po 40 ciklų nė viena gaminimo garuose programa nebus paleista, kol naudotojas neatliks kalkių šalinimo programos. Bandant pradėti gaminimo garuose ciklą, ekrane bus rodomas privalomo kalkių šalinimo įspėjimas .

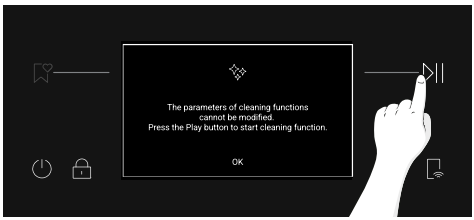


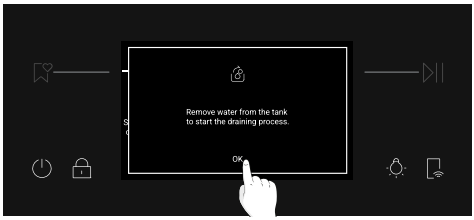
Kalkių šalinimo funkcija yra padalinta į tris etapus:

**1 etapas (likusio vandens pašalinimas iš garintuvo):**

i. Valymo karuselėje slinkite, kol pasieksite kalkių šalinimo funkciją. Jei paspausite funkciją, pasirodys iškylantysis pranešimas. Paspauskite ▷||, jei norite tęsti, arba paspauskite „Gerai“, kad grįžtumėte atgal.
ii. Jei garų funkcijos talpyklos nėra arba ji atidaryta, jūsų bus paprašyta ją įdėti / uždaryti. Jei ji pilna, pirmiausia turėsite ją ištuštinti, tada vėl įdėti.
iii. Prasideda vandens išleidimo procesas. Kai pasigirsta garsinis signalas, ištuštinkite talpyklą ir pereikite prie 2 etapo.

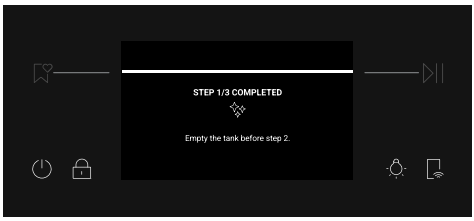


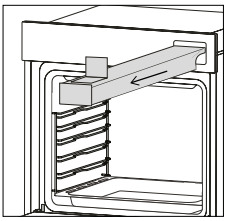







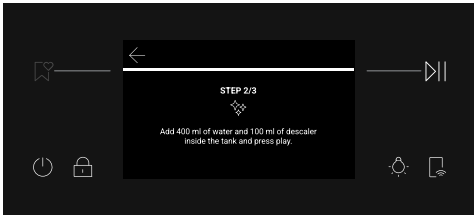


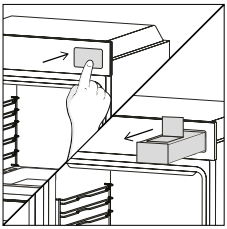



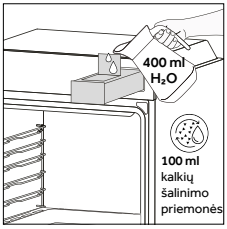
**2 etapas (kalkių šalinimas):**

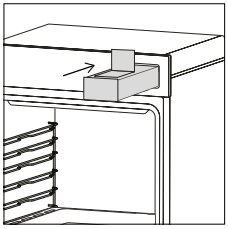
i. Iškylančiajame pranešime bus nurodyta į garų funkcijos talpyklą įpilti 400 ml vandens iš čiaupo ir 100 ml kalkių šalinimo priemonės. Paspauskite ⏯, kad tęstumėte.

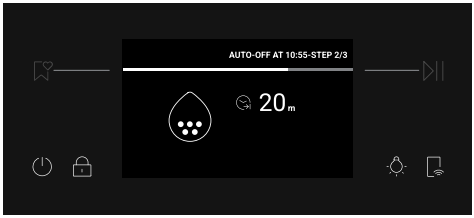
ii. Šis etapas užtruks 20 minučių, po jo dar kartą ištraukite ir ištuštinkite garų funkcijos talpyklą, kad galėtumėte pereiti prie trečiojo etapo.

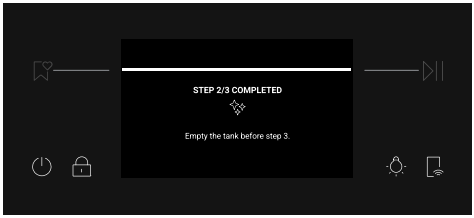




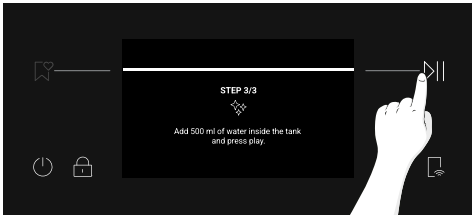


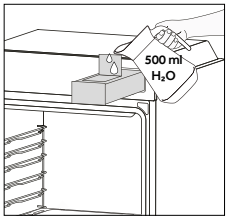



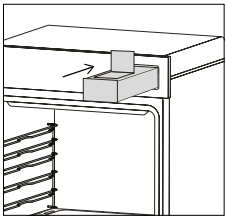
**3 etapas (skalavimas):**

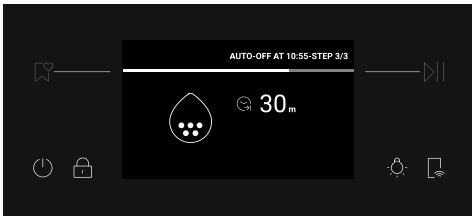
i. Iškylančiajame pranešime bus nurodyta į garų funkcijos talpyklą įpilti 500 ml vandens iš čiaupo. Paspauskite ⏯, kad tęstumėte.

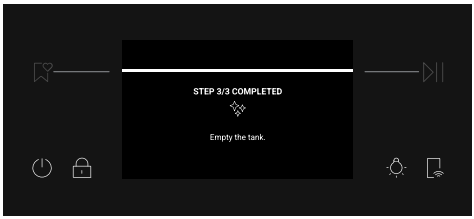
ii. Šis etapas užtruks 30 minučių; proceso pabaigoje jūsų bus paprašyta ištuštinti garų funkcijos talpyklą.

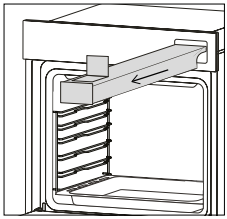


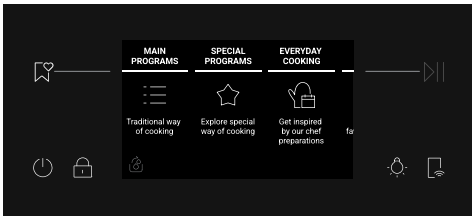





**PASTABA.** Jei garų funkcijos talpykla neištuštinama, liks apatiniame kairiajame ekrano kampe. display.

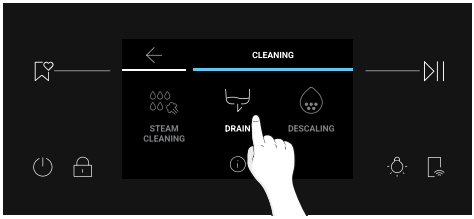


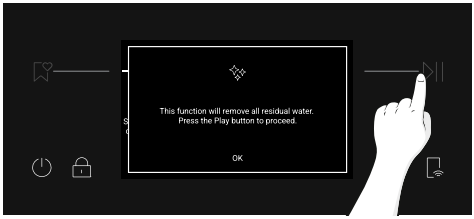

**PASTABA.** Jei nukalkinimo programa nutraukiama arba nebaigiama, ekrane pasirodys , raginantis pakartoti ir užbaigti procedūrą.

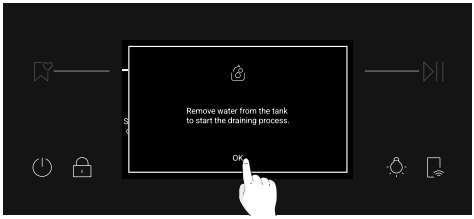
## Išleidimas

Ši funkcija iš garų sistemos lengvai pašalina skysčių perteklių. Atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Valymo karuselėje slinkite, kol pasieksite vandens išleidimo funkciją. Jei paspausite funkciją, pasirodys iškylantysis pranešimas. Paspauskite ⏯, jei norite tęsti, arba paspauskite „Gerai“, kad grįžtumėte atgal.
2. Jei garų funkcijos talpyklos nėra arba ji atidaryta, jūsų bus paprašyta ją įdėti / uždaryti. Jei ji pilna, pirmiausia turėsite ją ištuštinti, tada vėl įdėti.
3. Prasideda vandens išleidimo procesas. Kai procesas baigsis, jūsų bus paprašyta ištuštinti talpyklą.

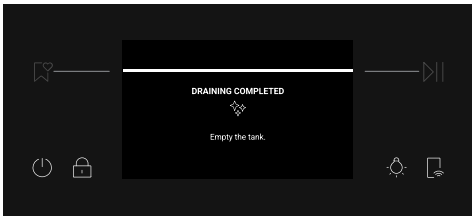


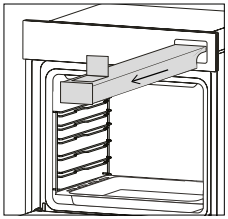









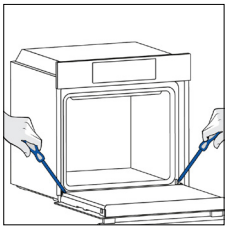



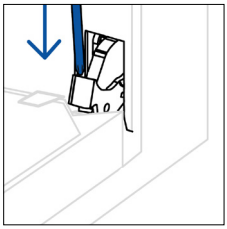
**PASTABA.** Jei garų funkcijos talpykla neištuštinama, liks apatiniame kairiajame ekrano kampe. display.



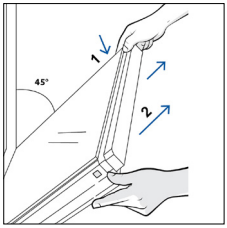
### 6.2.2. ORKAITĖS IŠORĖ: stiklinių durelių išėmimas ir valymas

1. Nustatykite dureles 90° kampu. Pasukite vyrių fiksavimo ąseles į išorę nuo orkaitės.

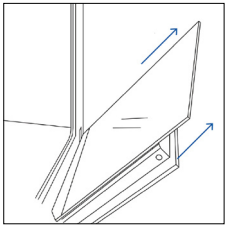




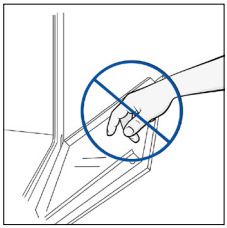
2. Nustatykite dureles 45° kampu. Vienu metu paspauskite du mygtukus abiejose durelių šoninių pečių pusėse ir patraukite į save, kad nuimtumėte viršutinį stiklinių durelių dangtelį.




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).



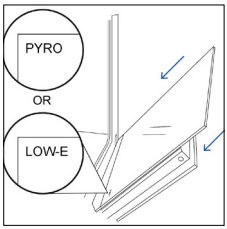
4. ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Išorinio stiklo negalima išimti.



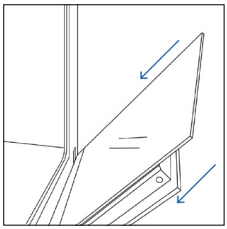
5. Nuvalykite stiklą minkšta šluoste ir tinkamomis valymo priemonėmis.



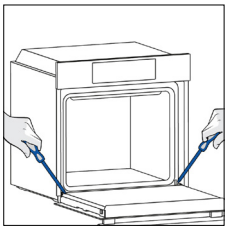
6. Įdėkite stiklo plokštes, įsitikinę, kad etiketė „LOW-E / PYRO“ yra teisingai įskaitoma ir yra apatinėje kairėje durelių pusėje, šalia kairiojo šono vyrio. Tada atspausdinta etiketė ant pirmojo stiklo liks durelių viduje.

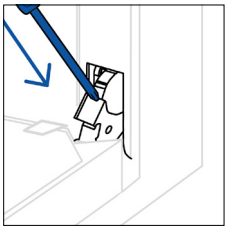



7. Uždėkite viršutinį stiklinių durelių dangtį, stumdami jį į vidų, kol išgirsite dviejų šoninių mygtukų spragtelėjimą.



8. Tada grąžinkite dureles į 90° padėtį ir į vidų pasukite vyrių fiksavimo ąseles link orkaitės vidaus.





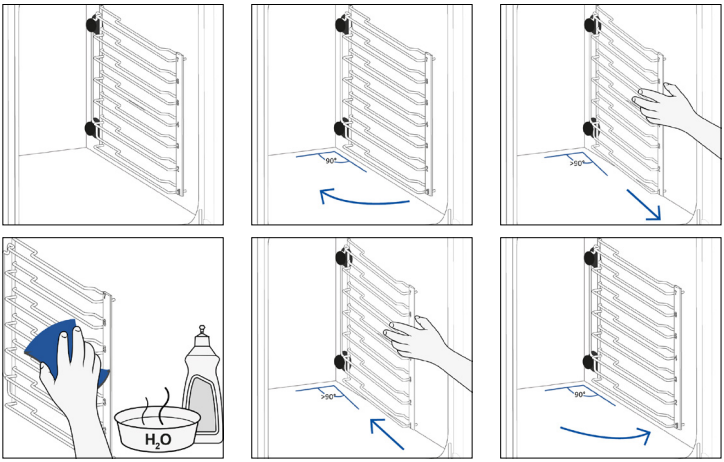
### 6.3. PRIEDŲ VALYMAS

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. Nuimkite šonines lentynas, pirmiausia patraukdami priekinę dalį rodyklės kryptimi ir nuimdami galinę dalį nuo varžtų.
2. Norėdami nuvalyti šonines lentynas, įdėkite jas į indaplovę arba nuplaukite drėgna kempine ir būtinai nusausinkite.
3. Po valymo proceso sumontuokite šonines lentynas atvirkštine tvarka: įdėkite galinę dalį tarp varžtų ir stumkite priekinę dalį rodyklės kryptimi.



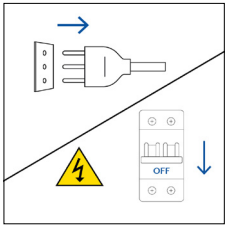
## 6.4. PRIEŽIŪRA

### KOMPONENTŲ KEITIMAS

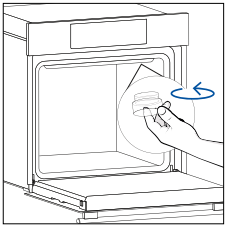
**Lemputės keitimas viršuje:**

1. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo šaltinio.
2. Nuimkite lemputės stiklinį dangtelį.
3. Išimkite lemputę.
4. Pakeiskite lemputę nauja to paties tipo lempute.
5. Uždėkite stiklinį lemputės dangtelį.
6. Prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.

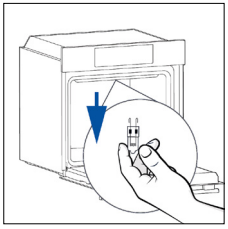
**1 veiksmas**



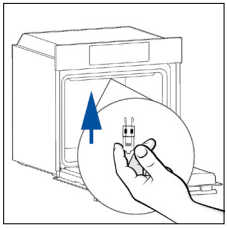

**2 veiksmas**



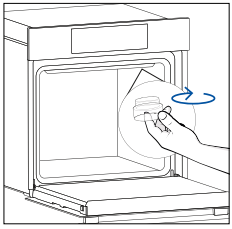
**3 veiksmas**



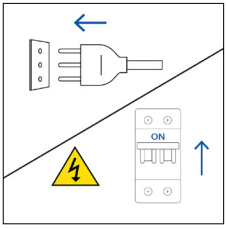
**4 veiksmas**

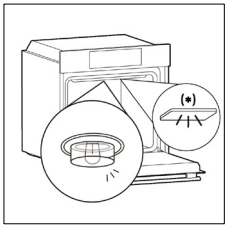


**5 veiksmas**



**6 veiksmas**



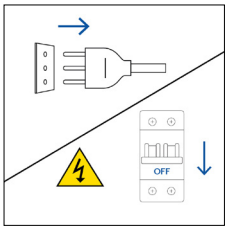




Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).
*Jei kiltų problemų su šia lempa, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.

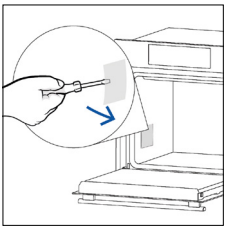
### Šoninės lemputės keitimas:

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.

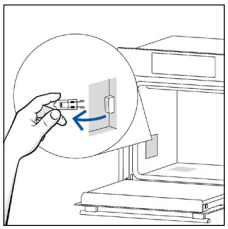
**1 veiksmas**



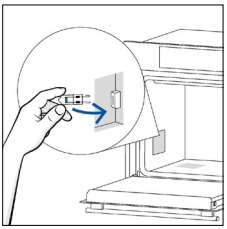

**2 veiksmas**



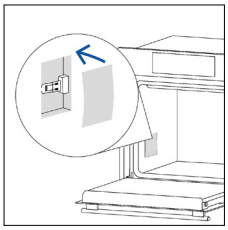
**3 veiksmas**



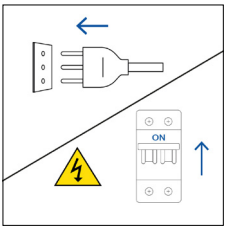
**4 veiksmas**



**5 veiksmas**



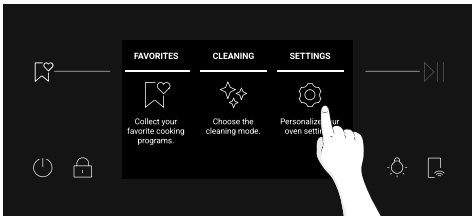
**6 veiksmas**

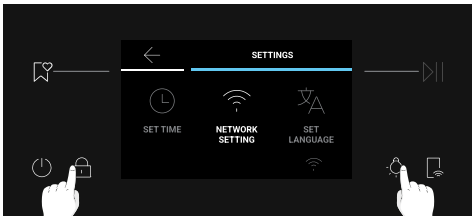


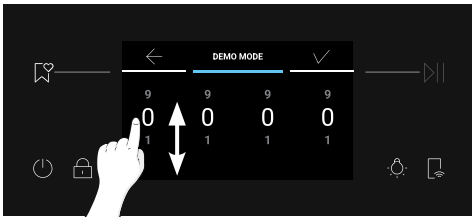

Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).

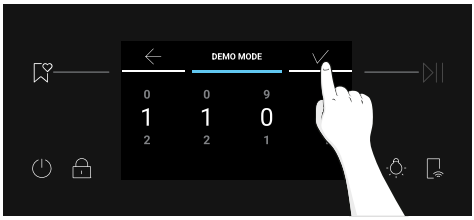
## 6.5. Demonstracinis Režimas

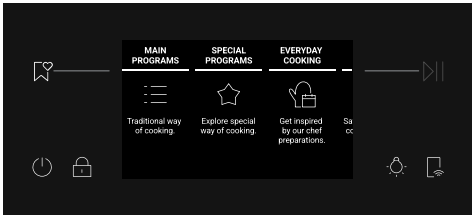
1. Pradžios karuselėje pasirinkite „Nustatymai“.
2. Nustatymų meniu ilgai vienu metu spauskite ir .
3. Slinkite skaičiais vertikaliai, kad įvestumėte slaptažodį 1100, tada paspauskite , kad patvirtintumėte.
4. Ekrane vėl bus rodoma pradžios karuselė demonstraciniu režimu.
5. Norėdami išeiti iš demonstracinio režimo, pakartokite tuos pačius veiksmus.



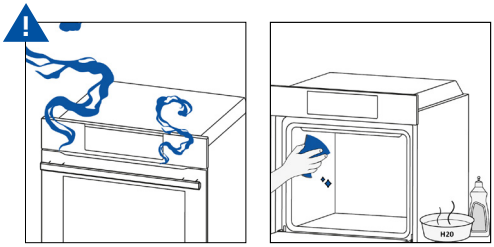
# 7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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.

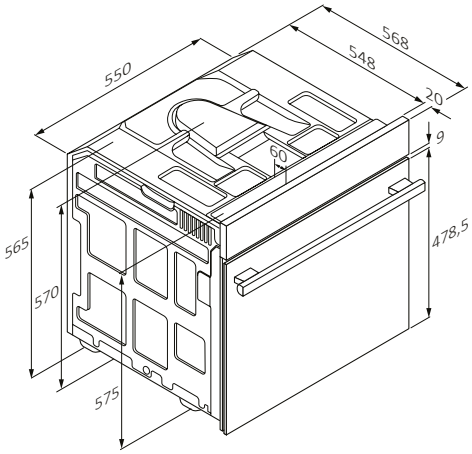
## 8.2. TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

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.

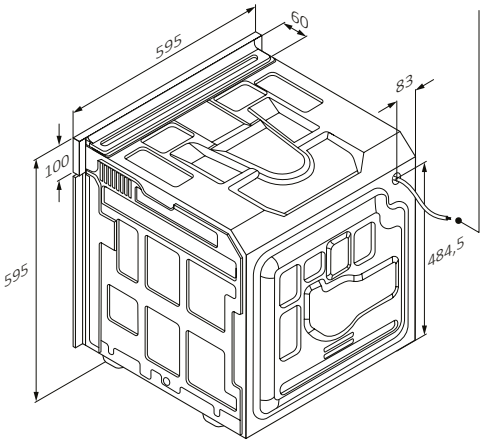
# 9. ĮRENGIMAS

Gaminio montavimo vaizdo įrašą galite peržiūrėti nuskaitę QR kodą.

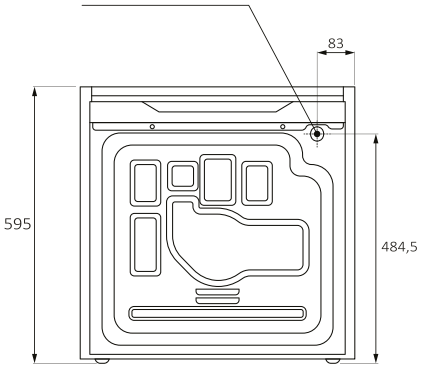
arba spustelėdami čia **link**



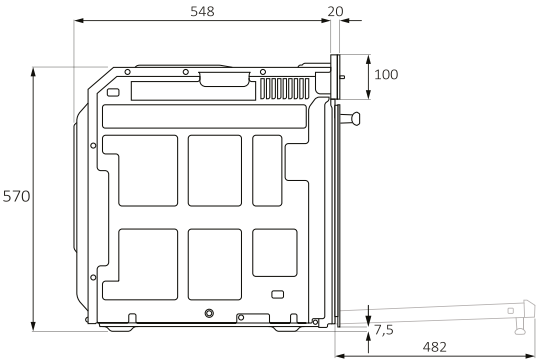

Kabelis 1100




Kabelis 1100

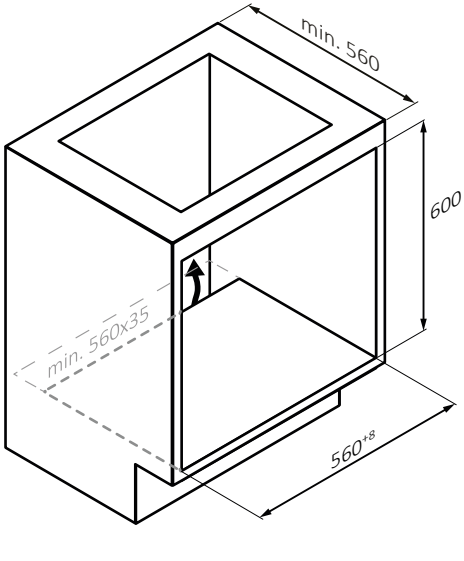


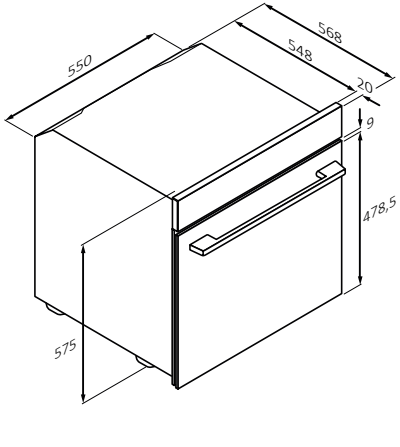

Vaizdas iš galo

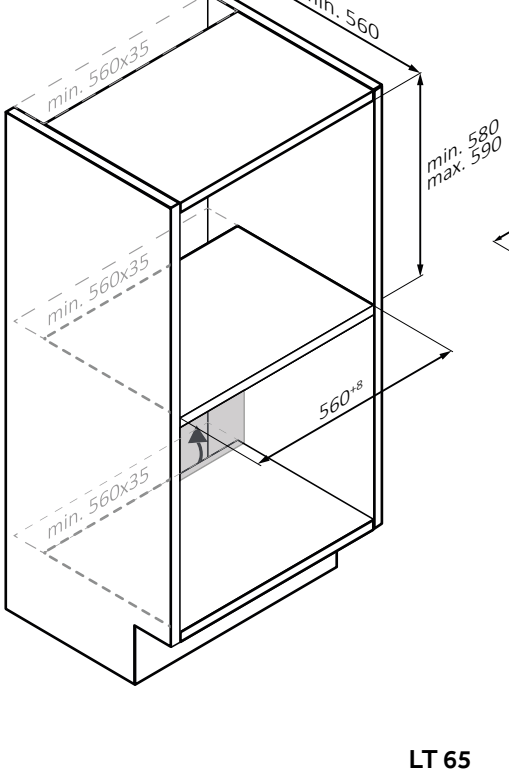


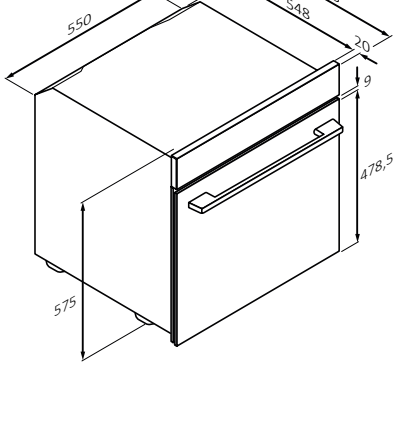

Vaizdas iš šono

mm

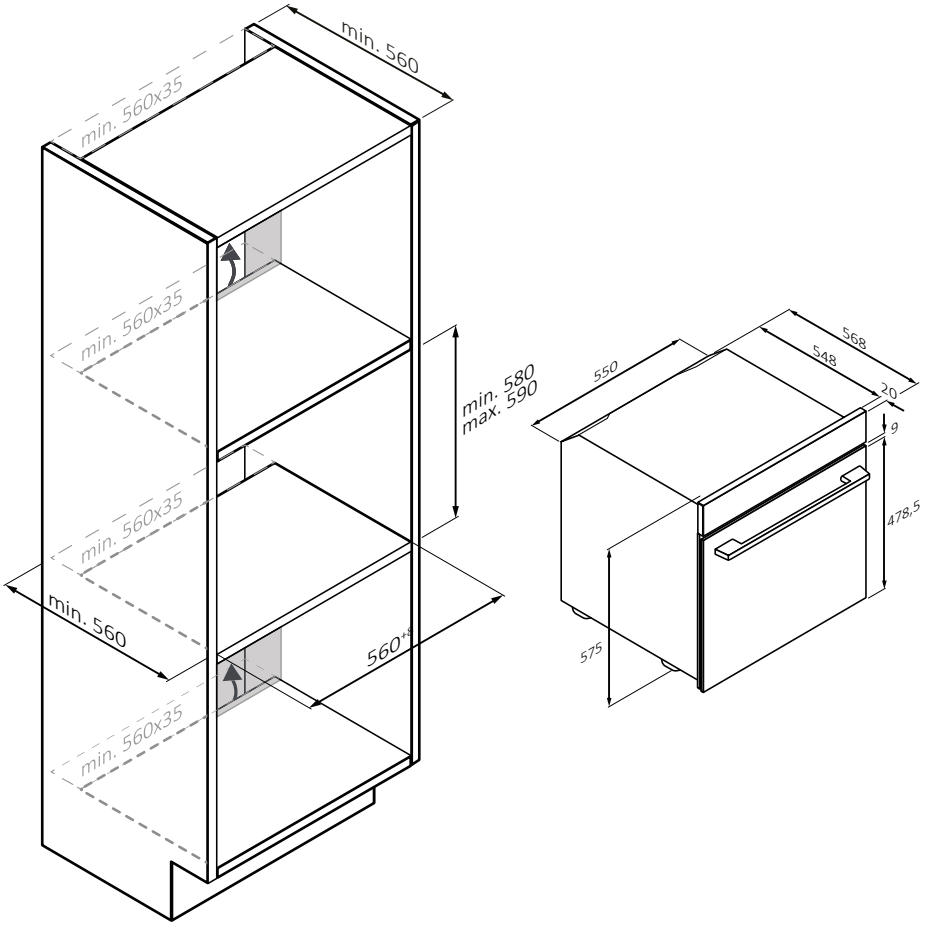

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

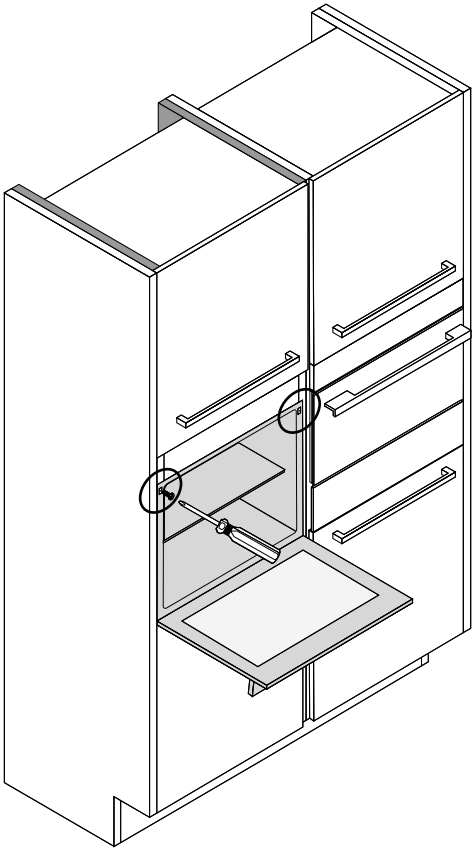

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

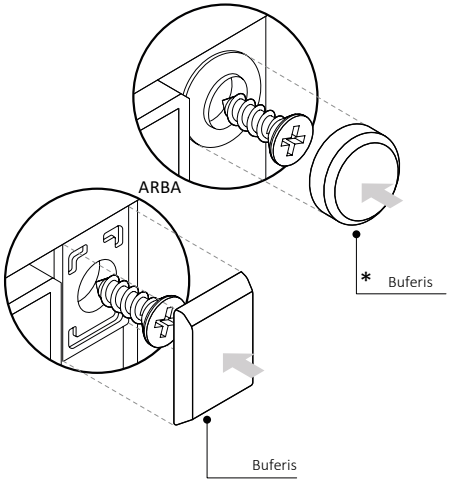

550
568
548
20
9
478,5
575

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. Erifunktsioonid
4.2.3. 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
6.5. Demorežiim

**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 klienditeenindusosakonna poole ja taotlege originaalvaruosade kasutamist.
- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- ⚠ **HOIATUS:** elektrilöögi vältimiseks veenduge enne pirni vahetamist, et seade oleks välja lülitatud.
- Enne eemaldatavate osade eemaldamist tuleb ahi välja lülitada. Pärast puhastamist paigaldage need uuesti tagasi vastavalt juhistele.
- Igasuguse elektriseadme kasutamine eeldab teatud põhireeglite järgimist:
  - ärge tõmmake toitekaablist, et seadet toiteallikast lahti ühendada;
  - ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega;
  - üldjuhul ei soovitata kasutada adaptereid, mitmikpistikupesasid ja pikendusjuhtmeid;
  - seadme talitlushäire ja/või halvasti töötamise korral lülitage seade välja ja ärge püüdke seda ise parandada, avada vms.
- ⓘ **MÄRKUS:** kuna ahi võib vajada hooldustöid, on soovitatav hoida kasutusvalmis veel üks seinapistikupesa, millega seade ühendada juhul, kui see paigalduskohast eemaldatakse.
- Igasugune valesti tehtud remont, paigaldamine ja hooldus võib kasutajat tõsiselt ohustada.
- Tootmisettevõte teatab, et ei vastuta otseste ega kaudsete kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest paigaldus-, 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.

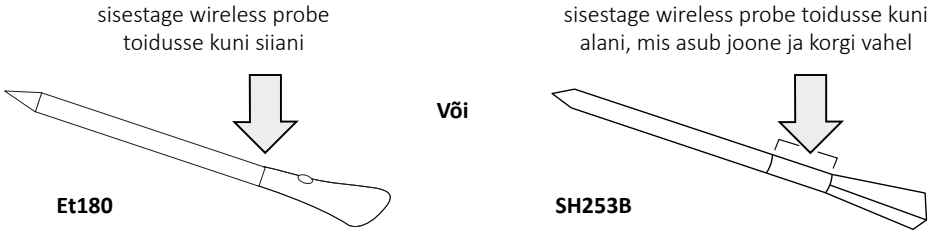
*olenevalt ahju mudelist

## HOIATUSED (MUDELILE STEAM PLUS)

- Aurupaagi täitmisel ei tohi vee tase ületada paagil näidatud maksimaalset taset.
- Paagi täitmiseks kasutage ainult joogivett.
- Enne pürolüütilise puhastusfunktsiooni käivitamist tuleb aurupaak eemaldada. Ärge sisestage aurupaaki pürolüütilise puhastuse ajal.

## HOIATUSED JUHTMEVABA TEMPERATUURIANDURI KOHTA

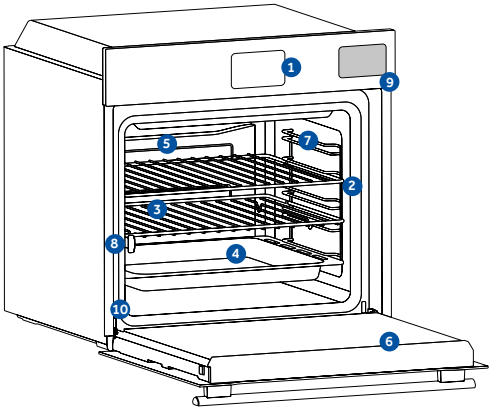
- See toode on mõeldud ainult ahjuga seadmetele. Seda tohib kasutada ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.
- ÄRGE PUUDUTAGE Preci Probe'i VAHETULT PÄRAST KÜPSETAMIST PALJASTE KÄTEGA. Pärast toiduvalmistamist kandke alati ahjukindaid, et Preci Probe eemaldada.




- Ärge jätke Preci Probe metallosa otsese ahju tekitatud kuumuse kätte.
- Ärge kasutage Preci Probe muus seadmes kui sisseehitatud ahjus.
- Ärge kasutage Preci Probe mikrolaineahjus.
- Preci Probe'i saab puhastada ja pesta, kuid ärge kastke seda pikaks ajaks vette.
- Toode ei ole mõeldud kasutamiseks 12-aastastele ja noorematele isikutele.
- Tarnija ei vastuta Preci Probe'i kahjustuste eest, mis tulenevad seadme väärkasutusest.
- Puhastage Preci Probe'i enne kasutamist.
- Preci Probe võib töötada järgmises temperatuurivahemikus: 10 °C kuni metallosa maksimaalse sisetemperatuurini 100 °C. 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 Preci Probe'i temperatuur ületab 100 °C, küpsetamine peatub ja Preci Probe tuleb selle kahjustumise vältimiseks esimesel võimalusel ahjust eemaldada, kandes seda tehes kindaid.

# 2. TOOTE TUTVUSTUS

## 2.1. TOOTE ÜLEVAADE

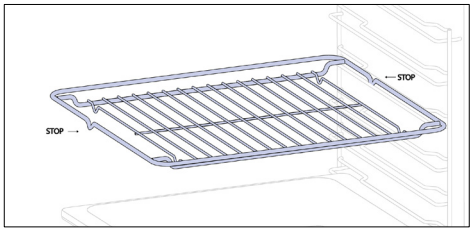



1. **Juhtpaneel**
2. **Riiulite positsioonide numbrid**
3. **Metallist võred**
4. **Salv**
5. **Ventilaatori kate**
6. **Ahju uks**
7. **Külgmised traatvõred** (kui on olemas: ainult lameda õõnsuse jaoks)
8. **Teleskoopjuhikud**
9. **Aurupaak**
10. **Seerianumber ja QR-kood**

Kirjutage seadme seerianumber siia, et seda oleks edaspidi lihtne leida.

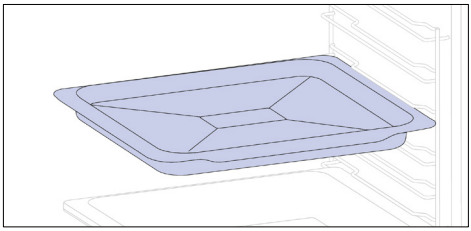
## 2.2. TARVIKUD

### Metallrest



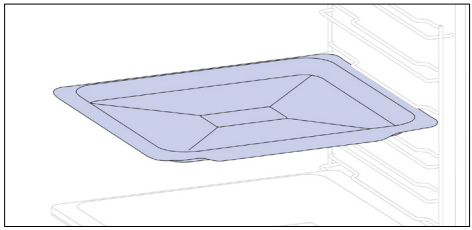

Ahjus olev rest on eemaldatav ja reguleeritav riiul, mis toetab köögiriistu ning mida saab vastavalt toiduvalmistamisvajadustele erinevatele kõrgustele reguleerida. Ärge asetage toitu otse sellele; kasutage selle asemel küpsetuspaberit või sobivaid küpsetusplaate.

### Sügavam plaat



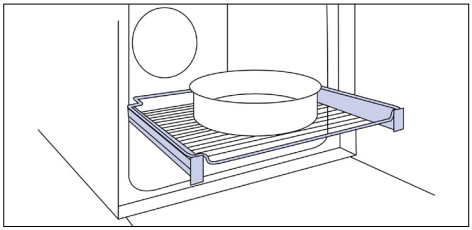
Sügavam plaat sobib ideaalselt retseptide jaoks, millele on lisatud vedelikke või kihte, näiteks pajaroad või praed. Selle sügavus on spetsiaalselt loodud selleks, et tagada selles valmistatud toidu soovitud konsistents.

### **Küpsetusplaat** (ainult kui on olemas*)



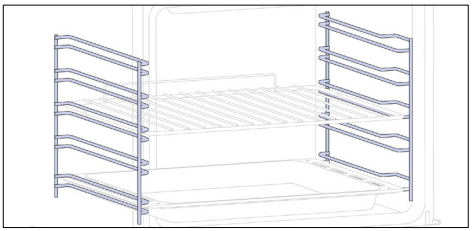
Küpsetusplaat sobib ideaalselt põhja ühtlaseks pruunistumiseks ning on tänu madalale ja lamedale disainile ideaalne küpsiste ja küpsetiste valmistamiseks. Lisaks võib selle asetamine küpsetusresti alla aidata koguda tilku ja vältida ahju määrdumist.

### **Teleskoopjuhikud** (ainult kui on olemas*)



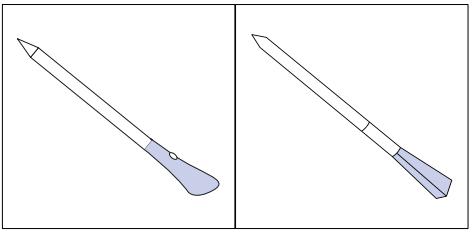
Teleskoopilised ahjusiinid on riiulid, mida saab pikendada, muutes esemete paigutamise või eemaldamise lihtsamaks, ilma et oleks vaja sügavale kuuma ahju küünitada. Need parandavad ohutust, stabiilsust ja neid saab reguleerida erinevatel tasanditel.

**Külgmised traatrestid** (ainult kui on olemas*)



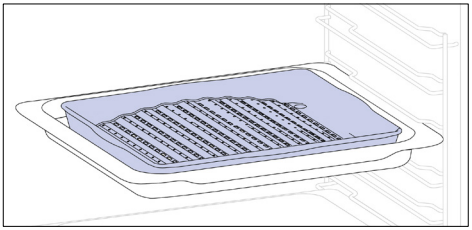
Ahjukambri mõlemal küljel asuvad külgraamid on mõeldud küpsetusplaatide ja restide paigaldamiseks toiduvalmistamise ajal.

**Preci Probe** (ainult kui on olemas*)



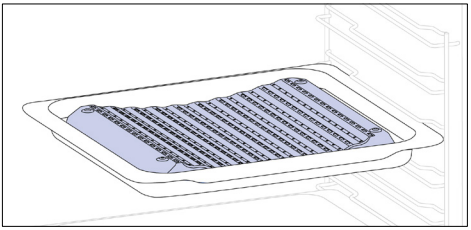
See lihasond on temperatuuriandur, mis toidusse sisestatuna ja kaabli abil ahjuga ühendatuna võimaldab toidu sisetemperatuuri toiduvalmistamise ajal kontrollida. Seda kasutatakse peamiselt kala ja liha jaoks.

**Topeltplaat – grillimisrežiim** (ainult kui on olemas*)



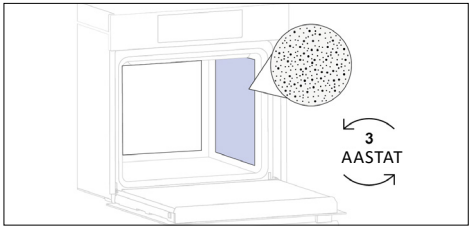
Nõgus kuju sobib grillimiseks kõrgel temperatuuril (220°) ahjus, võimaldades saavutada vähese suitsuga grillimistulemust isegi kodus tänu plaadi põhjas olevale rasvade äravoolule.

**Topeltplaat – aururežiim** (ainult kui on olemas*)

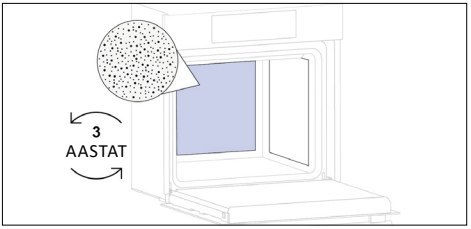


Nõgus kuju võimaldab toiduvalmistamisel tekkiva niiskuse õiget ringlust, hoides toidu niiskusesisalduse kõrge. Sõltuvalt kandikule valatava vee kogusest saadakse kuivem või „märjem“ tulemus.

**Katalüütilised paneelid**
(ainult kui on olemas*)

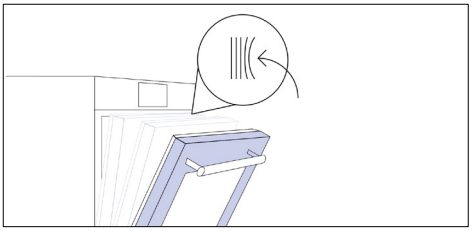



**Katalüütilised Ventilaatori kate**
(ainult kui on olemas*)



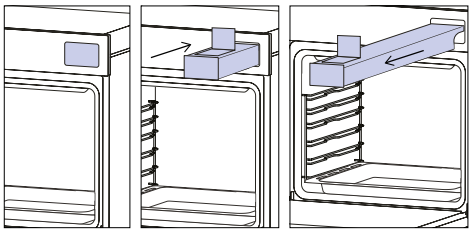

Spetsiaalsed emailitud paneelid on mikropoorse struktuuriga, et muuta rasv kergesti eemaldatavateks gaasilisteks elementideks. Asendage pärast 3-aastast kasutamist (2/3 toiduvalmistamise tsüklit nädalas).

**Vaikse sulgemise / avamise hinged**
(ainult kui on olemas*)



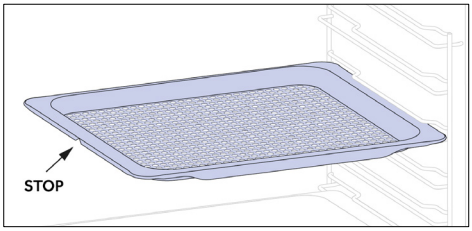
Pehmed ja avatud hinged juhivad ukse liikumist, tagades sujuva liikumise ja vältides paugutamist.

**Aurupaak**



Aurupaak on sahtel, mida saab täita veega, mis on vajalik auruga toetatavate toiduvalmistamis- ja puhastusprogrammide läbiviimiseks.

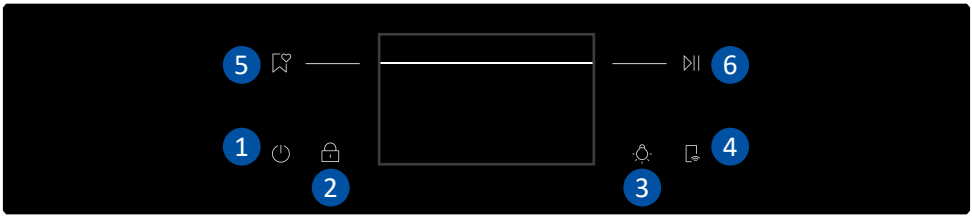
**Airfry alus** (ainult kui on olemas*)




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.

**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 energiatarve ooterežiimiseisundis: 0,5 W
Ajavahemik, mille järel seade jõuab automaatselt ooterežiimiseisundisse: 20 min.

Funktsioone ja funktsioonide järjestust saab olenevalt mudelist muuta

1. Sisse-/väljalülitusnupp
2. Lapselukk
3. Lamp
4. Kaugjuhtimine
5. Lemmikud
6. Käivitus-/peatamisnupp

### PÕHIFUNKTSIOONID

| Sümbol | Funktsioon | Kirjeldus |
|---|---|---|
| | **Sisse-/väljalülitusnupp** | Vajutage ahju sisse- või väljalülitamiseks. |
| | **Lapselukk** | Ekraani lukustamiseks ja alaealiste soovimatu kasutamise vältimiseks hoidke seda all 3 sekundit. |
| | **Valgusti** | Vajutage ahjukambri tule sisse- või väljalülitamiseks. |
| | **Kaugjuhtimine** | Vajutage ja hoidke nuppu kaugjuhtimispuldi aktiveerimiseks 3 sekundit all, kui olete ahju sidunud rakendusega hOn (rakenduse kaudu). |
| | **Lemmikud** | Vajutage, et avada menüü Lemmikud. |
| | **Käivitus-/peatamisnupp** | Funktsioonide kinnitamiseks vajutage küpsetamise käivitus-/peatamisnuppu. |

**KUVA TAGASISIDE** (nähtav ainult siis, kui see on aktiivne)

| Sümbol | Tagasiside | Kirjeldus |
|---|---|---|
|  | **Paak puudub** | TIkoon kuvatakse, kui aurupaaki pole või see on avatud. |
|  | **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. |
|  | **Katlakivi eemaldamine on vajalik** | Ikoon kuvatakse, kui katlakivi eemaldamise tsükkel on vajalik. |

## 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.

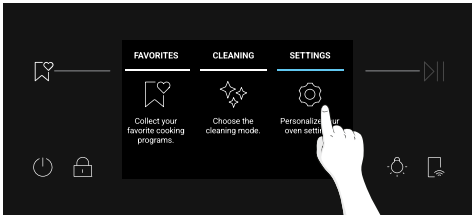
*olenevalt ahju mudelist

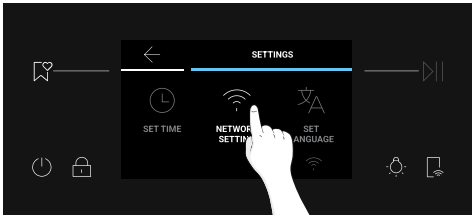
### Võrguühendusega seadme tooteteave

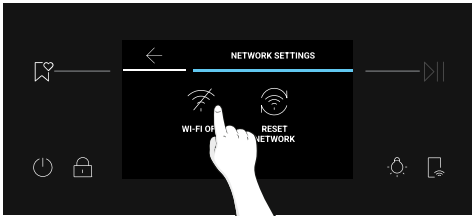
Energiatarve võrguühendusega ooterežiimis, kui kõik juhtmega võrgupordid on ühendatud ja kõik juhtmeta võrgupordid on aktiveeritud: 2,0 W.
Ajavahemik, mille järel jõuab seade automaatselt võrguühendusega ooterežiimi: 20 min

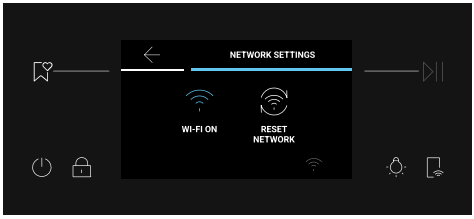
### Traadita võrgupordi aktiveerimine

Vajutage kodumenüü karussellil nuppu Sätted, seejärel vajutage nuppu Võrgusätted. Wi-Fi sisselülitamiseks lülitage Wi-Fi VÄLJA.



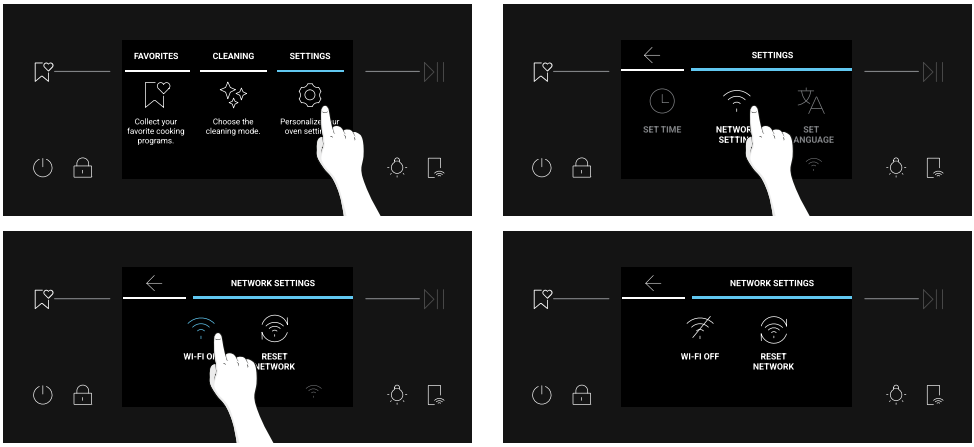



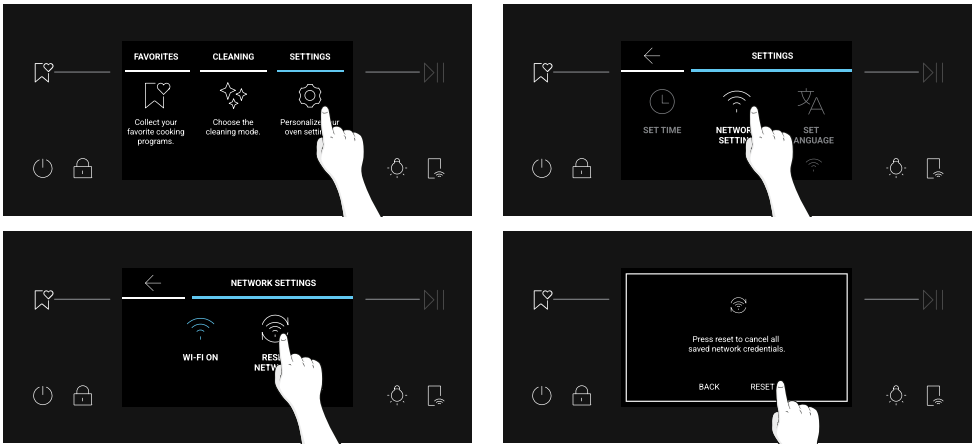
### Traadita võrgupordi desaktiveerimine

Vajutage kodumenüü karussellil nuppu Sätted, seejärel vajutage nuppu Võrgusätted. Wi-Fi SISSE lülitamiseks lülitage Wi-Fi välja.




### Võrgu lähtestamine

1. Vajutage kodumenüü karussellil nuppu Sätted, seejärel vajutage nuppu Võrgusätted;
2. Vajutage nuppu Lähtesta võrk (lubatud ainult siis, kui seade on juba paaristatud);
3. Kinnitage hüpikteade, vajutades nuppu Lähtesta




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.

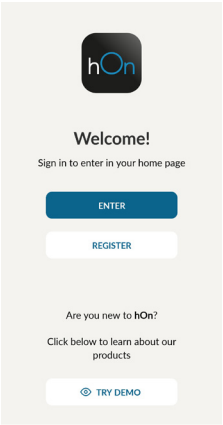
Available on the App Store

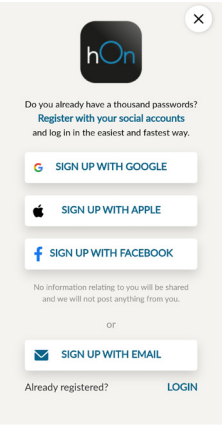
GET IT ON Google Play

Järgmised pildid on ainult illustratiivsetel eesmärkidel.

## UUE KASUTAJA REGISTREERIMINE

- Klõpsake nupul „Registreeri“
- Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga

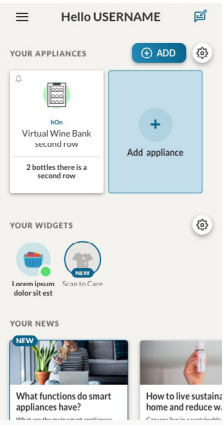



## KIIRÜHENDAMINE

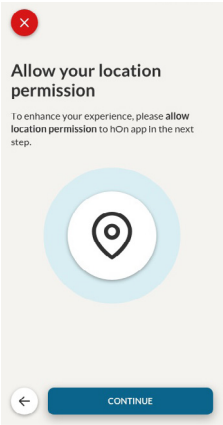
**1. samm**

- Valige „Lisa seade“.



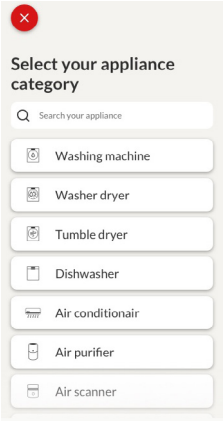
**2. samm**

- Andke asukohaluba.



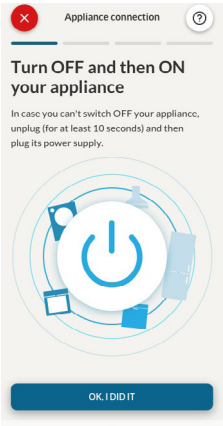

**3. samm**

- Valige seadmekategooriast ahi.



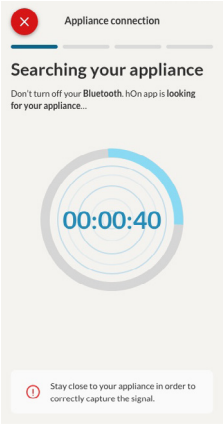

**4. samm**

- Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse.



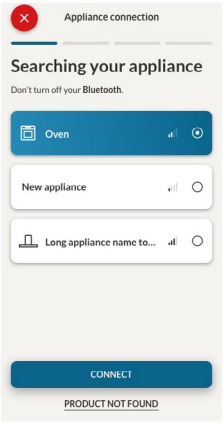
**5. samm**

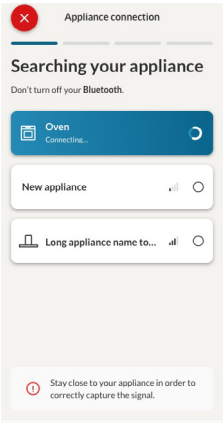
- Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinaid otsima.




**6.1-6.2. samm**

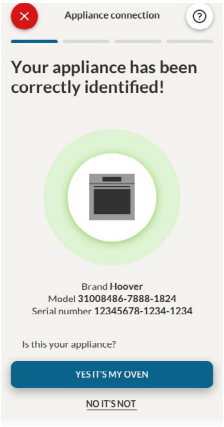
- Valige oma kodumasin, puudutage nuppu „ühenda“ ja oodake mõni sekund.




**7. samm**

- Rakendus leiab teie ahju ja saate seda hOn“i kaudu juhtima hakata.



## 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 laseb teil kasutada oma seadmes mitmesuguseid funktsioone, näiteks rakenduses juba saadaolevate retseptide või toiduvalmistamisprogrammide kohene või ajastatud käivitamine nii sondiga kui ka ilma; toidu valmimise reaalajas jälgimine; kasutatavate küpsetusparameetrite reguleerimine; küpsetusprotsessi juhtimine ja jälgimine Preci Probe'i abil; kohandatud retseptide loomine funktsiooni U-Create abil ja loodud retseptide salvestamine otse tootes funktsiooni Jolly abil. Kaugjuhtimispulti saab aktiveerida ainult siis, kui toode on registreeritud.

Samuti saate küpsetusprogrammi rakenduse abil eemalt PEATADA, klõpsates seadme kuval nuppu STOP. Ahi peatab toiduvalmistamise automaatselt.

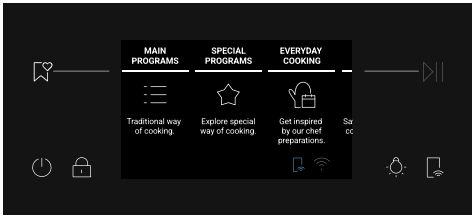
Kui kaugjuhtimispult on SISSE lülitatud, saate küpsetusprogramme ja retsepte käivitada/peatada ja jälgida nii otse rakendusest kui ka seadmest. Kui kaugjuhtimispult on pärast küpsetusprogrammi käivitamist VÄLJA lülitatud, saab programmi peatada ainult ahjust.

**MÄRKUS.** See on saadaval kõigi toote toiduvalmistamisfunktsioonide jaoks, välja arvatud vormiroa ja supergrilli programmid.

### Kaugjuhtimispuldi aktiveerimine.

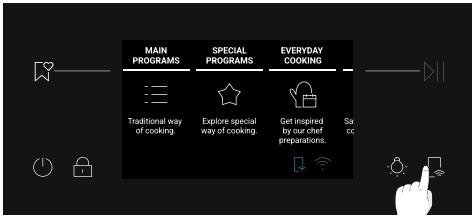
1. Vajutage kodumenüü karussellil all paremas nurgas nuppu ;
2. Ekraani allosas kuvatakse ikoon Kaugjuhtimine SEES ;
3. Avage rakendus, valige programm ja laske küpsetusel alata. Protsessi ajal on võimalik kontrollida ja muuta programmi parameetreid nii tootest kui ka rakendusest.

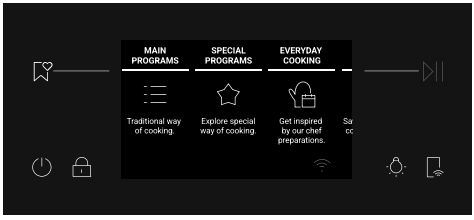


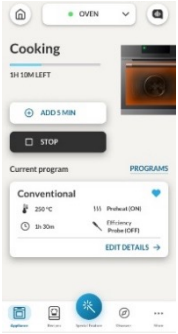




### Kaugjuhtimispuldi desaktiveerimine.

1. Kui kaugjuhtimispult on aktiivne, siis vajutage selle väljalülitamiseks nuppu .
2. Ikoon Kaugjuhtimine SEES kaob.






**MÄRKUS.** Kui kasutaja lõpetab ahjus küpsetamise, kuvatakse lõpetatud küpsetamine samaaegselt ka rakenduses.

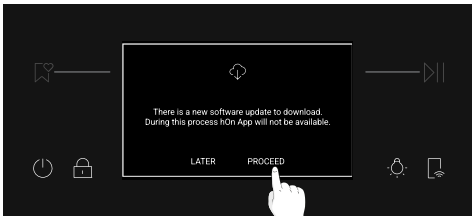
## TRAADITA TARKVARAVÄRSKENDUS

Ahjul on traadita tarkvaravärskenduse funktsioon, mis tagab toote tarkvara hoolduse ja on iga kord tagada, et tagada ahju toimivuse uuendamine, mis aktiveerub kohe, kui toode on rakendusse registreeritud. Kui uuendus on saadaval ja ahi on ühendatud, teavitatakse teid hüpikteatega ekraanil.

Traadita tarkvaravärskendamine toimub kahes etapis.

**1. TARKVARA ALLALAADIMINE** – see võib kesta kuni kaks tundi ning selle ajal saab kasutada ahju toidu valmistamiseks, kuid rakendus hOn pole saadaval.

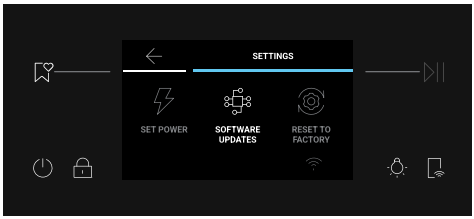
- Valides Jätka, alustatakse uuenduse allalaadimist ja sinise noolega Wi-Fi ikoon jääb nähtavaks kuni allalaadimise lõpuni. Sel ajal ekraani välja lülitamiseks aktiveeritakse kaugjuhtimispult enne SISSE/VÄLJA nupu vajutamist, vastasel juhul katkestatakse allalaadimisprotsess.





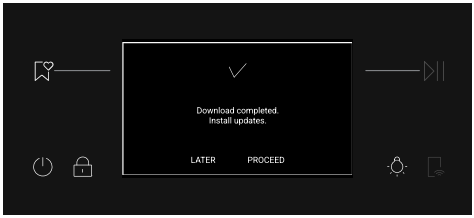


- Valides nupu Hiljem, saab protsessi alustada, sisenedes sätete menüü jaotisse Tarkvarauuendused.



**2. PAIGALDAMINE** See võib kesta umbes 2 tundi ning sel ajalsaab kasutada ahju toidu valmistamiseks, kuid rakendus hOn pole saadaval.

- nupu Jätka puudutamisel installitakse värskendus.

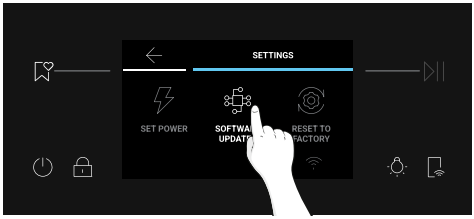


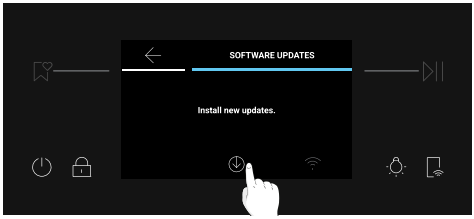







- Valides nupu Hiljem, saab protsessi alustada, sisenedes sätete menüü jaotisse Tarkvarauuendused.



# 3. ENNE ALUSTAMIST

## 3.1. TEAVE ALUSTAMISEKS

Ahju esmakordsel sisselülitamisel võite märgata suitsu. Ärge muretsege; enne ahju kasutamist oodake, kuni suits kaob.

### Kuidas uksed toimivad

Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal jääb ahjuuks alati lukustatuks. Kui uks ei ole lukustatud, kuvab ahi veakoodi 24 ja peatab puhastusfunktsiooni.

### Kuidas valgustus toimib

Ahjukambrit valgustab üks või mitu pirni, mis aktiveeruvad tavaliselt iga kord, kui küpsetusfunktsioon algab.
Ukselülitiga ahjude puhul (vt allpool) süttib tuli ukse avamisel automaatselt.
Lambinupuga ahjude puhul saab seda kasutada ka valgustuse aktiveerimiseks.
Kui ahjuuks jääb avatuks rohkem kui 10 minutiks, kustuvad tuled automaatselt.
Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal jääb tuli välja lülitatuks. *

### Kuidas jahutusventilaator töötab

Jahutusventilaator vastutab kuumuse hajutamise eest, hoiab ahju ja selle ümbrust liigse kuumenemise eest ning kaitseb köögiseadmeid kõrge temperatuuri mõjude eest. Seetõttu jääb jahutusventilaator kuuldavaks ka pärast ahju väljalülitamist.
Ventilaator töötab küpsetustsükli ajal ja pärast seda vastavalt ahju sisetemperatuurile.
Kui jahutusventilaator on töökorras, tekitab see tavaliselt õrna ümisevat või surisevat häält.
Samuti võite märgata sooja õhuvoolu ahjuukse ja juhtpaneeli vahelisest pilust. Pürolüütilise puhastuse ajal ja ukse lukustamisel on jahutusventilaator sisse lülitatud. *
ECO-funktsiooni ajal jääb tuli kustunuks.

(*ainult püroahjud)

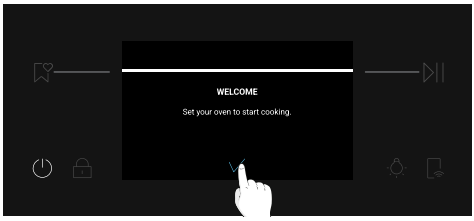
### Kuidas olekuriba toimib

Olekuriba, mis põhineb seadistatud programmidel, lihtsustab temperatuuri ja aja jälgimist.
Eelsoojendusega seotud funktsioonide puhul kuvab see temperatuuri tõusu selles faasis.
Küpsetusprogrammides ja pürolüütilise puhastuse funktsioonis näitab see vastavalt küpsetusaja ja puhastustsükli mahaloendust.

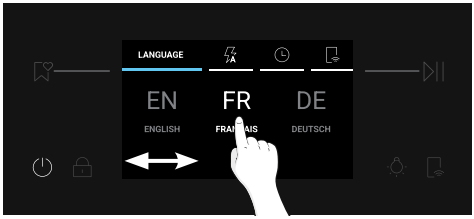
## 3.2. ESIMENE KASUTUSKORD

Seadme esmakordsel sisselülitamisel on esimene samm keele valimine, kellaaja määramine ning valimine 13 ampri või 16 ampri vahel.

Kõigepealt ilmub ekraanile tervitussõnum. Jätkamiseks vajutage ✓ .



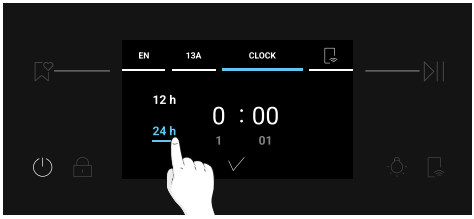
- **KEELE VALIMINE:** Kuvatakse karussellmenüü. Soovitud keele valimiseks kerige karussellmenüüd horisontaalselt. Järgmise sammu juurde liikumiseks puudutage ekraanil soovitud keelt.

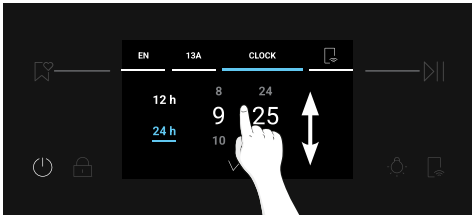


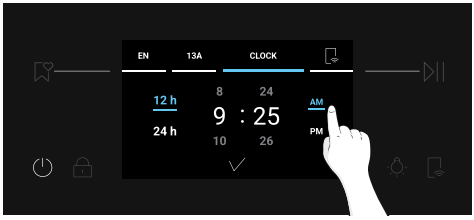

- **VOOLUTUGEVUSE SEADISTAMINE:** Vaikimisi on ahi seadistatud töötama suurema võimsusega, sobides majapidamistele võimsusega üle 3 kW (16 A). Kui teie kodus on väiksem võimsus, saate seadistada selle sätte väärtusele 13 A. See säte mõjutab ahju soojenemise kiirust. Kõrgema variandi (16A) valimine tähendab, et seade soojeneb kiiremini (kuna võimsuse neeldumine suureneb). Ekraanil näete kahte valikut: 13A ja 16A. Vajutage soovitud voolutugevuse nupule selle valimiseks ja jätkake järgmise sammuga.

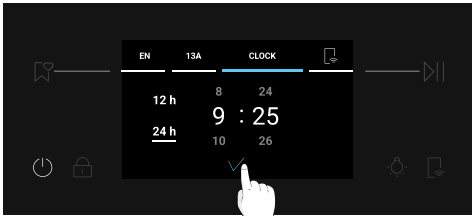



- **KELLAAJA SEADISTAMINE:** Ekraanil kuvatakse eelseadistatud kellaaeg '0:00' eelseadistatud 24h ajavormingus. Kellaaja vormingu muutmiseks vajutage ekraani vasakus servas nuppu 12h / 24h. Kellaaja määramiseks kerige numbreid vertikaalselt.
Kui valisite 12-tunnise kellaajavormingu, vajutage kellaaja valimiseks ka AM / PM. Valiku kinnitamiseks vajutage nuppu ✓ .

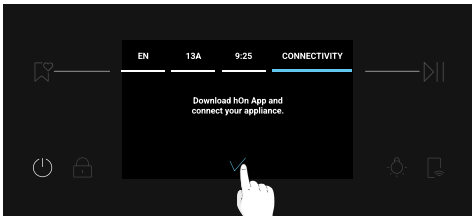


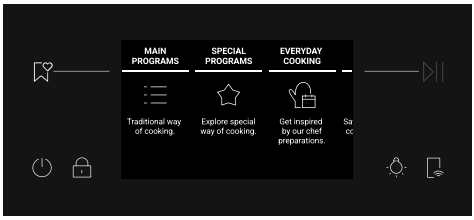



Pärast algseadete kohandamist kuvatakse hüpikteade sidumisteabe kohta. Vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ ja avage menüü kodumenüü karussell.



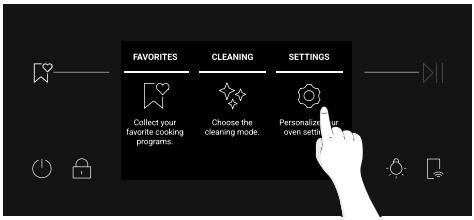



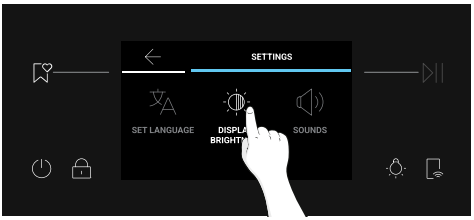


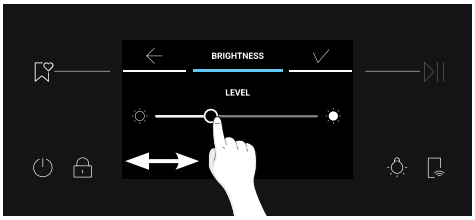

- **PAIGALDUSJÄRGNE JUHEND**
  Pärast esmakordset kasutamist algseadete muutmiseks pääsete igal ajal juurde seadete menüüle avalehe karusselli kaudu

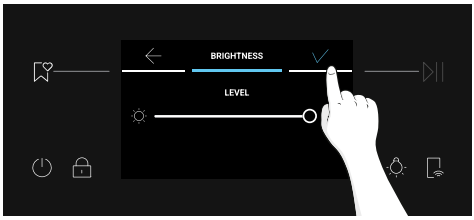
**LISASÄTTED**
Kasutaja saab heledust ja helitaset reguleerida jaotises Settings Seaded.

- **HELEDUS:** Vajutage kodumenüü karussellil nuppu Seaded. Kerige sätete menüüd horisontaalselt ja vajutage nuppu Ekraani heledus. Heleduse reguleerimiseks kerige liugurit horisontaalselt. Vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ .

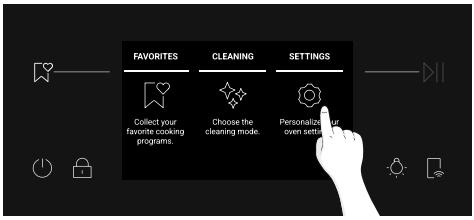


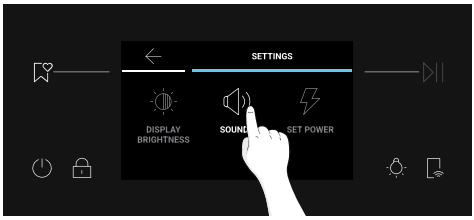



- **HELI:** Vajutage kodumenüü karussellil nuppu Seaded. Kerige seadete menüüd horisontaalselt ja vajutage nuppu Helid. Helitugevuse reguleerimiseks kerige liugurit vasakule ja paremale. Vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ .



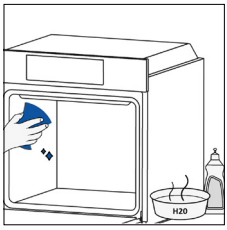


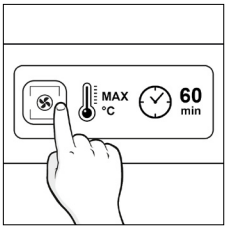


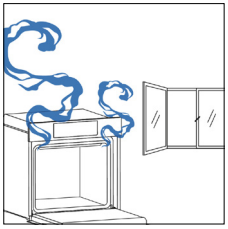



### 3.3. EELNEV PUHASTAMINE

Enne esmakordset kasutamist puhastage ahi. Pühkige välispinnad üle niiske pehme lapiga. Peske kõik tarvikud ja pühkige ahju sisemus üle sooja vee ja pesuvedeliku lahusega. Seadke tühi ahi maksimaalsele temperatuurile ja jätke umbes 1 tunniks töötama; see eemaldab kõik uuele seadmele omased lõhnad.



# 4. TOOTE KASUTAMINE

## 4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB

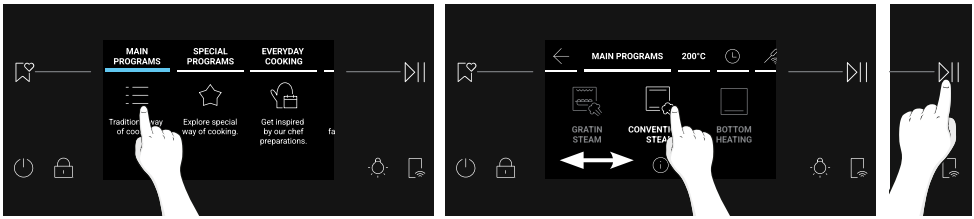
### AHJU SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE

Ahju SISSE/VÄLJA lülitamiseks vajutage pikalt nuppu SISSE/VÄLJA.



### KÜPSETUSFUNKTSIOONI SEADISTAMINE

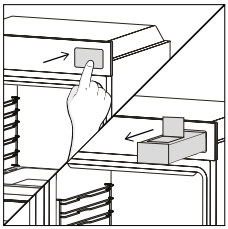
Küpsetusfunktsiooni valimiseks vajutage kodumenüü karussellil nuppu Põhiprogrammid. Kerige karussellmenüüd horisontaalselt, kuni jõuate soovitud funktsioonini. Vajutage nuppu ▷||, et alustada küpsetamist valitud küpsetusfunktsiooni vaiketemperatuuril.




### Aurupaagi kasutamine auruga toiduvalmistusprogrammides

Kui auruga küpsetamise programm on valitud ja aurupaak puudub või on avatud, kuvatakse hüpikteade, kus palutakse teil se sisestada või sulgeda. Kui aurupaak on tühi, kuvatakse ekraanile hüpikteade, mis teavitab teid selle veega täitmisest. Tehke järgmist.

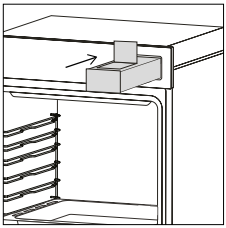
1. Aurupaagi avamiseks vajutage seda kergelt.



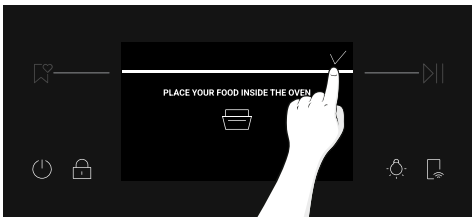
2. Vajaduse korral lisage joogivesi aurupaaki kannu abil või otse kraanist. Ärge ületage paagis olevat maksimaalset veetaset.

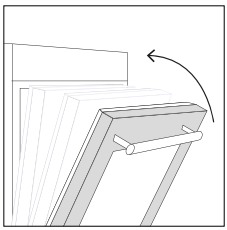



3. Lükake aurupaaki selle sulgemiseks.



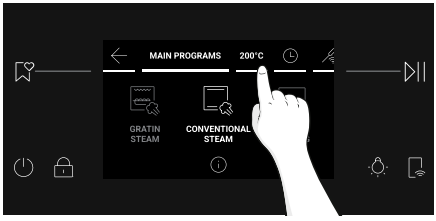
4. Pange toit ahju ja vajutage jätkamiseks nuppu ✓. Sulgege kindlasti ahjuuks.

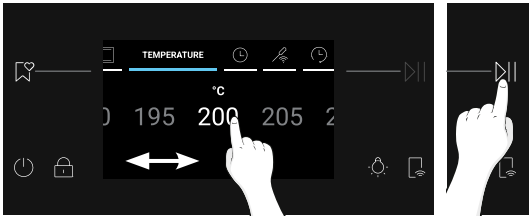


## TEMPERATUURI SEADISTAMINE

Vajutage karussellmenüüs valiku Põhiprogrammid kõrval näidatud temperatuuri. Soovitud temperatuuri valimiseks kerige horisontaalselt. Vajuta oma valiku kinnitamiseks nuppu ▷|| .



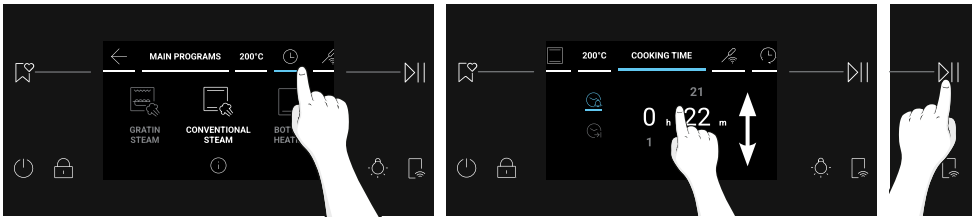
## KELLAAJAMENÜÜ

### VERSIOON 1 - ( sõltuvalt ahju mudelist)

Menüü Aeg avamiseks vajutage karussellmenüü nuppu Küpsetamisaeg.
Kasutaja saab sisestada järgmised sätted:

#### a. Minutilugeja

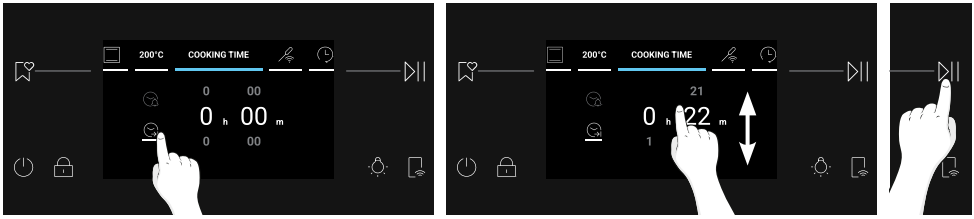
See funktsioon võimaldab kasutajal määrata küpsetusaja meeldetuletuse. Pärast karussellmenüüs nupu Küpsetusaeg vajutamist lülitatakse minutilugeja ikoon vaikimisi sisse. Kellaaja reguleerimiseks kerige numbreid vertikaalselt, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ▷||.




#### b. Automaatne väljalülitus

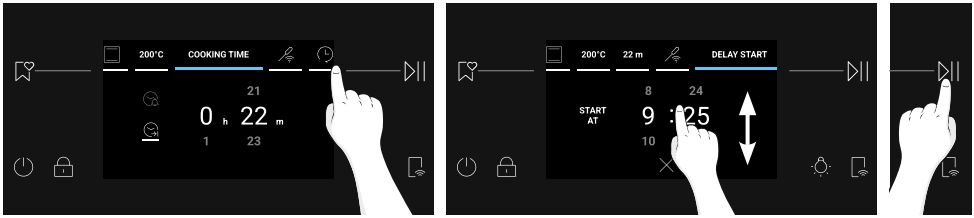
Automaatne väljalülitamine lülitab ahju pärast määratud meeldetuletust automaatselt välja. See funktsioon on vaikimisi välja lülitatud ja kasutaja peab selle vajaduse korral aktiveerima.

Vajutage automaatse väljalülituse aktiveerimiseks nuppu . Määrake vertikaalselt kerides aeg, seejärel vajutage jätkamiseks nuppu ▷||.




#### c. Viitstart

Viitstardi seadistamiseks vajutage nuppu . Soovitud aja määramiseks kerige vertikaalselt, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ▷||.



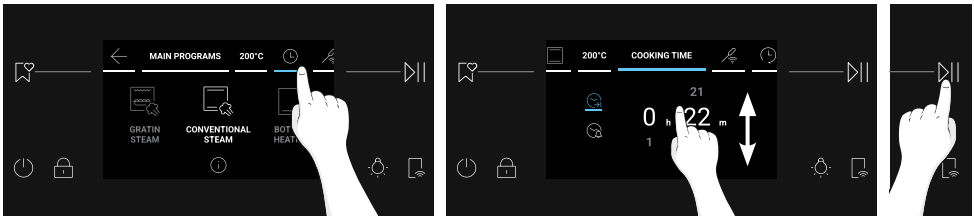

**MÄRKUS.** Viitstart on aktiveeritav ainult pärast küpsetamise kestuse seadistamist ja see ei ole saadaval, kui Preci Probe sond on seadistatud. Viitstardi kasutamisel teisendatakse küpsetuse kestus automaatselt automaatseks väljalülituseks.

**VERSIOON 2 -** ( sõltuvalt ahju mudelist)

Menüü Aeg avamiseks vajutage karussellmenüü nuppu Küpsetamisaeg.
Kasutaja saab sisestada järgmised sätted:

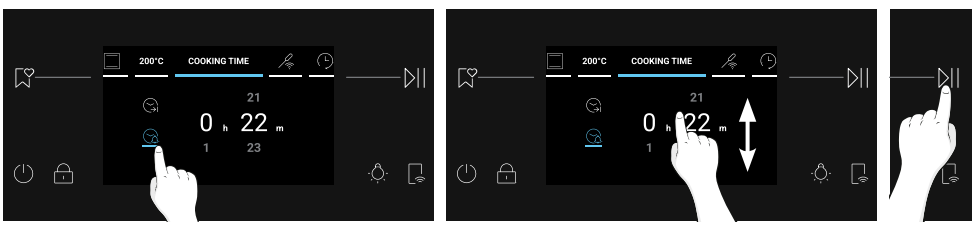
### a. Automaatne väljalülitus

Automaatne väljalülitus paneb ahju automaatselt välja lülituma pärast määratud meeldetuletuse lõppemist. Pärast Küpsetusaeg vajutamist karussellil on Automaatne väljalülitus ikoon vaikimisi sisse lülitatud. Aja reguleerimiseks kerige numbreid vertikaalselt ja seejärel vajutage kinnitamiseks.



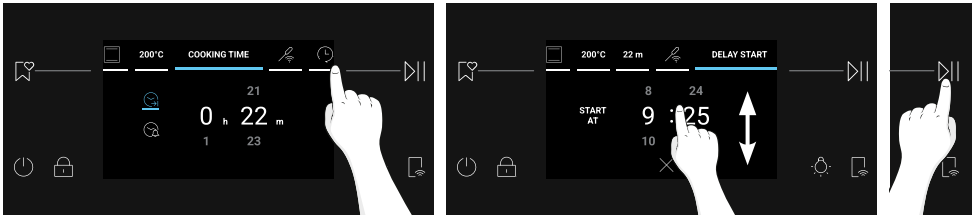

### b. Minutilugeja

See funktsioon võimaldab kasutajal määrata küpsetusaegse meeldetuletuse. Funktsioon on vaikimisi välja lülitatud ja kasutaja peab selle vajaduse korral aktiveerima.
Vajutage Minutilugeja aktiveerimiseks. Aja seadistamiseks kerige numbreid vertikaalselt ja seejärel vajutage jätkamiseks.




### c. Viitstart

Viitstardi seadistamiseks vajutage nuppu . Soovitud aja määramiseks kerige vertikaalselt, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu .




**MÄRKUS.** Viitstart on aktiveeritav ainult pärast küpsetamise kestuse seadistamist ja see ei ole saadaval, kui Preci Probe sond on seadistatud. Viitstardi kasutamisel teisendatakse küpsetuse kestus automaatselt automaatseks väljalülituseks.

## LISAFUNKTSIOONID

### VALGUS

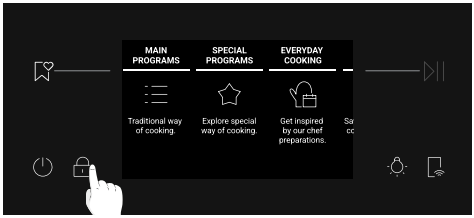
Ahjukambri tule SISSE/VÄLJA lülitamiseks vajutage nuppu .

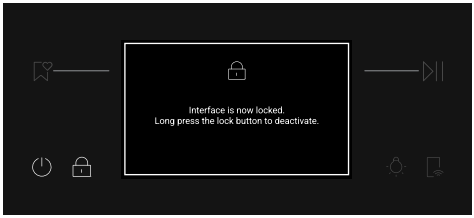



**MÄRKUS.** Üldise navigeerimise ajal on ahjukambri tuli vaikimisi VÄLJA lülitatud. Sellise protsessi ajal nagu toiduvalmistamine või puhastamine lülitub tuli vaikimisi sisse.

### LAPSELUKK

See funktsioon võimaldab teil ekraani lukustada, et vältida selle soovimatut kasutamist alaealiste poolt. Ekraaniluku aktiveerimiseks vajutage pikalt nuppu . Mõneks sekundiks kuvatakse hüpikteade. Kui lapselukk on sisse lülitatud, on kõik nupud välja lülitatud, välja arvatud SISSE/VÄLJA ja lapselukk.



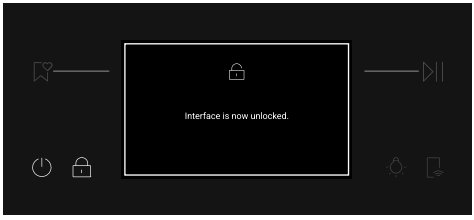



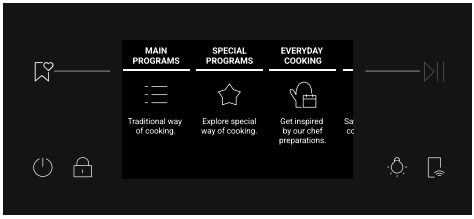




Ekraani avamiseks vajutage uuesti pikalt nuppu . Mõneks sekundiks kuvatakse hüpikteade, selle peitmiseks puudutage ekraanil suvalist kohta. Ekraan avaneb lukustusest ja naaseb eelmisele kuvale.



## 4.2. TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONID

### KIIRE EELSOOJENDUSE VÕIMALUS

Kiiret eelsoojendust soovitab alati ekraanil kuvatav teade ja see käivitub automaatselt. Kui kiire eelsoojendus käivitub, kuvatakse valik Jäta vahele. Kui on valitud Jäta vahele, käivitub soovitud küpsetusfunktsioon ja toidu saab panna külma ahju. Kiire eelsoojendus aktiveerib ventilaatori ja kütteelementide kombinatsiooni olenemata valitud küpsetusfunktsioonist; lamp lülitub VÄLJA, kuni ahi saavutab energia säästmiseks soovitud temperatuuri.

### 4.2.1. PÕHIPROGRAMMID

**MÄRKUS:** eelsoojendamist vajavate funktsioonide puhul veenduge, et kõik lisatarvikud on selle etapi ajaks eemaldatud. Eelsoojenduse osas järgige allolevas tabelis toodud juhiseid.
„JAH“ tähendab, et kiire eelsoojendus aktiveerub automaatselt ja selle saab vahele jätta; „EI“ tähendab, et eelsoojendus pole saadaval ja toidud tuleb sisestada külma ahju.
Kui küpsetusprogramm lõpeb, võid lisada veel 5 minutit küpsetusaega või salvestada selle lemmikute menüüsse või naasta avakuvale.

| Sümbol | Funktsioon | T °C vaikeväärtus T°C vahemik | Soovitatav riiuli asend | Eel-soo-jendus | Preci Probe saadaval | Soovitused |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | L3/L4 | EI | EI | VÄGA HÄSTI SOBIV: liha, kala või köögiviljade valmistamiseks See funktsioon võimaldab toiduvalmistamisel säästa energiat, hoides toidu niiske ja õrnana. Ahjuõõne lamp on välja lülitatud. |
|  | *Tavapärane | 200°C 30-250/300°C*** | L2/L3 | JAH | JAH | IDEAALNE: ühel tasandil kookide, leibade ja küpsiste jaoks. |
|  | Mitmetasandiline | 160°C 50-250/300°C*** | L3 (üks plaat) L3+L6 (kaks plaati) L2+L4+L6 (kolm plaati) | JAH | JAH | VÄGA HÄSTI SOBIV: koogid, küpsised ja pitsad ühel või mitmel tasandil. Ideaalne erinevate toitude valmistamiseks. |
|  | Konvektsioon + ventilaator | 175°C 50-250/300°C*** | L2/L3 | JAH | JAH | IDEAALNE: praadide, pajaroogade, köögiviljade või niiske täidisega pirukate jaoks. |
|  | **Grill | L5 L1-L5 | L6/L7 | EI | JAH | IDEAALNE: väikestes kogustes vorstide või praadide jaoks. Kasutada suletud uksega. |

| Sümbol | Funktsioon | T °C vaikeväärtus T°C vahemik | Soovitatav riiuli asend | Eel-soo-jendus | Preci Probe saadaval | Soovitused |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 õhukese toidu jaoks, L5 paksema toidu jaoks. | EI | JAH | VÄGA HÄSTI SOBIV: suurtes kogustes vorstid, praed ja röstsai.<br>Kogu ala grillielemendi all muutub kuumaks. Kasutage suletud uksega. Keerake toitu, kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud (vajadusel). |
|  | **Vorm | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | JAH | JAH | VÄGA HÄSTI SOBIV: terved<br>lihatükid (küpsetatud) või vormiroad.<br>Kasutage suletud uksega. Mahlade kogumiseks lükake riiuli alla tilgakoguja. Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake toit vajadusel ümber. |
|  | Alumine küte + ventilaator | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | JAH | JAH | IDEAALNE: ühel tasandil soolaste kookide või vedelate täidistega toitude jaoks |
|  | Alumine küte | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | JAH | JAH | IDEAALNE: hautiste ja kerge küpsetamise jaoks ühel tasandil |
|  | Tavapärane + aur | 180°C<br>130-220°C | L3 | EI | JAH | VÄGA HÄSTI SOBIV: ühel tasandil toidu küpsetamine. Ahjusisene ventilaator aktiveeritakse auru sissepritse ajal. |
|  | Vorm + aur | 200°C<br>150-220°C | L4 | EI | JAH | VÄGA HÄSTI SOBIV: vormi küpsetamine või röstimine ühel tasandil. Aur annab läikvpruunika kihi ja mahlase tulemuse. |
|  | Mitmetasandiline + aur | 160°C<br>130-220°C | L3 | EI | JAH | VÄGA HÄSTI SOBIV: küpsetamine ja röstimine ühel või mitmel tasandil. Aur võimaldab soojuse võrdset jaotumist erinevatel tasanditel |

* Testitud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise deklaratsiooni ja energiaklassi osas.
**Kasutage suletud uksega.
*** Sõltuvalt ahju mudelist.

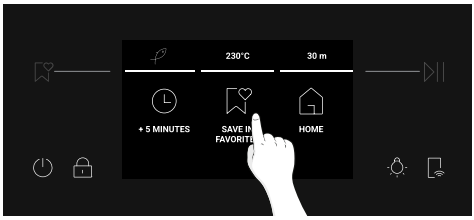
### 4.2.2. ERIFUNKTSIOONID

| Sümbol | Funktsioon | T °C vaikeväärtus T°C vahemik | Soovitatav riiuli asend | Eel-soo-jendus | Preci Probe saadaval | Soovitused |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C 200-300 °C | L2/L3 | EI | - | IDEAALNE: igat sorti pitsade küpsetamiseks, ilma et oleks vaja eelsoojendust. Külmutatud pitsa puhul kasutage madalamat kuumutust ja ümmarguse värske pitsa puhul 300 °C. |
|  | Kuivatamine | 55°C 45-65°C | L4 | EI | - | IDEAALNE: köögi- ja puuviljaportsjonite kuivatamiseks. Parema tulemuse saavutamiseks lõigake viilud õhukeseks ja asetage need ühele kihile ilma kattumata. |
|  | Soojashoidmine (aur) | 65°C | L3 | EI | - | IDEAALNE: toidu soojas hoidmiseks |
|  | Jogurt | 40°C | L4 | EI | - | IDEAALNE: jogurti tegemiseks, kasutades õiget käärimisprotsessi |
|  | Hapendamine (aur) | 40°C | L3 | EI | - | IDEAALNE: pitsa ja leivataigna hapendamiseks, toidud paigutatakse kolmandale tasandile |
|  | MULTIKÜPSETAMINE | 200 °C 150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | JAH | - | IDEAALNE: samal ajal erinevatel tasemetel eri roogade valmistamiseks ilma lõhnu segamata. Asetage toit pärast eelkuumutamist kõigile saadaolevatele tasemetele. Võtke iga roog eraldi välja, olenevalt sellest, kas küpsetustemperatuur on saavutatud. |
|  | Air fry | 200 °C 150-250 °C | L3/L4 | EI | - | IDEAALNE: külmutatud, eelfrititud ja paneeritud toidu valmistamiseks. Tänu spetsiaalsele tarvikule katab kuum õhk toidu ühtlaselt. |

### Salvestage retseptid lemmikutena

Mis tahes küpsetusprogrammi lõpus saate salvestada retsepti otse ahjust menüüsse Lemmikud, vajutades ekraanil nuppu Salvesta lemmikutesse. See nupp kuvatakse pärast teadet Naudi oma einet.

Lemmikretseptidele pääseb hiljem juurde menüüst Lemmikud.



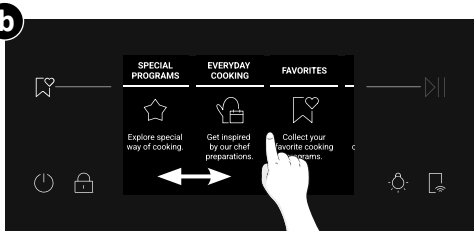

### Lemmikute menüü avamine ahjust

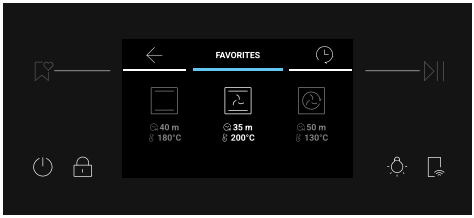
Vajutage ekraanil nuppu . Teine võimalus on kerida kodumenüü karusselli, kuni jõuad Lemmikud, ja vajutada sellele. Kuvatakse menüü Lemmikud ja saate kerida läbi eelnevalt salvestatud retseptide. Esimesena kuvatakse otse ahjust salvestatud retseptid; funktsiooni Jolly kaudu salvestatud retseptid kuvatakse karusselli lõpus. Kui olete soovitud retseptini jõudnud, vajutage nuppu , et algaks küpsetamine.

a



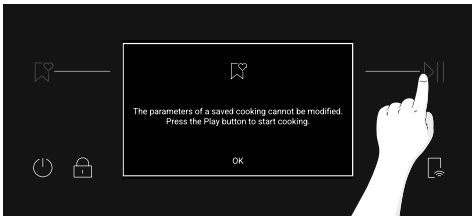

b



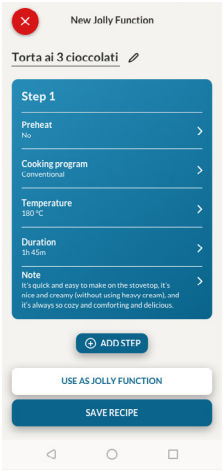



**MÄRKUS.** Sätteid, nagu Küpsetamise kestus ja Temperatuur, ei saa lemmikutena salvestatud retseptide puhul muuta. Kui klõpsate menüüs Lemmikud retsepti, ilmub hüpikteade. Vajutage OK, et naasta karussellmenüüsse, või vajutage nuppu , et kinnitada oma valik ja alustada küpsetamist.



## Funktsioon Jolly (maksimaalselt 5 retsepti)

Tänu funktsioonile Jolly pakub see toode täielikult kohandatavat kogemust, mis võimaldab teil oma isikupärastatud retsepte otse ahju salvestada. Neid retsepte saate kasutada nii tihti kui soovite, isegi ilma rakendusse sisse logimata.

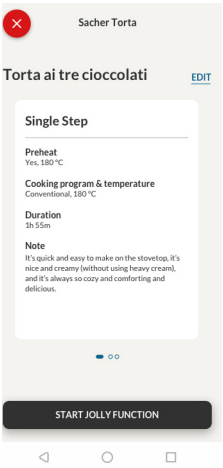


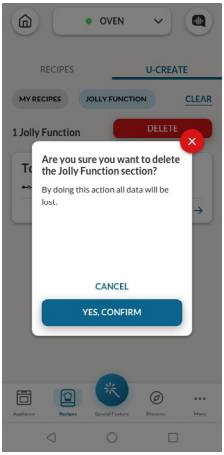

### Kuidas seadistada funktsiooni Jolly.

Ahju funktsiooni Jolly seadistamiseks avage rakenduse retseptijaotis, valige retsept, mida soovite kasutada, ja klõpsake nupul „Kasuta funktsioonina Jolly“. Edaspidi saate selle tootest käivitada ka ilma rakendusega suhtlemata.

### Kuidas muuta funktsiooni Jolly.

Funktsiooni Jolly muutmiseks minge rakenduse retseptijaotisse ja valige funktsiooniks Jolly määratud retsepti kaart. Retsepti kohandamiseks ja varem määratud seadete muutmiseks puudutage nuppu „muuda“.
Hüpikteade teavitab teid, et äsja muudetud funktsiooni Jolly salvestamiseks peate eelmise eemaldama. Kui kinnitate, kustutatakse eelmine funktsioon Jolly ja uued parameetrid salvestatakse tootesse ning need on rakenduses nähtavad.




### Kuidas eemaldada funktsiooni Jolly.

Funktsiooni Jolly eemaldamiseks ahju kasutajaliidesest avage rakenduse retseptijaotis.
Puudutades funktsiooniks Jolly määratud retsepti kaarti, on võimalik see kustutada, klõpsates punast nuppu „kustuta“.
Hüpikaken kinnitab toimingu ja küsib teie kinnitust. Kui jätkate, eemaldatakse ahjule salvestatud funktsioon Jolly ja see ei ole enam rakenduses saadaval.

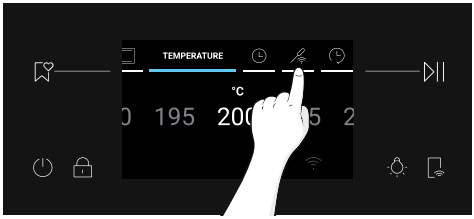
Funktsiooni Jolly kaudu salvestatud retsepte saab vaadata ahju menüüs Lemmikud.

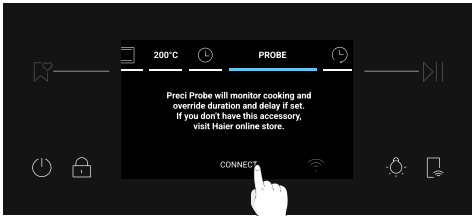
## **PRECI PROBE** (saadaval olenevalt mudelist)

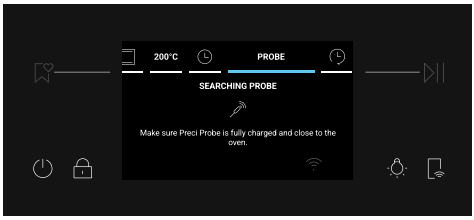
### Kuidas sondi kasutada.

1. Vajutage kodumenüü karussellil nuppu .
2. Vajutage Ühenda, et sobitada Preci Probe sond ahjuga.
3. Ahi hakkab Preci Probe sondi otsima. Seejärel veenduge, et Preci Probe sond oleks täielikult laetud ja ahju lähedal.
4. Kui Preci Probe sond on tuvastatud, valige see, vajutades ekraanil selle ikoonile. Ekraani alumisse vasakusse ossa ilmub .
5. Valige soovitud sihttemperatuur, kerides vasakule ja paremale, seejärel vajutage oma valiku kinnitamiseks nuppu . Käivitub kiire eelsoojendus.
6. Kuvatakse hüpikteade: sisestage Preci Probe sond toidu sisse ja asetage see ahju, seejärel vajutage nuppu , et hakata küpsetama.
   Kui küpsetamine peatub, kuvatakse mõneks sekundiks teade Naudi oma einet. Enne toidu ahjust väljavõtmist eemaldage Preci Probe sond ettevaatlikult toidust.

**MÄRKUS.** Sondi kasutamisel ei ole vaja seadistada toiduvalmistamise taimerit; see peatub automaatselt, kui soovitud temperatuur on saavutatud.

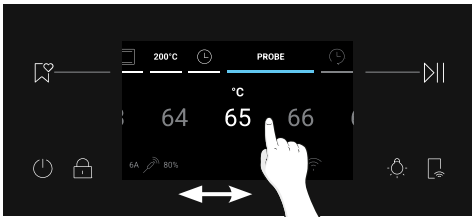


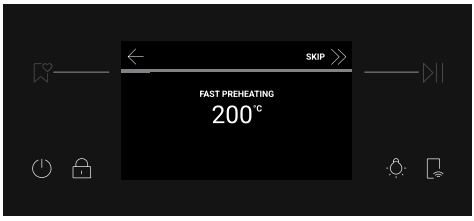



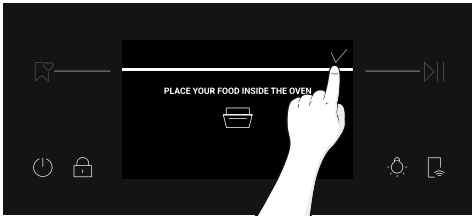









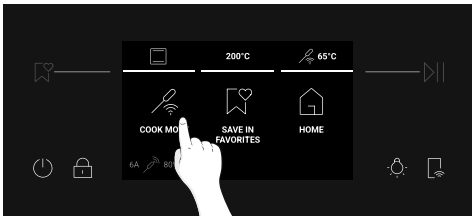









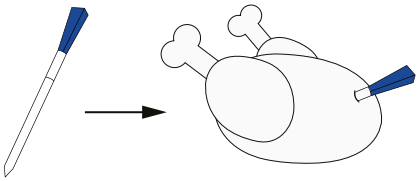
Kui soovite toitu rohkem küpsetada, vajutage ekraanil nuppu Küpseta rohkem ja määrake Preci Probe sondi jaoks uus sihttemperatuur.






### Nõuanded küpsetamiseks

Sondil on üks mõõtepunkt. Sisestage sond täielikult toidu sisse nii, et metallotsak oleks toidu keskel. Küpsetamisprotsessitäpseks 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.

| Toidu kategooria | Soovitatav südamik T°C | Soovitatav positsioneerimine |
|---|---|---|
| Röstitud veiseliha | 45°C | Diagonaalselt kõige paksemas osas. Silindrikujuliste toitude (nt veisepraad) puhul asetage ots geomeetrilisele keskpunktile võimalikult lähedale |
| Küpsetatud liha | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Kodulinnuliha | 83-85°C | Rinna kõige paksemasse ossa |
| Kala (terve/steigid) | 65°C | Diagonaalselt kõige paksemas osas |
| Leib/pajaroog | 90°C | Toidu geomeetrilise keskme lähedal |

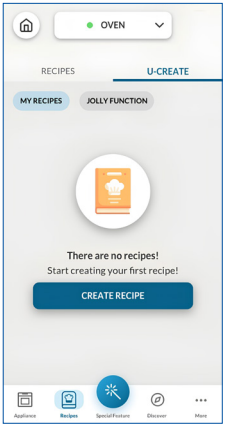
### 4.2.3.Mitmesammuline Funktsioon

Mitmesammuline funktsioon võimaldab säilitada eelnevalt määratud küpsetusparameetreid (temperatuuri ja aega) küpsetuse ajal funktsiooni muutmise korral.

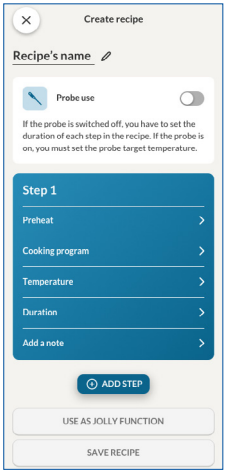
Mitmesammulisi retsepte saab luua rakenduses hOn funktsiooni U-Create abil ja salvestada ahju. Kasutaja saab mitmesammulise retsepti käivitada menüüst Lemmikud.

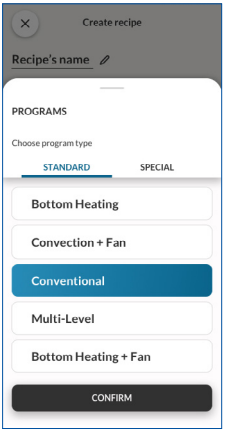
Kasutaja saab salvestada mitmesammulise retsepti Jolly funktsioonina, et salvestada see ahju menüüsse Lemmikud, või salvestada sellerakendusse hOn, et see rakendusest kaugjuhtimisega käivitada.

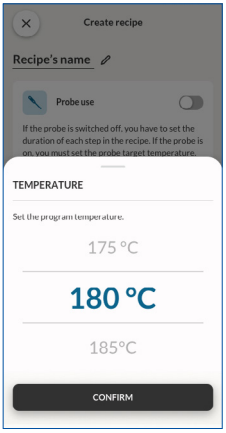
**1. toiming.** Vajutage rakenduse jaotises U-Create nuppu Loo retsept.

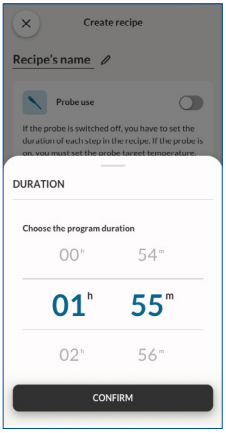



**2. toiming.** Muutke retsepti nime ja valige retsepti esimese sammu parameetrid.

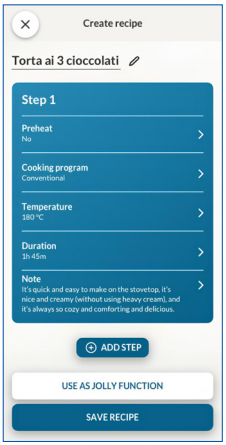


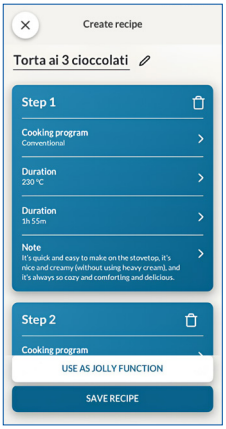



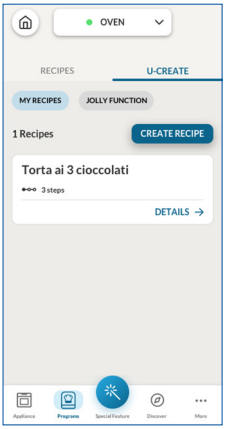



**3. toiming.** Pärast esimese sammu kohandamist vajutage nuppu Lisa samm, et lisada retseptile veel üks küpsetusfunktsioon ja kohandada selle parameetreid.




**4. toiming.** Salvestage retsept rakendusse, et käivitada see rakenduse hOn abil, või salvestage see Jolly funktsioonina, et kasutada seda otse ahju menüüst Lemmikud.



# 5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

## 5.1. ÜLDINE KÜPSETUSTABEL

**MÄRKUS:** Kookide, lahtiste pirukate ja muude retseptide valmistamiseks, mis nõuavad vormi või nõud kahel tasandil, asetage ülemine plaat vasakule küljele ja alumine plaat paremale küljele.

| Kategooria | Retsept | Tasemete arv | Toiduvalmistamise programm | T°C | Eelsoojendus | Toiduvalmistamise tarvik | Riiuli asend | Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist *(min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Magus pagaritooted | Väikesed koogid / muffinid | 1 | Tavapärane Mitmetasandiline | 175°C 160°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 150°C | | Sügavamad + Küpsetusplaat | L3+L6 | 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 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 150°C | | Metallrestid + koogivorm | L3+L6 | 50-60 |
| | Küpsised | 1 | Tavapärane Mitmetasandiline | 150°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 140°C | | Küpsetusplaats | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Mitmetasandiline | 140°C | | Küpsetusplaats | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Lehttaignapirukad | 1 | Mitmetasandiline | 190°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 170°C | | Küpsetusplaat | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire"i puding | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 20-30 |
| | Beseed | 1 | Mitmetasandiline | 90°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 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 | L3 | 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 |
| | Frozen croissants | 1 | Konvektsioon + ventilaator | 180°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 180°C | | Sügavamad + Küpsetusplaat | L3+L6 | 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 | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 25-35 |
| | Leib, terve | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 35-50 |

| Kategooria | Retsept | Tase-mete arv | Toiduvalmistamise programm | T°C | Eelsoojen-dus | Toiduvalmista-mise tarvik | Riiuli asend | Küpsetamisaeg pärast eelkuumuta-mist *(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 | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 180°C | Y | Metallrest + Lahtise piruka vorm | L2+L5 | 50-70 |
| | Juustusuflee | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 20-35 |
| | Värske lasanje | 1 | Konvektsioon+ ventilaator | 180°C | Y | Metallrest + ahjukindel nõu | L3 | 40-60 |
| | Lasanje, külmutatud | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Metallrest + ahjukindel nõu | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, külmutatud | 1 | Tavapärane | 180°C | Y | Metallrest + ahjukindel nõu | L3 | 45-55 |
| | Küpsetatud pasta | 1 | Konvektsioon+ ventilaator | 200°C | Y | Metallrest + ahjukindel nõu | L4 | 20-30 |
| Pitsa | Pitsa, värske (plaat) | 1 | Tavapärane Pitsa | 250°C 300°C | Y N | Küpsetusplaat | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 180°C | Y | Sügavamad + Küpsetusplaat | 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 + Küpsetusplaat | L2+L5 | 30-40 |
| | Külmutatud pitsa (õhuke põhi) | 1 | Pitsa | 200°C | N | Metallrest | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Mitmetasandiline | 200°C | Y | Metallrest | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Mitmetasandiline | 180°C | Y | Metallrest | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Liha ja kodulin-nud | Röstitud terve kana (1-1,2 kg) | 1 | Mitmetasandiline | 220°C | Y | Metallrest. Asetage küpset-usplaat 150 ml veega astmele L1. | L3 L4 | 40-60 |
| | Kanakintsud | 1 | Mitmetasandiline | 200°C | Y | Metallrest + Ahjukindel nõu | L3 | 30-50 |
| | Röstitud part | 1 | Mitmetasandiline | 200°C | Y | Metallrest + Ahjukindel nõu | L3 L4 | 50-60 |
| | Kukk | 1 | Mitmetasandiline | 220°C | Y | Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Kategooria | Retsept | Tasemete arv | Toiduvalmistamise programm | T°C | Eelsoojen-dus | Toiduvalmista-mise tarvik | Riiuli asend | Küpsetamisaeg pärast eelkuumuta-mist *(min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Küpsetatud kalkun | 1 | Mitmetasandiline | 200°C | Y | Metallrest + Ahjukindel nõu | L3 | 50-60 |
| | Searibid (1000-1200 g) | 1 | Tavapärane | 200°C | Y | Metallrest + Ahjukindel nõu | L3 | 80-100 |
| | Vorstid | 1 | Supergrill | 04 | Y | Metallrest | L5 | 40-50 |
| | Rostbiif (500 g) | 1 | Mitmetasandiline | 220°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 20-40 |
| | Pikkpoiss (1000-1500 g) | 1 | Tavapärane | 180°C | Y | Küpsetusplaat | L3 | 40-50 |
| | Küpsetatud kana kartulitega | 1 | Mitmetasandiline | 200°C | Y | Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1 | L4 | 45-60 |
| Kala ja mereannid | 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 | Y | Air fry alus** | L4 | 18-25 |
| | Potato Vorm | 1 | Mitmetasandiline | 200°C | Y | Metallrest + Ahjukindel nõu | L4 | 15-25 |
| | 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 tänu spetsiaalsetele küpsetusprogrammidele, mis on kohandatud iga kategooria vajadustega.
Pärast toidugrupi ja retsepti valimist saate valida korraga küpsetamiseks kasutatavate plaatide arvu või toidu kaaluvahemiku (vastavalt valitud kategooriale). Kuvatakse vaikeaeg ja -temperatuur ning neid saab muuta, vajutades ekraanil vastavatele ikoonidele. Küpsetamistemperatuuri saab seada piiratud vahemikku.
Kiire eelsoojenduse suvand on soovitatav ja aktiveeritud vaikimisi, kuid selle saab vahele jätta.
Kui küpsetusprogramm lõpeb, võid lisada veel 5 minutit küpsetusaega või salvestada selle lemmikute menüüsse või naasta avakuvale.

| Sümbol | Toidu kategooria | Retsept | Serveerimisvahemik | Preci Probe sond on saadaval |
|---|---|---|---|---|
|  | Pasta, leib ja pitsa | Ümmargune pitsa | 1 kuni 3 plaati | Nr |
| | | Focaccia | 1 kuni 2 plaati | Nr |
| | | Külmutatud pitsa | 1 kuni 3 plaati | Nr |
| | | Värske lasanje | 1 kuni 2 plaati | Jah |
| | | Cannelloni | 1 kuni 2 plaati | Jah |
| | | Külmutatud lasanje ja cannellonid | 1 kuni 2 plaati | Nr |
| | | Leib ja sai | 1 kuni 2 plaati | Jah |
| | | Leib/sai (aur) | 1 plaat | Jah |
|  | Liha ja kodulinnud | Röstitud sealiha (aur) | 500-1500g | Jah |
| | | Röstitud veiseliha (aur) | | |
| | | Ühepajatoit | | |
| | | Konditustatud lambatalle kints (aur) | | |
| | | Searibid (aur) | | |
| | | Röstitud kana (aur) | | |
| | | Täidetud kana (aur) | | |
| | | Pikkpoiss (aur) | | |
|  | Kala | Kalafilee (aur) | 200-1200g | Jah |
| | | Terve, ahjus küpsetatud (aur) | | Jah |
| | | Grillitud kala | | Nr |
| | | Soolas küpsetatud kala | | Nr |
| | | Külmutatud kala | | Nr |
|  | Soolased koogid ja pirukad | Soolased saiakesed | 1 kuni 3 plaati | Nr |
| | | Suflee (aur) | 1 kuni 2 plaati | |
| | | Soolane kook | 1 kuni 2 plaati | |
| | | Köögiviljakoogid (aur) | 1 kuni 2 plaati | |

| Sümbol | Toidu kategooria | Retsept | Serveerimisvahemik | Preci Probe sond on saadaval |
|---|---|---|---|---|
|  | Köögiviljad | Ahjukartul (aur) | 500-1200g | Nr |
| | | Köögiviljavorm (aur) | | |
| | | Küpsetuspaberisse mähitud köögiviljad | | |
| | | Grillitud köögiviljad | | |
| | | Täidetud köögiviljad (aur) | | |
|  | Magusad pagaritooted | Võiküpsised (aur) | 1 plaat | Nr |
| | | Külmutatud sarvesaiad (aur) | 1 plaat | |
| | | Puuviljatort (aur) | 1 kuni 2 plaati | |
| | | Napoleoni kook (aur) | 1 kuni 2 plaati | |
| | | Muffinid (aur) | 1 plaat | |
| | | Keeksid (aur) | 1 kuni 2 plaati | |
| | | Struudel (aur) | 1 kuni 3 plaati | |
| | | Haputaignakook (aur) | 1 kuni 2 plaati | |
| | | Haputaignakook puuviljatükkidega (aur) | 1 kuni 2 plaati | |

# 6. HOOLDUS JA PUHASTUS

## 6.1. ÜLDISED SOOVITUSED

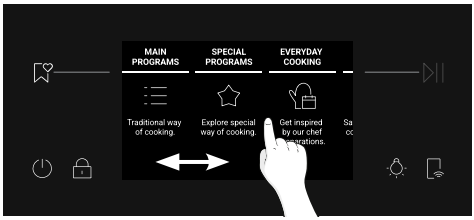
Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme elutsüklit. Enne käsitsi puhastamise alustamist oodake, kuni ahi on jahtunud.

- 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

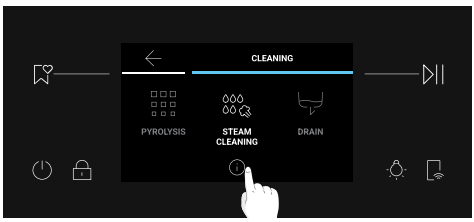
Kerige kodumenüü karusselli horisontaalselt ja vajutage puhastusmenüüsse pääsemiseks nuppu Puhastamine.







Erinevate funktsioonide vaatamiseks kerige puhastamise karussellmenüüd. Iga funktsiooni puhul vajutage nuppu (i), et lugeda selle kirjeldust ja soovitatud kasutusviisi.



Saat valida järgmiste puhastusvõimaluste vahel.

**Pürolüüs** (olenevalt mudelist)

See protsess tugineb sama nime kandvale keemilisele protsessile, mis hõlmab keerukate ainete lagundamist kuumtöötlemise teel.

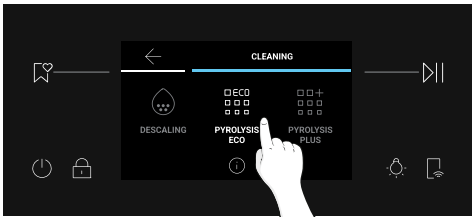
Pärast käivitamist lukustab see automaatselt ahjuukse ja tõstab temperatuuri kiiresti 410 °C-ni. Puhastustsükli lõpus jääb kambrisse vaid minimaalne tolmukogus, mida on kerge niiske lapiga pühkida.
Pürolüütilise puhastuse ajal tuleb aurupaak eemaldada. Vastasel juhul kuvatakse iga 5 minuti järel ekraanil hüpikteade, mis teavitab teid paagi eemaldamisest.

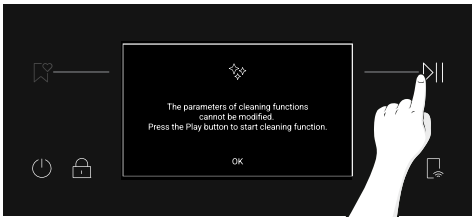


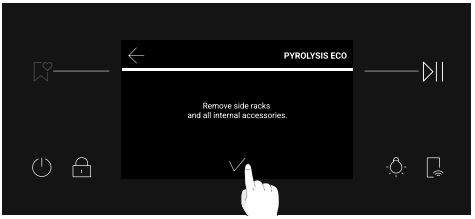

Valida saab kahe pürolüüsi puhastusfunktsiooni vahel.

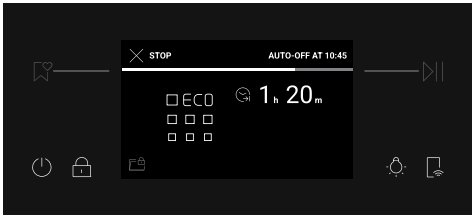
**Pürolüüs Eco**
Puhastab keskmiselt määrdunud ahju. Töötab 90 minutit.

**Kuidas see käib?**
1. Kerige puhastamise karussellmenüüd, kuni jõuate valikuni Pürolüüs Eco. Kuvatakse hüpikteade. Jätkamiseks vajutage nuppu ▷|| või naasmiseks nuppu OK.
2. Jätkamiseks vajutage nuppu ▷||.
3. Kuvatakse hüpikteade. Eemaldage ahjust kõik sisemised tarvikud ja külgmised riiulid. Kui olete lõpetanud, siis puudutage ekraanil nuppu ✓.
4. Algab puhastamine. Selleks ajaks ja järgneva jahutusfaasi ajal on uks lukus ja ekraanil on 🔒.
5. Kui seade on maha jahtunud, avaneb uks lukust ja ilmub hüpikteade. Seejärel saate ukse avada ja ahju sisepindu lapiga puhastada.



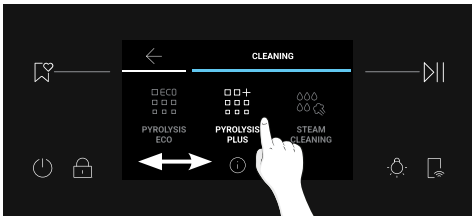



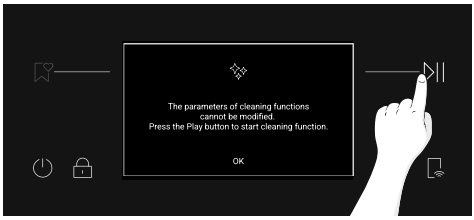
## Pürolüüs plus

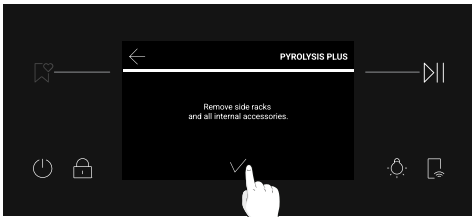
Puhastab tugevalt määrdunud ahju. Töötab 120 minutit.

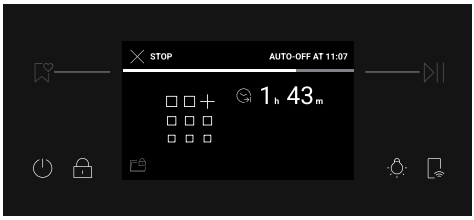
## Kuidas see käib?

1. Kerige puhastamise karussellmenüüd, kuni jõuate valikuni Pürolüüs Plus.
   Kuvatakse hüpikteade. Jätkamiseks vajutage nuppu ▷|| või naasmiseks nuppu OK.
2. Jätkamiseks vajutage nuppu ▷||.
3. Kuvatakse hüpikteade. Eemaldage ahjust kõik sisemised tarvikud ja külgmised riiulid. Kui olete lõpetanud, siis puudutage ekraanil nuppu ✓.
4. Algab puhastamine. Selleks ajaks ja järgneva jahutusfaasi ajal on uks lukus ja ekraanil on 🔒.
5. Kui seade on maha jahtunud, avaneb uks lukust ja ilmub hüpikteade. Seejärel saate ukse avada ja ahju sisepindu lapiga puhastada.




## Katalüütiline puhastus (olenevalt ahju mudelist)

Ahjukambrit katavad katalüütilised paneelid, tänu millele ei pea te kunagi võitlema määrdunud ahjuga.
Paneelid on kaetud spetsiaalse emailiga, millel on hästi pritsmete rasva imav mikropoorne struktuur. Katalüütilise keemilise reaktsiooni abil muudavad nad neeldunud rasva kõrge temperatuuriga kokkupuutel tõhusalt gaasilisteks elementideks.

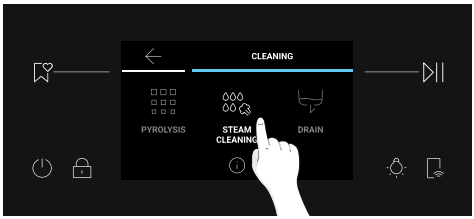
Soovitus: kaaluge katalüütiliste paneelide vahetamist pärast umbes kolmeaastast kasutamist, eriti kui kasutate ahju kaks kuni kolm küpsetustsüklit nädalas. See tagab optimaalse jõudluse ja puhtuse.

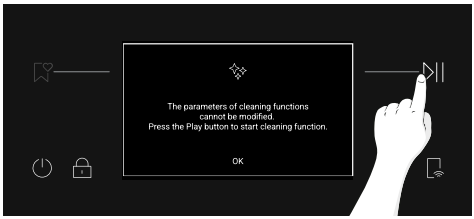
## Aurupuhastus

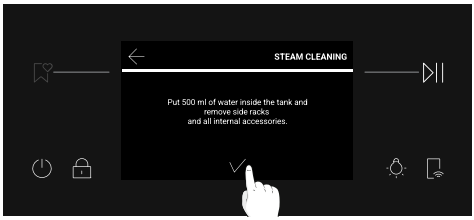
Aurupuhastus puhastusfunktsioon on loodud kerge mustuse eemaldamiseks ning kiire ja keskkonnasõbraliku lahenduse pakkumiseks ahjukambri puhastamiseks auru jõul.

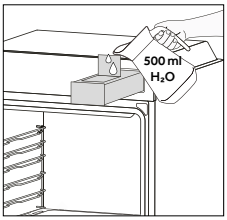
### Kuidas see käib?

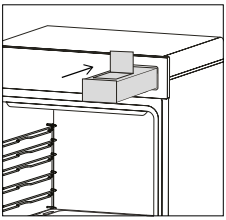
1. Kerige puhastamise karussellmenüüd, kuni jõuate valikuni Aurupuhastus.
   Kui vajutate funktsioonile, ilmub hüpikteade. Jätkamiseks vajutage nuppu ▷|| või naasmiseks nuppu OK.
2. Jätkamiseks vajutage nuppu ▷|| .
3. Hüpikaknas palutakse teil lisada ahjukambri alumisse ossa 500 ml vett. Kui olete lõpetanud, vajutage nuppu ✓ .
4. Algab puhastamine. Ärge avage sel ajal ust.
5. Kui puhastusprotsess on lõppenud, ilmub hüpikteade ja saate ahjuukse avada. Ekraan naaseb kodumenüü karusselli.

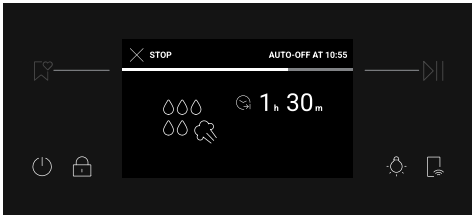


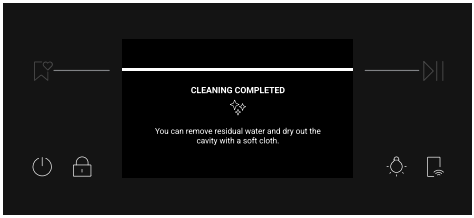



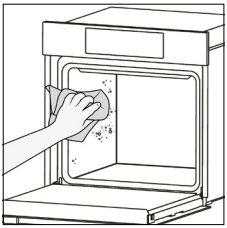





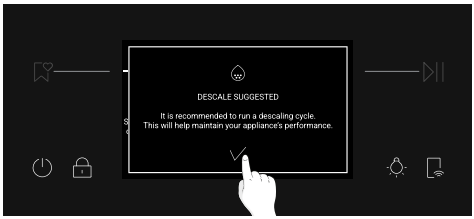



**MÄRKUS.** Kõiki puhastusfunktsioone saab igal ajal katkestada, vajutades vasakus ülanurgas nuppu Stop. Pärast funktsioonide Pyrolysis Eco ja Pyrolysis Plus katkestamist jääb uks lukustatuks, kuni seade on maha jahtunud. Ukse lukust avamisel kuvatakse hüpikteade.

## AURUSÜSTEEMI PUHASTAMINE

### Katlakivi Eemaldamine

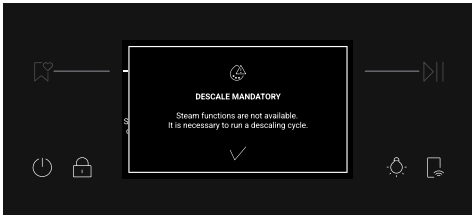
Seda funktsiooni soovitatakse kasutada pärast 25 aurutsüklit ja see on kohustuslik pärast 40 aurutsüklit.
Ahi kuvab hüpikteate, mis soovitab katlakivi eemaldamist iga aurutsükli lõpus (alates 25.), kui kasutajad ei ole funktsiooni veel kasutanud. kuvatakse ekraani vasakul allnurgas kuni katlakivieemalduse tegemiseni.







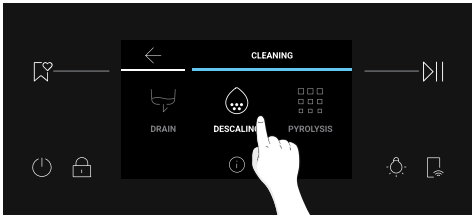
Pärast 40 tsüklit ei käivitu ükski auruga küpsetamise programm enne, kui kasutajad on katlakivi eemaldamise programmi käivitanud. Auruga küpsetamise tsükli käivitamisel kuvatakse ekraanil nõutava katlakivieemalduse ikoon .

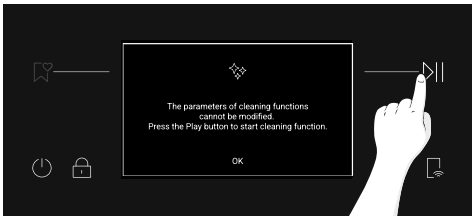


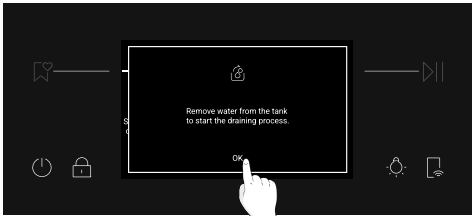
Katlakivi eemaldamise funktsioonil on kolm etappi.

**1. samm (jääkvee eemaldamine aurutist)**

i. Kerige puhastamise karussellmenüüd, kuni jõuate valikuni Descaling. Kui vajutate funktsioonile, ilmub hüpikteade. Jätkamiseks vajutage nuppu ⏯ või naasmiseks nuppu OK.
ii. Kui aurupaak puudub või on avatud, palutakse teil see sisestada/sulgeda. Kui see on täis, peate selle esmalt tühjendama ja seejärel uuesti sisestama.
iii. Algab äravooluprotsess. Piiksumise korral tühjendage paak, et jätkata 2. sammuga.

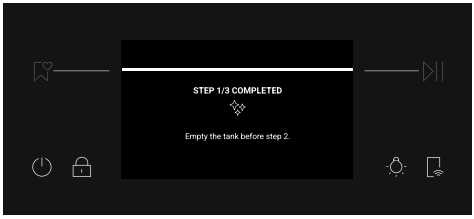


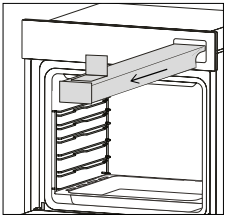







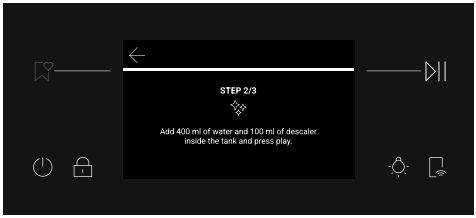


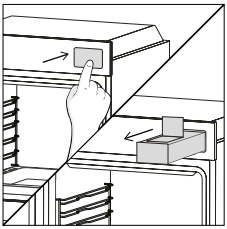



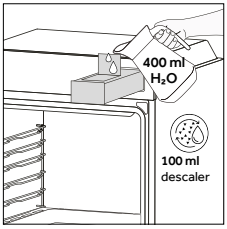
**2. samm (katlakivieemaldus)**

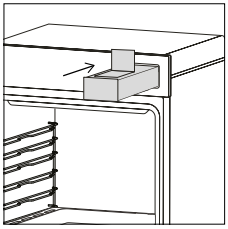
i. Hüpikteates palutakse teil aurupaaki lisada 400 ml kraanivett ja 100 ml katlakivieemaldit. Jätkamiseks vajutage nuppu ⏯ .

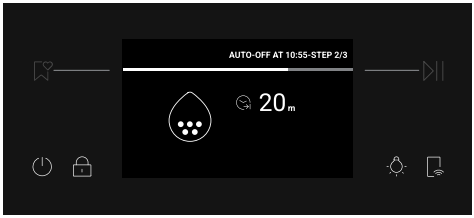
ii. See etapp kestab 20 minutit. Seejärel jätkake kolmanda sammuga. Aurupaak tuleb uuesti eemaldada ja tühjendada.

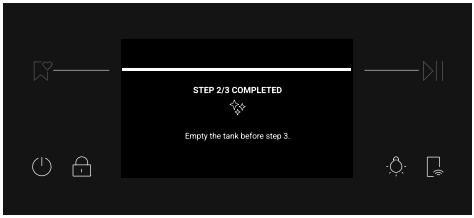




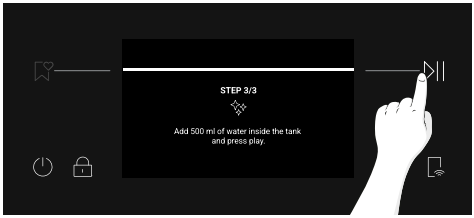


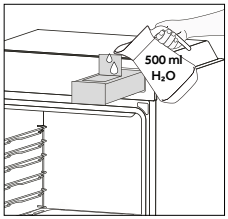



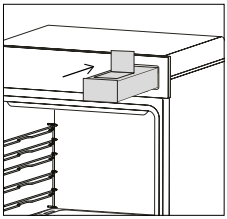
**3. samm (loputamine)**

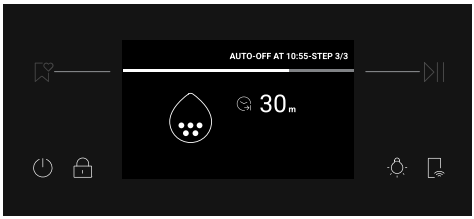
i. Hüpikaknas kuvatakse teade, kus palutakse aurupaaki lisada 500 ml kraanivett. Jätkamiseks vajutage nuppu ▷||.

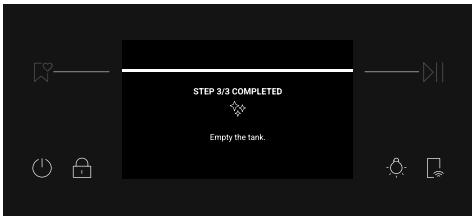
ii. See etapp võtab aega 30 minutit; protsessi lõpus palutakse teil paak tühjendada.

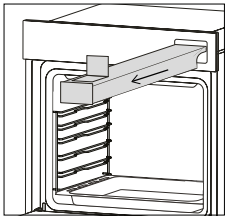


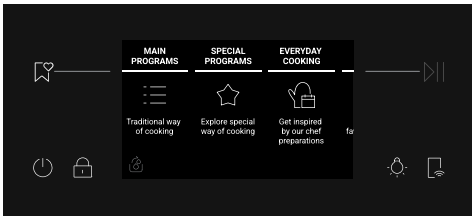





**MÄRKUS.** Kui aurupaaki ei tühjendata, kuvatakse ekraani vasakul allnurgas .

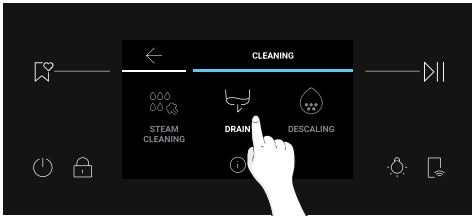


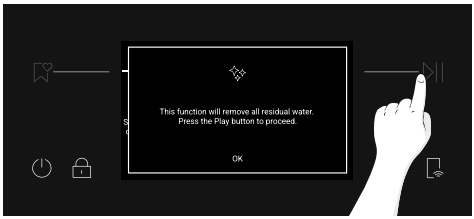

**MÄRKUS.** Kui katlakivi eemaldamise programm katkeb või seda ei lõpetata, kuvatakse ekraanil , mis palub protseduuri korrata ja lõpule viia.

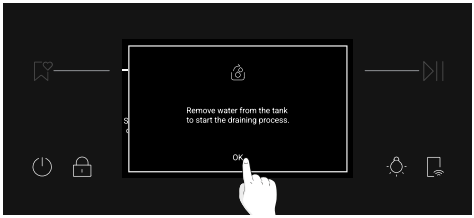
## Äravool

See funktsioon eemaldab aurusüsteemist hõlpsasti üleliigsed vedelikud. Tehke järgmist.

1. Kerige puhastamise karussellmenüüd, kuni jõuate valikuni Drain. Kui vajutate funktsiooni, kuvatakse hüpikteade. Jätkamiseks vajutage nuppu ⏯ või naasmiseks nuppu OK.
2. Kui aurupaak puudub või on avatud, palutakse teil see sisestada/sulgeda. Kui see on täis, peate selle esmalt tühjendama ja seejärel uuesti sisestama.
3. Algab äravooluprotsess. Kui protsess lõpeb, palutakse teil paak tühjendada.

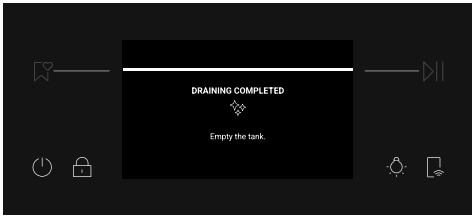


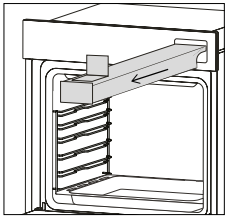









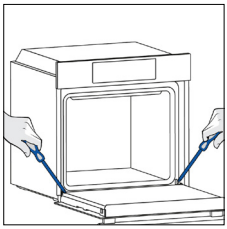



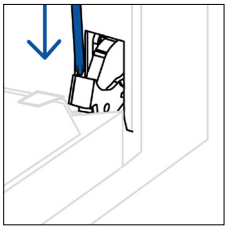
**MÄRKUS.** Kui aurupaaki ei tühjendata, kuvatakse ekraani vasakul allnurgas .



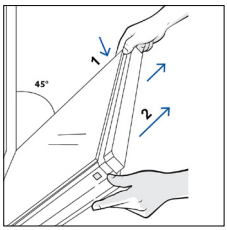
### 6.2.2. VÄLJASPOOL AHJU: klaasukse eemaldamine ja puhastamine

1. Asetage uks 90° nurga alla. Pöörake hingede lukustussakid ahjust väljapoole.

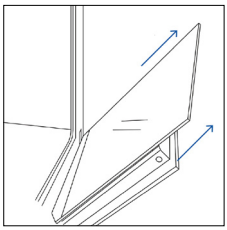




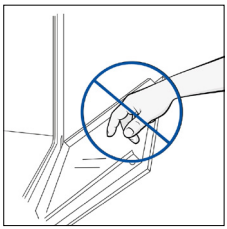
2. Asetage uks 45°. Vajutage samaaegselt kahte nuppu ukse külgmistel osadel ja tõmmake enda poole, et eemaldada ülemise klaasukse kate.




3. Eemaldage väga ettevaatlikult ahjuklaas, alustades sisemisest klaasist. Protseduuri ajal hoidke klaasist kindlalt mõlema käega kinni ja asetage see polsterdatud tasasele pinnale (nt kangale).



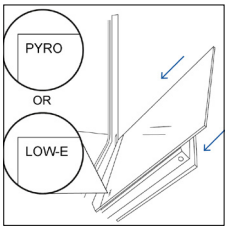
4. ⚠ **HOIATUS!**: Välimine klaas ei ole eemaldatav.



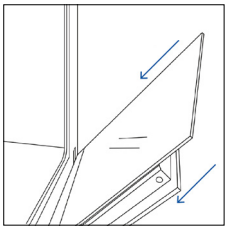
5. Puhastage klaas pehme lapi ja sobivate puhastusvahenditega.



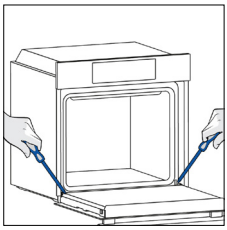
6. Sisestage klaaspaneelid, veendudes, et märgis „LOW-E / PYRO“ on õigesti loetav ja paigutatud ukse vasaku poole alumisele osale vasakpoolse hinge lähedale. Nii jääb esimesele klaasile trükitud silt ukse siseküljele.

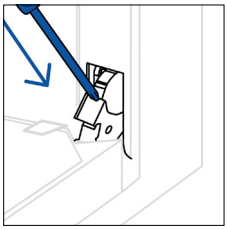



7. Kinnitage ülemise klaasukse kate tagasi, lükates seda sissepoole, kuni kuulete klõpsu kahest külgnupust.



8. Seejärel viige uks tagasi 90° asendisse ja pöörake hingede lukustussakke sissepoole ahju sisemuse poole.





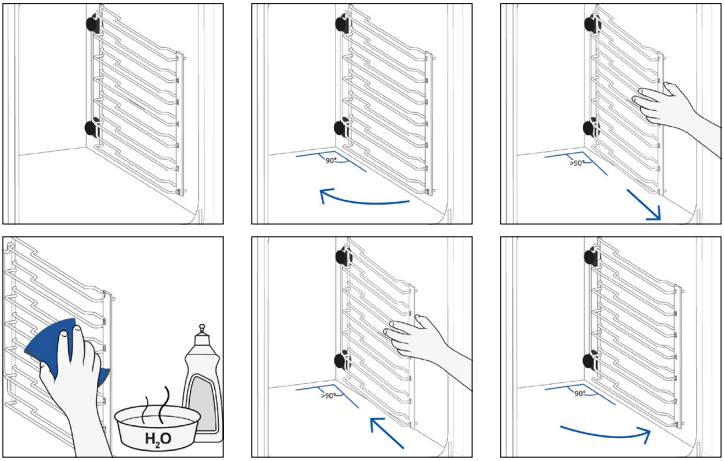
### 6.3. TARVIKUTE PUHASTAMINE

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 esmalt esiosa noole suunas ja eemaldades tagumise osa kruvide küljest.
2. Puhastage külgraamid kas nõudepesumasinas või märja svammiga; pärast kuivatage need kindlasti.
3. Pärast puhastamist paigaldage külgraamid vastupidises järjekorras: asetage tagumine osa kruvide vahele ja lükake esiosa noole suunas.



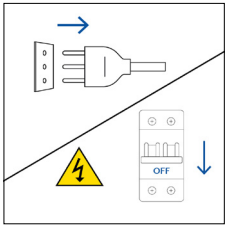
## 6.4. HOOLDUS

### KOMPONENTIDE VAHETAMINE

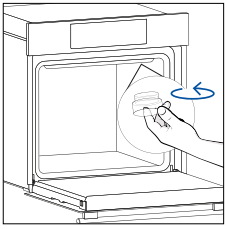
**Lambipirni vahetamine:**

1. Lahutage ahi vooluvõrgust.
2. Eemaldage lambi klaaskate.
3. Eemaldage lambipirn.
4. Asendage pirn uue sama tüüpi pirniga.
5. Paigutage lambi klaaskate ümber.
6. Ühendage ahi uuesti vooluvõrku.

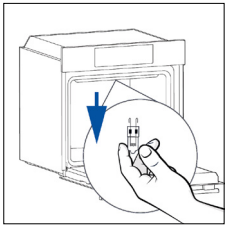
**1. samm**



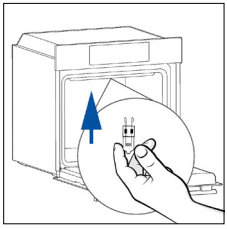

**2. samm**



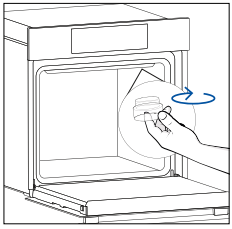
**3. samm**



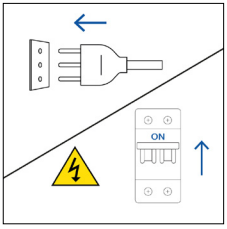
**4. samm**

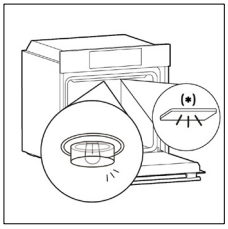


**5. samm**



**6. samm**



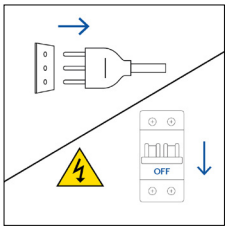




See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat
* Kui teil on selle lambiga probleeme, võtke ühendust klienditeenindusega.

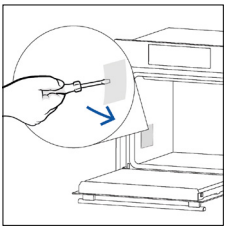
**Külgmise pirni vahetamine:**

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.

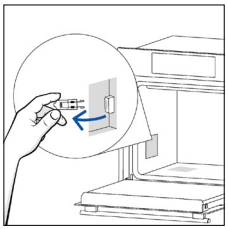
**1. samm**



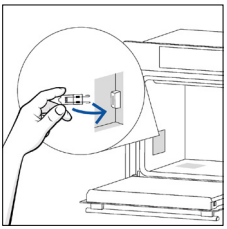

**2. samm**



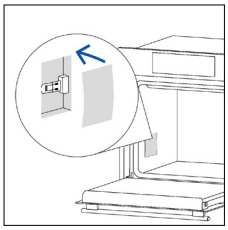
**3. samm**



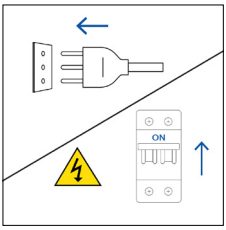
**4. samm**



**5. samm**



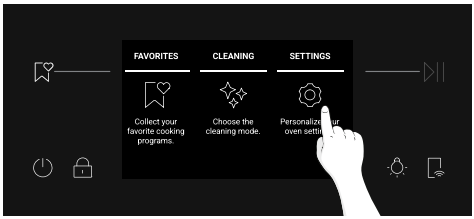
**6. samm**

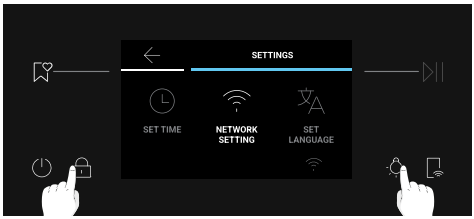


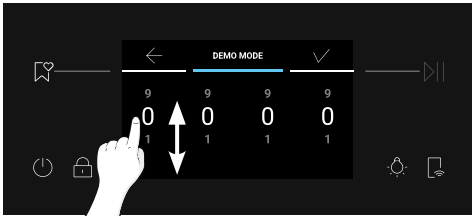

See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat

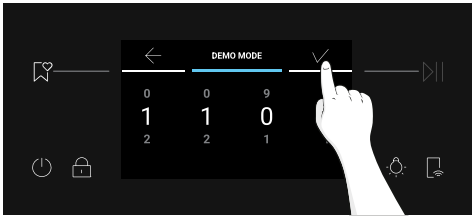
## 6.5. Demorežiim

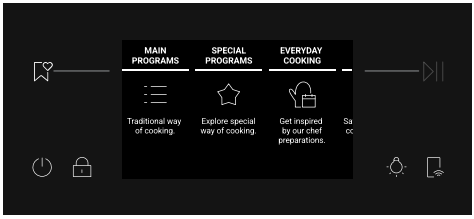
1. Valige kodumenüü karussellil nupp Seaded.
2. Kui olete seadete menüüs, vajutage samal ajal pikalt nuppe  ja samal .
3. Kerige numbreid vertikaalselt, et sisestada parool 1100, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu .
4. Ekraan naaseb kodumenüü karusselli demorežiimis.
5. Demorežiimist väljumiseks korrake samu toiminguid.



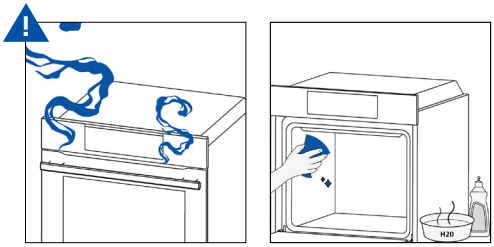
# 7. VEAOTSING

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

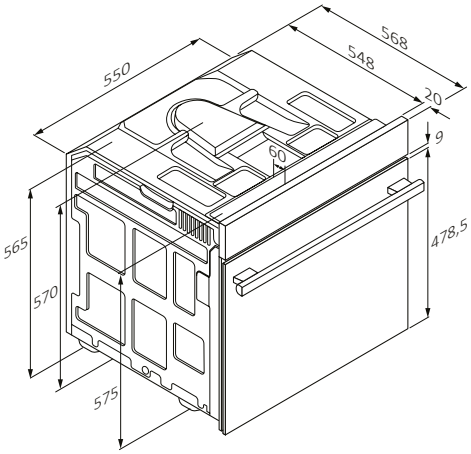
Võimaluse korral vältige ahju eelsoojendamist ja proovige see alati täita.
Avage ahju ust nii harva kui võimalik, sest alati, kui uks avatakse, hajub osa õõnes olevast soojusest.
Olulise energiasäästu saavutamiseks lülitage ahi välja 5–10 minutit enne küpsetusaja kavandatud lõppu ja kasutage jääksoojust, 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.

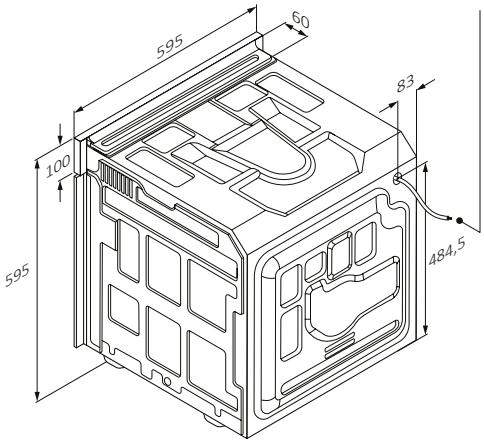
# 9. PAIGALDAMINE

Toote paigaldamise video vaatamiseks skannige QR-kood.

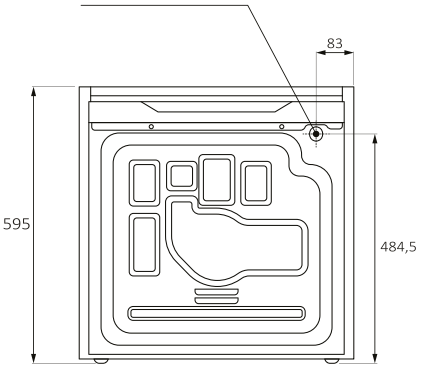
või klõpsates sellel link

Kaabel 1100

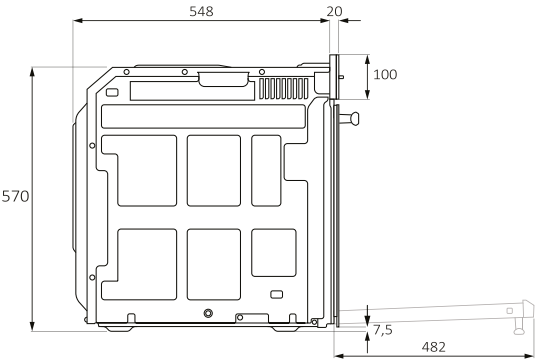



Kaabel 1100

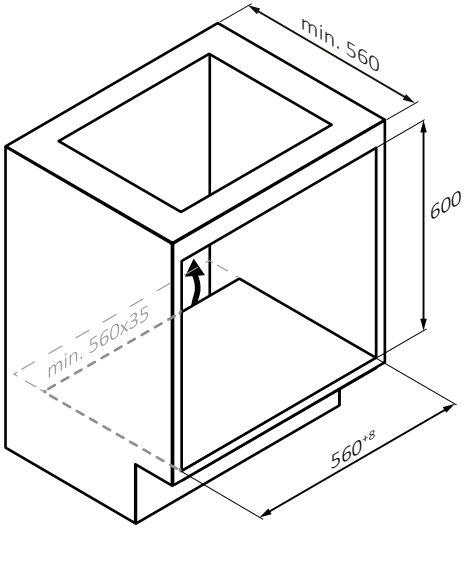


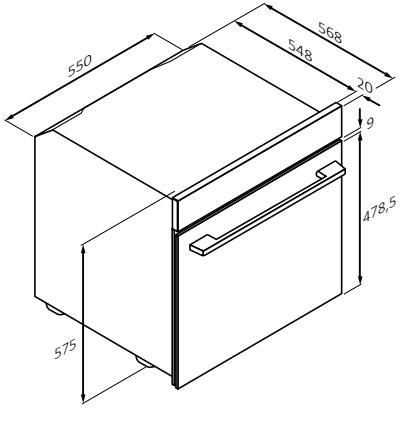

Tagantvaade

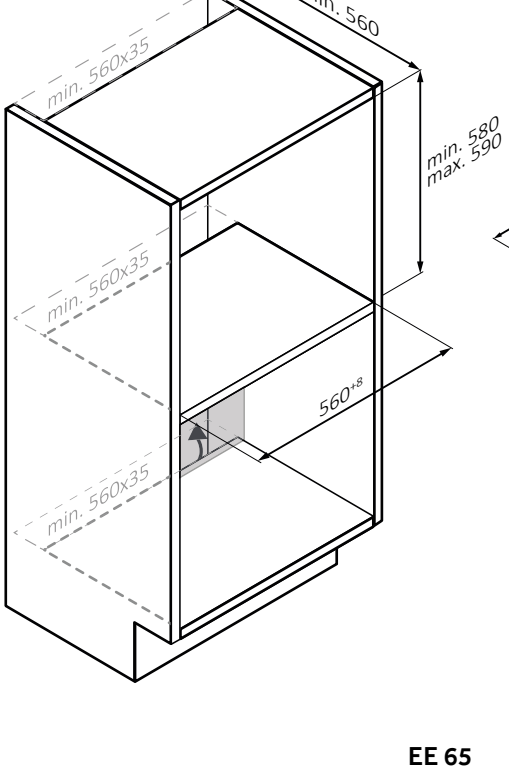


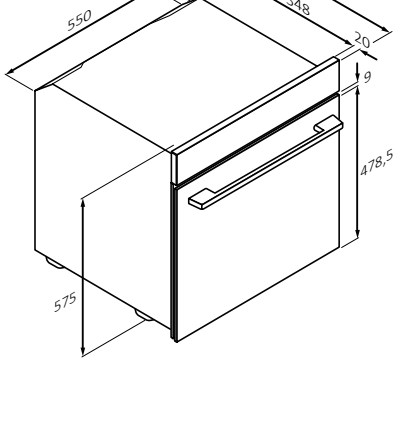

Külgvaade

mm



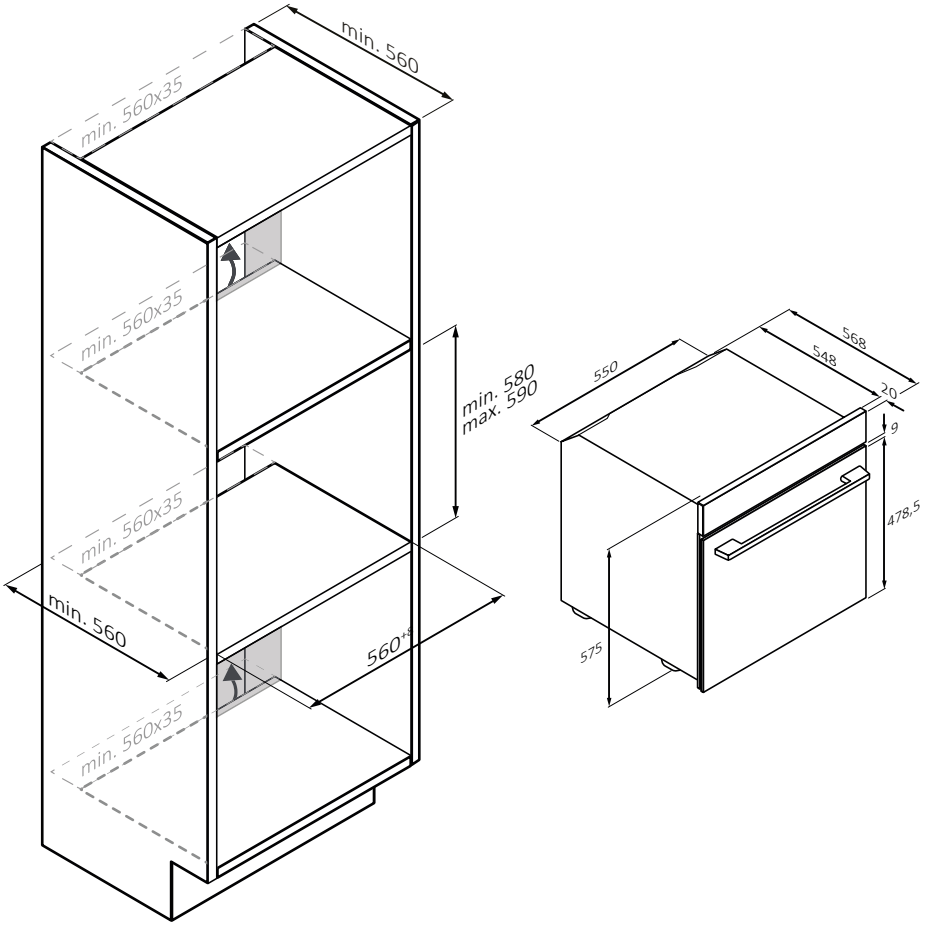



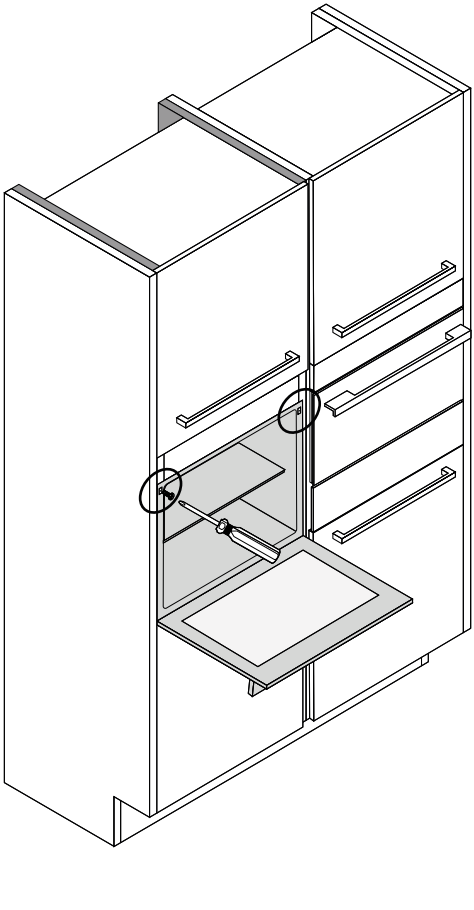

mm

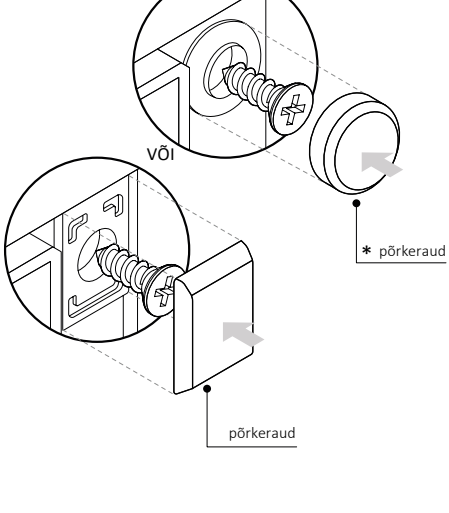


PAIGALDAMINE


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. Īpašas Funkcijas
4.2.3. 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
6.5. Demonstrācijas Režīms

**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 pārtraucējam 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);

*atkarībā no krāsns modeļa

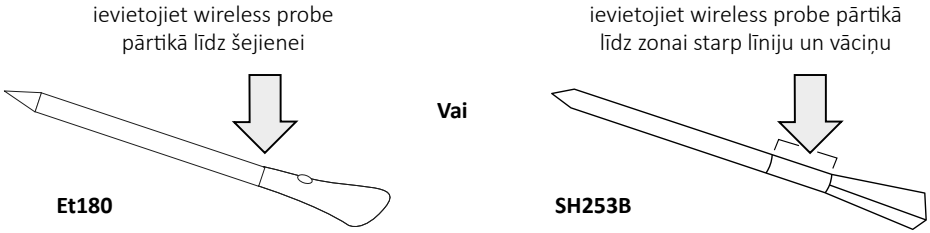
  - neievietojiet cepeškrāsnī auduma dvieļus.
- Cepeškrāsnīs ar gaļas temperatūras zondi pirms tīrīšanas cikla izpildes ir nepieciešams aizvērt atveri, izmantojot komplektācijā iekļauto uzgriezni. Ja netiek izmantota gaļas temperatūras zonde, vienmēr aizveriet atveri, izmantojot uzgriezni.
- Pirolītiskās tīrīšanas procesa laikā (ja tas ir pieejams) virsmas var kļūt karstākas nekā parasti un bērni jātur drošā attālumā.
- Ja virs cepeškrāsns ir uzstādīta plīts virsma, nekad to nelietojiet, kamēr darbojas pirolizētājs; lai plīts virsma nepārkarstu.

**BRĪDINĀJUMI (STEAM PLUS)**

- Uzpildot tvaika tvertni, ūdens līmenis nedrīkst pārsniegt uz tvertnes norādīto maksimumu
- Tvertnes uzpildīšanai izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas funkcijas palaides ir jānoņem tvaika tvertne. Neievietojiet tvaika tvertni pirolītiskās tīrīšanas funkcijas darbības laikā.

## BRĪDINĀJUMI ATTIECĪBĀ UZ BEZVADU TEMPERATŪRAS ZONDI

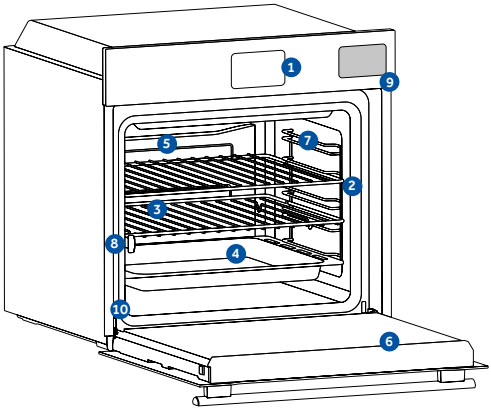
- Šis produkts ir paredzēts tikai cepeškrāsnīm. Tas jāizmanto tikai tā, kā aprakstīts šajā lietotāja rokasgrāmatā..
- NEPIESKARIETIES ZONDEI Preci Probe AR KAILĀM ROKĀM TŪLĪT PĒC GATAVOŠANAS. Vienmēr valkājiet cepeškrāsns cimdus, lai zondi Preci Probe pēc gatavošanas izņemtu no ēdiena.




- Tieši nepakļaujiet zondes Preci Probe metāla daļu cepeškrāsns radītajam karstumam.
- Nelietojiet zondi Preci Probe nekādā citā ierīcē, kā vien iebūvētajā cepeškrāsnī.
- Nelietojiet zondi Preci Probe mikroviļņu krāsnī.
- Zondi Preci Probe var tīrīt un mazgāt, bet to nedrīkst uz ilgu laiku iegremdēt ūdenī.
- Šo produktu nav paredzēts lietot personām, kas jaunākas par 12 gadiem.
- Piegādātājs nebūs atbildīgs par Preci Probe bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas lietošanas dēļ.
- Pirms Preci Probe lietošanas to notīriet.
- Zonde var darboties šādā temperatūras diapazonā: no 10 °C līdz metāla daļas iekšējai maksimālajai temperatūrai — 100 °C. 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 zondes Preci Probe temperatūra pārsniedz 100 °C, gatavošana tiek pārtraukta un zonde Preci Probe pēc iespējas ātrāk ar cimdiem jāizņem no cepeškrāsns, lai tā netiktu sabojāta.

# 2. PRODUKTA IEVIEŠANA

## 2.1. PRODUKTA PĀRSKATS

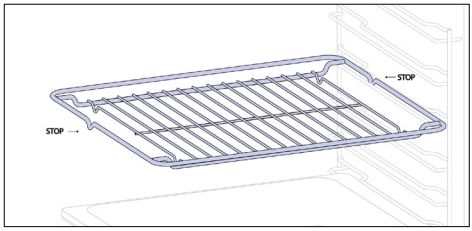



1. **Vadības panelis**
2. **Plauktu pozīciju numuri**
3. **Metāla režģi**
4. **Paplāte**
5. **Ventilatora vāks**
6. **Cepeškrāsns durvis**
7. **Sānu stiepļu režģi** (ja ir: tikai plakanam dobumam)
8. **Teleskopiskās vadotnes**
9. **Tvaika tvertne**
10. **Sērijas numurs un QR kods**

Ierakstiet šeit savu sērijas numuru turpmākai uzziņai.

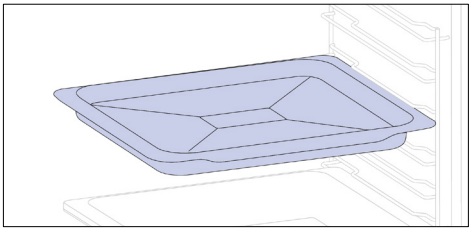
## 2.2. PIEDERUMI

### Metāla restītes



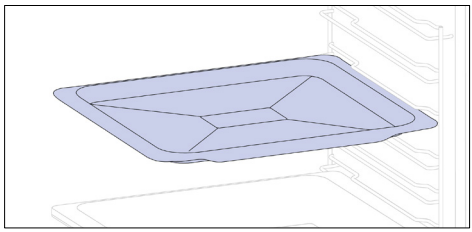

Cepeškrāsns reste ir noņemams un regulējams plaukts, kas atbalsta virtuves piederumus un ko var noregulēt dažādos augstumos atbilstoši gatavošanas vajadzībām. Nelieciet ēdienu tieši uz tās; tā vietā izmantojiet cepampapīru vai piemērotas cepšanas pannas.

### Dziļā plāte



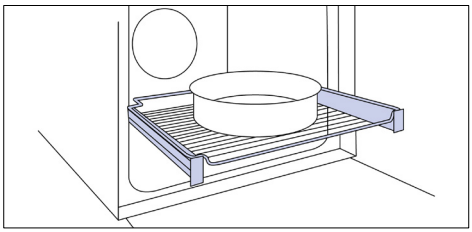
Dziļākā plāte ir ideāli piemērota receptēm, kur jāpievieno šķidrumi vai dažādi slāņi, piemēram, sautējumiem un cepešiem. Tās dziļums ir īpaši izstrādāts, lai nodrošinātu tajā pagatavotā ēdiena vēlamo konsistenci.

### Cepšanas plāte (tikai, ja ir*)



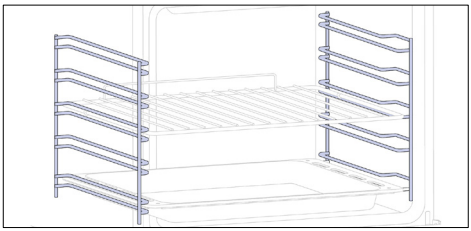
Cepšanas plāte ir ideāli piemērota, lai nodrošinātu vienmērīgu apakšējo apbrūninášanu, padarot to ideāli piemērotu cepumiem un konditorejas izstrādājumiem, pateicoties seklajam, plakanajam dizainam. Turklāt, novietojot to zem ēdiena gatavošanas režģa, tas var palīdzēt savākt nopilējumus un nepieļaut cepeškrāsns notraipīšanos.

### Teleskopiskās vadotnes (tikai, ja ir*)



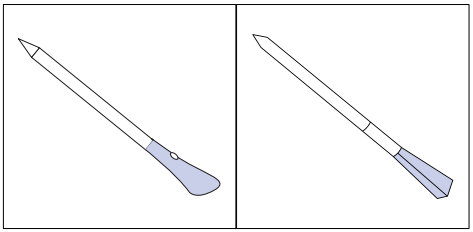
Teleskopiskās cepeškrāsns sliedes ir plaukti, kurus var pagarināt, atvieglojot priekšmetu novietošanu vai izņemšanu, neiesniedzoties dziļi karstā cepeškrāsnī. Tie uzlabo drošību, stabilitāti un tos var regulēt dažādos līmeņos.

**Sānu stiepļu restītes** (tikai, ja ir*)



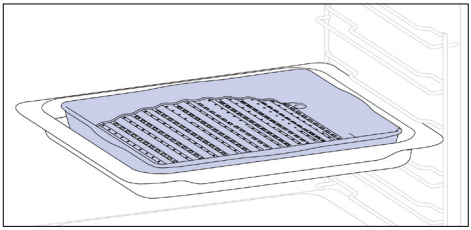
Sānu statīvi, kas atrodas cepeškrāsns telpas abās pusēs, ir paredzēti cepšanas plātes un režģu novietošanai ēdiena gatavošanas laikā.

**Preci Probe** (tikai, ja ir*)



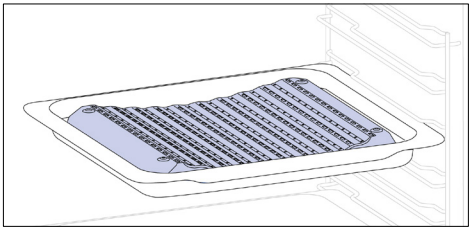
Šī gaļas temperatūras zonde ir temperatūras sensors, ko var ievietot ēdienā un pievienot cepeškrāsnij ar kabeli, lai kontrolētu pārtikas iekšējo temperatūru ēdiena gatavošanas laikā. To galvenokārt izmanto zivīm un gaļai.

**Dubultā plāte — barbekjū režīms** (tikai, ja ir*)



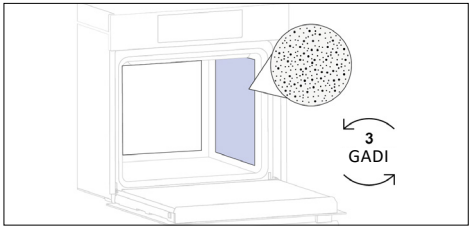
Izliektā forma ir piemērota grilēšanai cepeškrāsnī augstā temperatūrā (220°), panākot barbekjū cienīgu rezultātu mājās bez liekiem dūmiem, ko nodrošina tauku notecināšanas funkcija plātes apakšā.

**Dubultā plāte — TVAIKA režīms** (tikai, ja ir*)

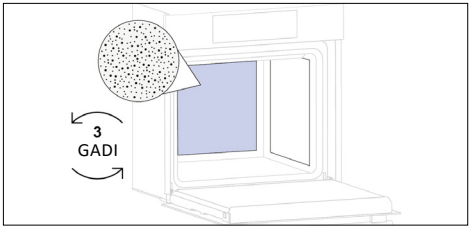


Ieliektā forma nodrošina pareizu ēdiena gatavošanas laikā izdalītā mitruma cirkulāciju, lai ēdiena mitruma līmenis būtu augsts. Atbilstoši plātē ielietajam ūdens daudzumam ēdiens tiek pagatavots sausāks vai vairāk "mitra" ēdiena gatavošana.

**Katalītiskie paneļi** (tikai, ja ir*)

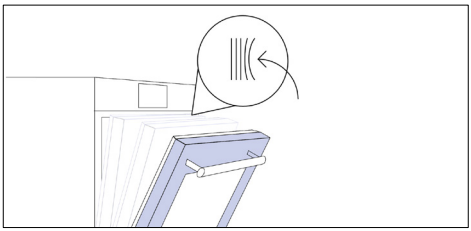



**Katalītiskie Ventilatora vāks** (tikai, ja ir*)



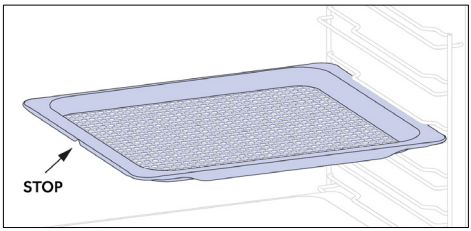

Ar mikroporu struktūru un emaljas pārklājumu izgatavoti speciāli paneļi tauku pārvēršanai viegli noņemamos gāzveida elementos. Nomainiet pēc 3 lietošanas gadiem (ar 2/3 gatavošanas cikliem nedēļā).

**Soft Close/Soft Open viras** (tikai, ja ir*)



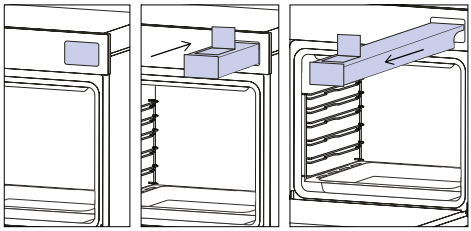
Viegli aizveramas un atvērtas eņģes kontrolē durvju kustību, nodrošinot vienmērīgu virzību un novēršot durcju aizciršanu.

**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.

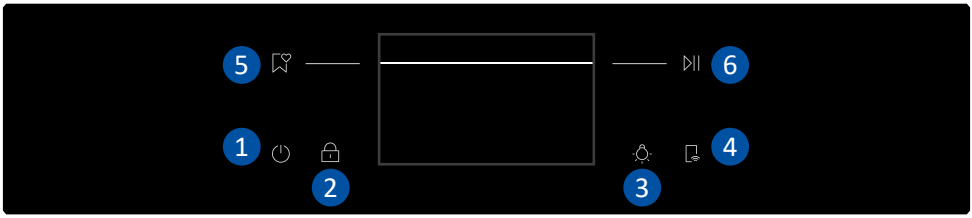
**Tvaika tvertne**



Tvaika tvertne ir atvilktne, kuru var piepildīt ar ūdeni, kas ir nepieciešams ēdiena gatavošanas un tīrīšanas ar tvaiku programmām.

**LV:** Nelieciet pārtiku tieši uz cepeškrāsns restēm. Vienmēr izmantojiet cepampapīru un/vai piemērotas pannas vai formas.

## 2.3. VADĪBAS PANELIS




**Zema enerģijas patēriņa dati saskaņā ar Komisijas Regulu (ES) 2023/826**
Izstrādājuma enerģijas patēriņš gaidstāves režīma stāvoklī: 0,5 W
Periods, pēc kura iekārta automātiski sasniedz gaidstāves režīma stāvokli: 20 min.

Funkcijas un funkciju rangu var mainīt atkarībā no modeļa

1. Ieslēgšana/izslēgšana
2. Bērnu bloķējums
3. Lampa
4. Tālvadība
5. Izlase
6. Sākt/apturēt

## GALVENĀS FUNKCIJAS

| Simbols | Funkcija | Apraksts |
|---|---|---|
| | **Ieslēgšana/izslēgšana** | Nospiediet, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsni |
| | **Bērnu bloķējums** | Lai bloķētu ekrānu un nepieļautu, ka ierīci izmanto bērni, nospiediet uz 3 sekundēm. |
| | **Apgaismojums** | Nospiediet, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsns iekšējo apgaismojumu. |
| | **Tālvadība** | Lai aktivizētu tālvadību, kad cepeškrāsns ir savienota pārī ar lietotni hOn (izmantojot lietojumprogrammu), nospiediet uz 3 sekundēm. |
| | **Izlase** | Nospiediet, lai piekļūtu izvēlnei Izlase. |
| | **Sākt/apturēt** | Nospiediet, lai sāktu/apturētu gatavošanu vai apstiprinātu funkcijas. |

**PARĀDĪTĀS ATGRIEZENISKĀS SAITES** (redzamas tikai, ja aktīvas)

| Simbols | Atgriezeniskās saites | Apraksts |
|---|---|---|
|  | **Nav tvertnes** | Ikona parādās, ja tvaika tvertnes nav vai tā ir atvērta. |
|  | **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. |
|  | **Nepieciešama atkaļķošana** | Ikona parādās, kad ir nepieciešams atkaļķošanas cikls. |

## 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.

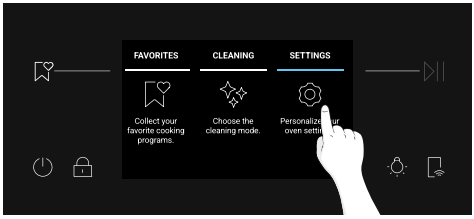
*atkarībā no krāsns modeļa

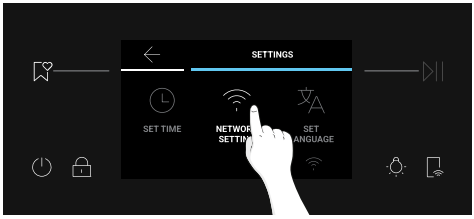
### Informācija par tīklā savienotām iekārtām

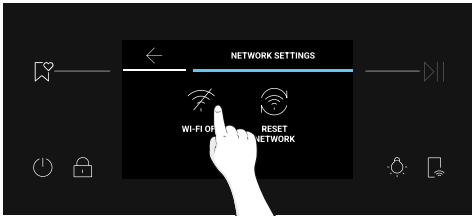
Tīklā pievienotā produkta jaudas patēriņš gaidstāves režīmā, ja ir pievienoti visi vadu tīkla porti un aktivizēti visi bezvadu tīkla porti: 2,0 W.
Periods, pēc kura iekārta automātiski sasniedz tīkla gaidstāves stāvokli: 20 min

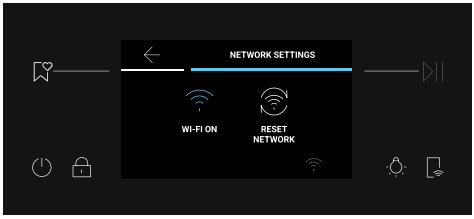
### Bezvadu tīkla porta aktivizēšana

Sākuma karuselī nospiediet “Iestatījumi” un pēc tam nospiediet “Tīkla iestatījumi”. Pārslēdziet no Wi-Fi OFF, lai ieslēgtu Wi-Fi.



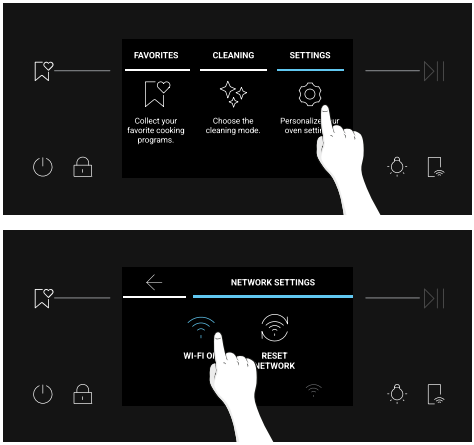



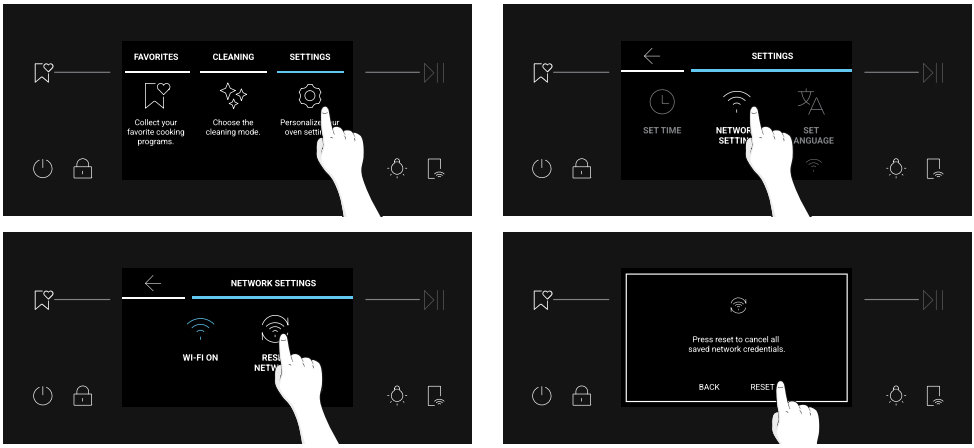
### Bezvadu tīkla porta deaktivizēšana

Sākuma karuselī nospiediet “Iestatījumi” un pēc tam nospiediet “Tīkla iestatījumi”. Pārslēdziet Wi-Fi ON, lai izslēgtu Wi-Fi.




### Tīkla atiestatīšana

1. Sākuma karuselī nospiediet “Iestatījumi” un pēc tam nospiediet “Tīkla iestatījumi”.
2. Nospiediet “Atiestatīt tīklu” (iespējots tikai tad, ja ierīce jau ir savienota pārī).
3. Apstipriniet uznirstošo ziņojumu, nospiežot “Atiestatīt”.




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

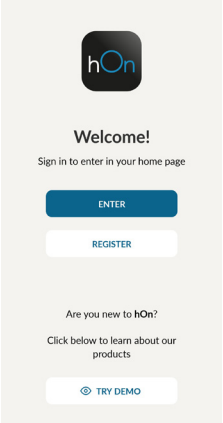
GET IT ON Google Play

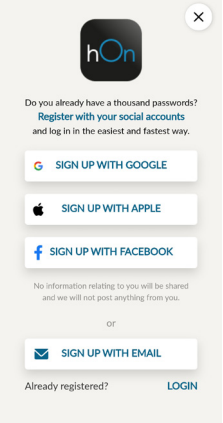
Turpmākie attēli ir tikai ilustratīviem mērķiem.

---

## JAUNA LIETOTĀJA REĢISTRĀCIJA

- Noklikšķiniet uz “Reģistrēties”.
- Varat reģistrēties, izmantojot sociālos kontus vai savu personīgo e-pasta adresi.

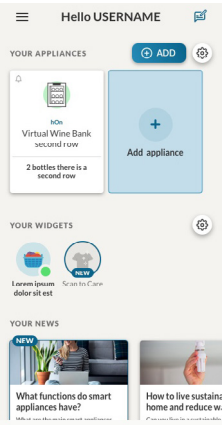



## ĀTRĀ PĀRA REĢISTRĀCIJA

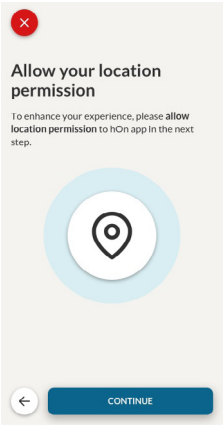
**1. darbība**

- Atlasiet “Pievienot ierīci”.



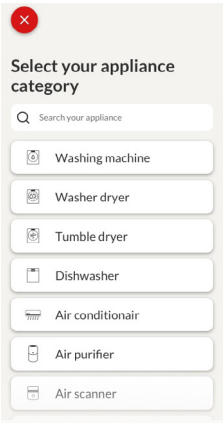
**2. darbība**

- Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai.



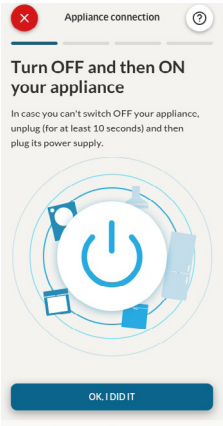

**3. darbība**

- Atlasiet cepeškrāsni no ierīces kategorijas.



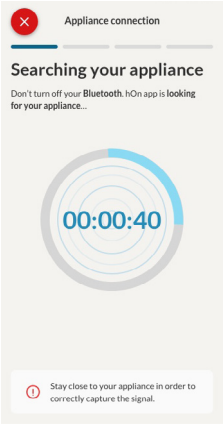

**4. darbība**

- Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet.



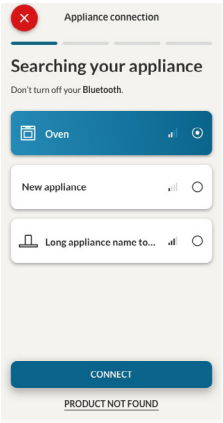
**5. darbība**

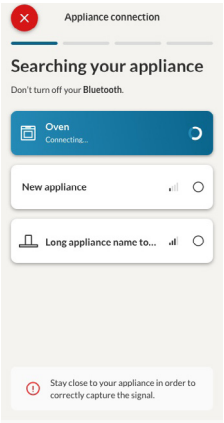
- Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves tehniku.




**6.1-6.2. darbība**

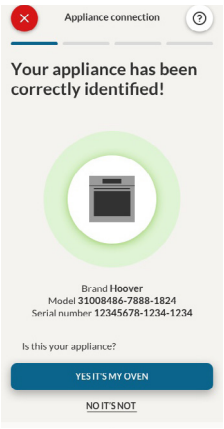
- Atlasiet savu sadzīves tehniku, pieskarieties pie “Savienot” un uzgaidiet dažas sekundes.




**7. darbība**

- Kad cepeškrāsns ir atrasta, varat to kontrolēt, izmantojot lietotni hOn.



## 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 izmantot dažādas ierīces funkcijas, piemēram, lietojumprogrammā pieejamu recepšu vai gatavošanas programmu tūlītēju vai plānotu sākšanu gan ar zondi, gan bez tās; recepšu progresa uzraudzību reāllaikā; izmantoto gatavošanas parametru pielāgošanu; gatavošanas procesa pārvaldību un uzraudzību, izmantojot Preci Probe zondi; pielāgotu recepšu izveidi, izmantojot U-Create funkciju; tieši produktā izveidoto recepšu saglabāšanu, izmantojot "Jolly funkciju".
Tālvadību var aktivizēt tikai tad, ja produkts ir reģistrēts.

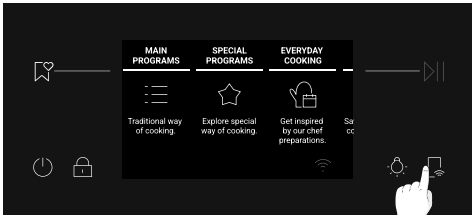
Jūs varat arī attālināti apturēt ēdiena gatavošanas programmu, izmantojot lietotni — noklikšķinot uz pogas "APTURĒT" ekrānā. Cepeškrāsns automātiski pārtrauks ēdiena gatavošanu.

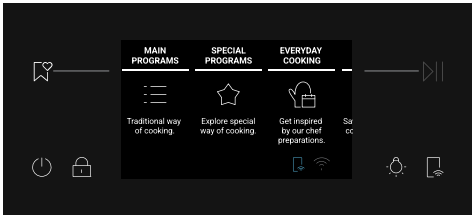
Kad tālvadības pults ir ieslēgta, varat sākt/apturēt un uzraudzīt gatavošanas programmas un receptes gan tieši no lietojumprogrammas, gan no ierīces. Ja tālvadības pults tiek IZSLĒGTA pēc gatavošanas programmas sākuma, programmu var apturēt tikai no cepeškrāsns.

**PIEZĪME.** Tas ir pieejams visām produkta gatavošanas funkcijām, izņemot Sacepums un Supergrils programmas.

### Tālvadības aktivizēšana

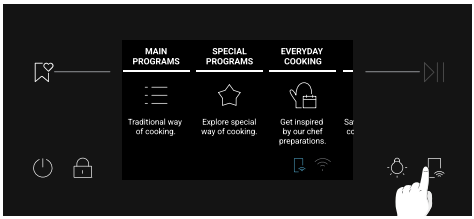
1. Sākuma karuselī nospiediet apakšējā labajā stūrī.
2. Ekrāna apakšā būs redzama ikona "Tālvadības pults ieslēgta".
3. Piekļūstiet lietojumprogrammai, atlasiet programmu un sāciet gatavot. Procesa laikā var vadīt un mainīt programmas parametrus gan no produkta, gan arī no lietojumprogrammas.

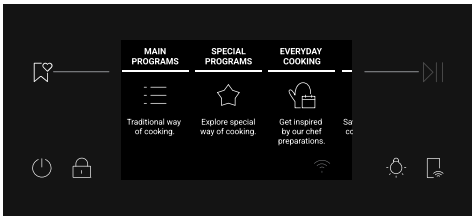


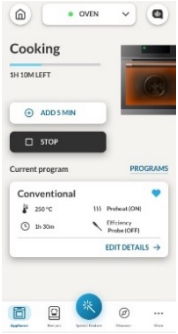




### Tālvadības deaktivizēšana

1. Kad tālvadības pults ir aktīva, nospiediet , lai to izslēgtu.
2. Ikona "Tālvadības ieslēgšana" pazūd.






**PIEZĪME.** Ja lietotājs aptur notiekošo ēdiena gatavošanu cepeškrāsnī, vienlaicīgi apturētā gatavošana būs redzama lietotnē.

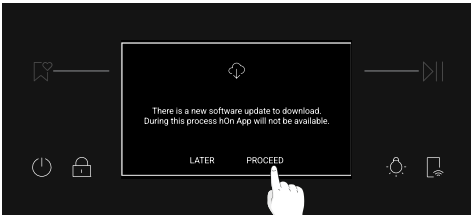
## ATTĀLINĀTA ATJAUNINĀŠANA (OTA)

Cepeškrāsnij ir attālinātās atjaunināšanas funkcija, kas nodrošina produkta programmatūras uzturēšanu, un to ir ieteicams izmantot katru reizi, lai garantētu atjauninātu cepeškrāsns funkcionalitāti, kas tiek iespējota, tiklīdz produkts ir reģistrēts lietotnē. Kad ir pieejams kāds atjauninājums un cepeškrāsns ir savienota, displejā saņemsiet informāciju ar uznirstošu ziņojumu.

OTA process notiks 2 posmos.

**1. PROGRAMMATŪRAS LEJUPIELĀDE** – šī procesa laikā, kas var ilgt apmēram 2 stundas, cepeškrāsni var izmantot ēdiena gatavošanai, bet lietotne nebūs pieejama.

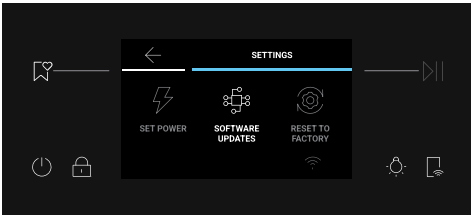
- Atlasot "Turpināt", tiek sākta atjauninājuma lejupielāde un līdz tās beigām ir redzama Wi-Fi ikona ar zilu bultiņu. Lai šajā laikā izslēgtu displeju, pirms ieslēgšanas/izslēgšanas pogas nospiešanas ir jāaktivizē tālvadības pults, jo citādi lejupielādes process tiks pārtraukts..





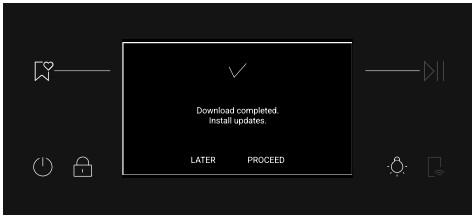


- Atlasot "Vēlāk", procesu var sākt, izvēlnē Iestatījumi atverot sadaļu "Programmatūras atjauninājumi".



**2. INSTALĒŠANA** šī procesa laikā, kas var ilgt apmēram 2 stundas, cepeškrāsni var izmantot ēdiena gatavošanai, bet lietotne nebūs pieejama.

- Pieskaroties “Turpināt”, tiks instalēts atjauninājums.

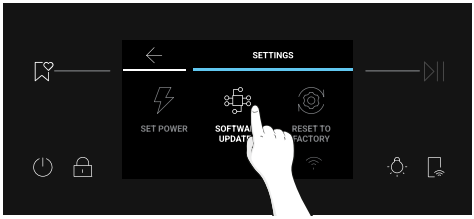


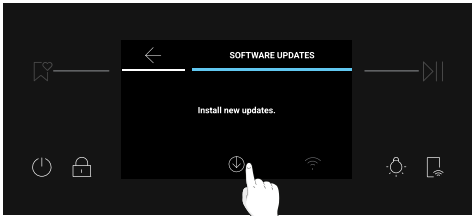







- Atlasot “Vēlāk”, procesu var sākt, izvēlnē Iestatījumi atverot sadaļu “Programmatūras atjauninājumi”.



# 3. PIRMS SĀKŠANAS

## 3.1. INFORMĀCIJA, LAI SĀKTU

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni, jūs varat pamanīt dūmus. Neuztraucieties, vienkārši pagaidiet, līdz dūmi izgaist, pirms izmantojat cepeškrāsni.

### Kā darbojas durvis?

Pirolītiskās tīrīšanas laikā cepeškrāsns durvis visu laiku paliek aizslēgtas. Ja tā nav bloķēta, cepeškrāsns parādīs kļūdas kodu 24 un apturēs tīrīšanas funkciju.

### Kā darbojas apgaismojums?

Cepeškrāsns telpu izgaismo viena vai vairākas spuldzes, kas parasti tiek aktivizētas katru reizi, kad sākas ēdiena gatavošanas funkcija.
Cepeškrāsnīm, kas aprīkotas ar durvju slēdzi (skatīt zemāk), gaisma automātiski ieslēdzas, kad durvis tiek atvērtas.
Cepeškrāsnīm, kas aprīkotas ar lampas pogu, to var izmantot arī apgaismojuma aktivizēšanai.
Ja cepeškrāsns durvis paliek atvērtas ilgāk par 10 minūtēm, lampiņas automātiski izslēdzas.
Pirolītiskās tīrīšanas procesa laikā gaisma paliek izslēgta. *

### Kā darbojas dzesēšanas ventilators?

Dzesēšanas ventilators ir atbildīgs par siltuma izkliedēšanu, neļaujot cepeškrāsnij un tās apkārtnei pārāk sakarst, kā arī aizsargājot virtuves ierīces no augstas temperatūras ietekmes. Šī iemesla dēļ dzesēšanas ventilators kādu laiku paliek dzirdams pat pēc cepeškrāsns izslēgšanas.
Tas darbojas ēdiena gatavošanas cikla laikā un pēc tā attiecībā pret cepeškrāsns iekšējo temperatūru.
Kad dzesēšanas ventilators darbojas, tas parasti rada maigu dūcošu vai svilpjošu troksni. Jūs varat arī pamanīt siltu gaisa plūsmu, kas izplūst no spraugas starp cepeškrāsns durvīm un vadības paneli.
Pirolītiskās tīrīšanas laikā un tad, kad durvis ir aizslēgtas, tiek ieslēgts dzesēšanas ventilators. *
ECO funkcijas laikā lampiņa paliks izslēgta.

(*tikai piro cepeškrāsnīm)

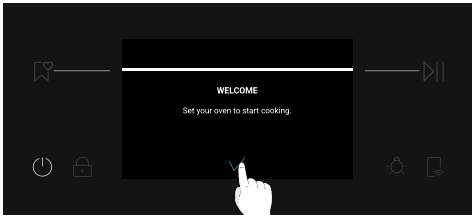
### Statusa joslas darbība

Statusa josla, pamatojoties uz iestatītajām programmām, vienkāršo temperatūras un laika uzraudzību. Konkrēti, funkcijām, kas saistītas ar uzsildīšanu, tas parāda temperatūras pieaugumu šajā fāzē. Ēdiena gatavošanas programmās un pirolītiskās tīrīšanas funkcijā tas parāda attiecīgi gatavošanas laika un tīrīšanas cikla atskaiti.

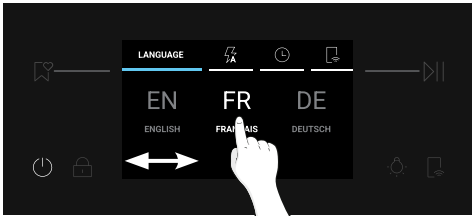
## 3.2. PIRMĀ LIETOŠANA

Pirmoreiz ieslēdzot ierīci, vispirms jāatlasa valoda, jāiestata dienas laiks un jāizvēlas 13 vai 16 ampēri.

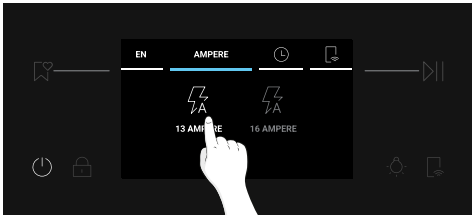
Vispirms displejā tiek parādīts sveiciena ziņojums. Lai turpinātu, nospiediet ✓.



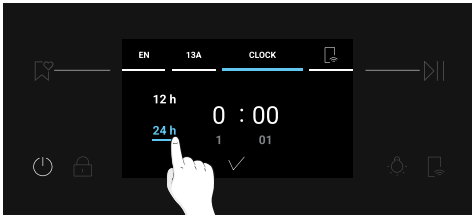
- **VALODAS IZVĒLE:** tiek parādīta karuseļa izvēlne. Ritiniet karuseli horizontāli, lai atlasītu nepieciešamo valodu. Lai pārietu uz nākamo darbību, pieskarieties izvēlētajai valodai.

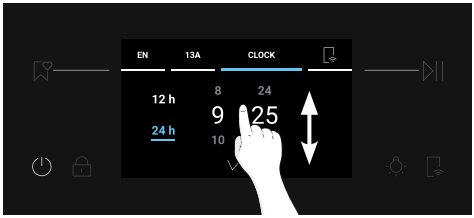


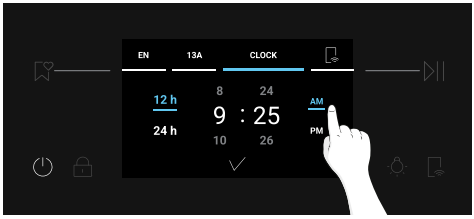

- **STRĀVAS STIPRUMA AMPĒROS IESTATĪŠANA:** pēc noklusējuma cepeškrāsns ir iestatīta darbam ar lielāku jaudu, kas piemērota mājsaimniecībām ar vairāk nekā 3 kW (16 A). Ja jūsu mājsaimniecības pieejamā jauda ir zemāka, varat mainīt šo iestatījumu uz 13 A. Šis iestatījums ietekmē cepeškrāsns uzsilšanas ātrumu. Izvēloties augstāku opciju (16 A), tā uzkarst ātrāk (jo tiek palielināta jaudas absorbcija). Ekrānā ir redzamas divas iespējas — 13 A un 16 A. Lai to atlasītu, nospiediet nepieciešamo strāvas stiprumu un pārejiet uz nākamo darbību.

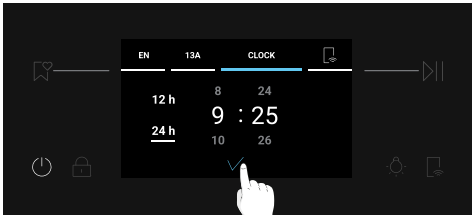



- **IESTATIET LAIKU:** displejā ir redzams iepriekš iestatītais laiks “0:00” iepriekš iestatītajā 24 stundu laika formātā. Lai mainītu laika formātu, nospiediet “12 h / 24 h” ekrāna kreisajā pusē. Lai iestatītu laiku, ritiniet skaitļus vertikāli.
  Ja atlasījāt 12 h laika formātu, nospiediet arī “AM / PM”, lai izvēlētos diennakts laiku. Lai apstiprinātu izvēli, nospiediet ✓ .

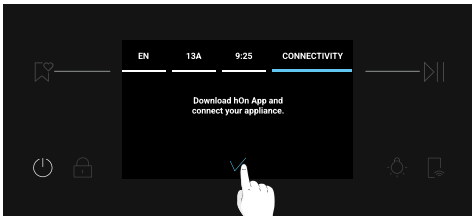


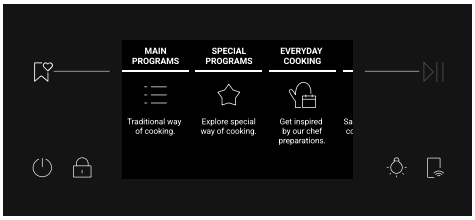



Pēc sākotnējo iestatījumu pielāgošanas tiek parādīts uznirstošs ziņojums par pārī savienošanas informāciju. Nospiediet ✓, lai apstiprinātu, un dodieties uz sākuma karuseļa izvēlni.

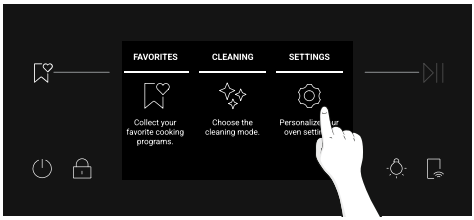


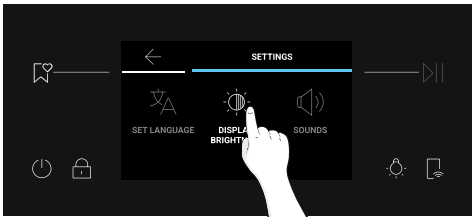



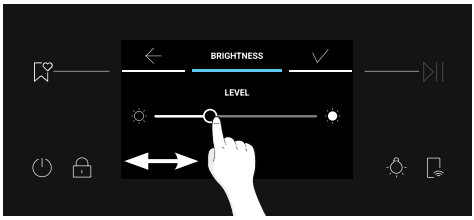

- **INSTRUKCIJAS PĒC UZSTĀDĪŠANAS**
  Lai rediģētu sākotnējos iestatījumus pēc pirmās lietošanas reizes, jebkurā brīdī varat piekļūt iestatījumu izvēlnei no sākuma ekrāna.

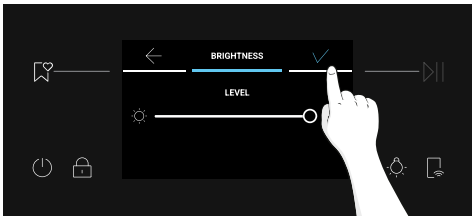
  **PAPILDIESTATĪJUMI**
  Sadaļā Iestatījumi var pielāgot spilgtuma un skaņas līmeņus.

- **SPILGTUMS:** sākuma karuselī nospiediet “Iestatījumi”. Ritiniet izvēlni “Iestatījumi” horizontāli un nospiediet “Displeja spilgtums”. Lai pielāgotu spilgtumu, ritiniet slīdni horizontāli. Lai apstiprinātu, nospiediet ✓.

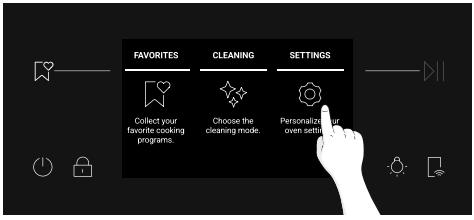


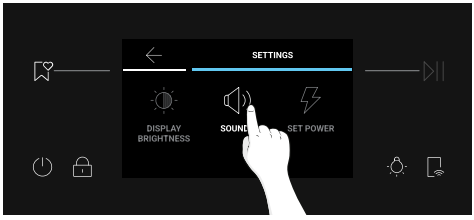



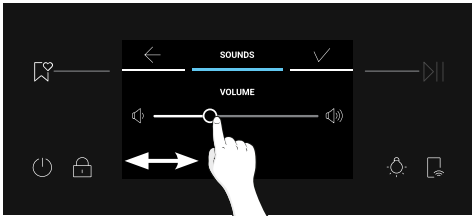



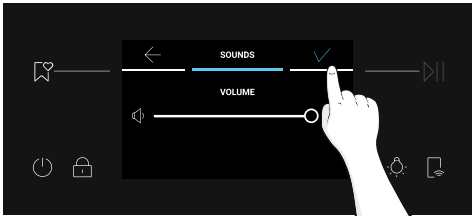



- **SKAŅA:** sākuma karuselī nospiediet “Iestatījumi”. Ritiniet izvēlni “Iestatījumi” horizontāli un nospiediet “Skaņas”. Lai pielāgotu skaļumu, ritiniet slīdni pa kreisi vai pa labi. Lai apstiprinātu, nospiediet ✓.



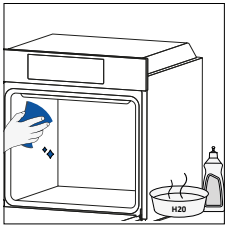



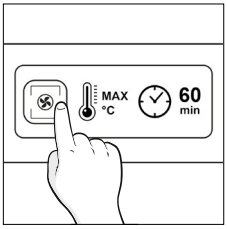



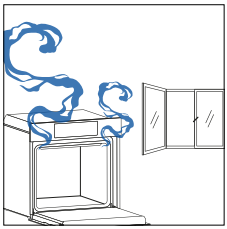




### 3.3. IEPRIEKŠĒJA TĪRĪŠANA

Pirms pirmās lietošanas reizes iztīriet cepeškrāsni. Noslaukiet ārējās virsmas ar mitru, mīkstu drānu. Nomazgājiet visus piederumus un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi, izmantojot karsta ūdens un šķidrā mazgāšanas līdzekļa maisījumu. Iestatiet tukšai cepeškrāsnij maksimālo temperatūras režīmu un atstājiet to ieslēgtu apmēram 1 stundu, lai atbrīvotos no jaunai ierīcei raksturīgā aromāta.



# 4. PRODUKTA DARBĪBA

## 4.1. KĀ PRODUKTS DARBOJAS

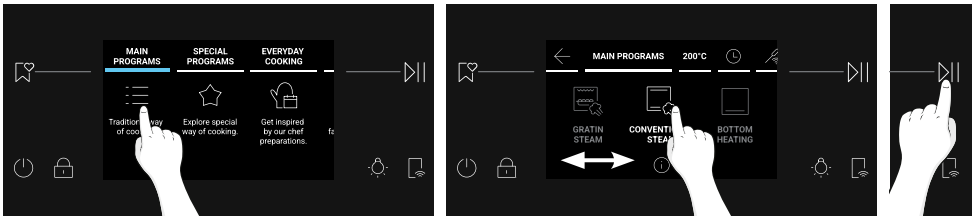
### CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsni, turiet nospiestu ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.



### GATAVOŠANAS FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

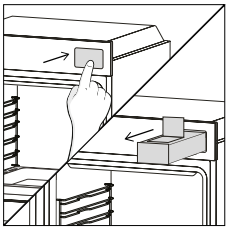
Lai izvēlētos gatavošanas funkciju, sākuma karuseļa izvēlnē nospiediet “Galvenās programmas”. Ritiniet karuseli horizontāli, līdz sasniedzat nepieciešamo funkciju. Nospiediet ▷|| , lai sāktu gatavošanu izvēlētās gatavošanas funkcijas noklusējuma temperatūrā.




### Kā izmantot tvaika tvertni tvaika gatavošanas programmām

Ja pēc tvaika gatavošanas programmas atlasīšanas tvaika tvertnes nav vai tā ir atvērta, parādās uznirstošs ziņojums ar uzvedni to ievietot vai aizvērt. Ja tvaika tvertne ir tukša, displejā parādās uznirstošs ziņojums, lai informētu par ūdens uzpildīšanu. Rīkojieties šādi:

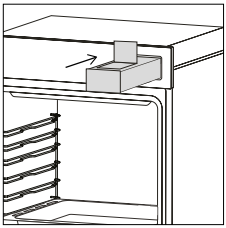
1. Nedaudz piespiediet tvaika tvertni, lai to atvērtu.



2. Ja nepieciešams, pielejiet tvaika tvertnē dzeramo ūdeni caur krūzi vai tieši no izlietnes. Nepārsniedziet tvertnei norādīto maksimālo ūdens līmeni.

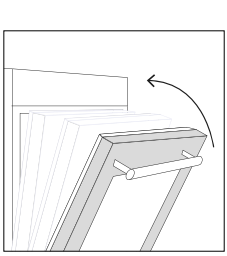



3. Pabīdiet tvaika tvertni, lai to aizvērtu.



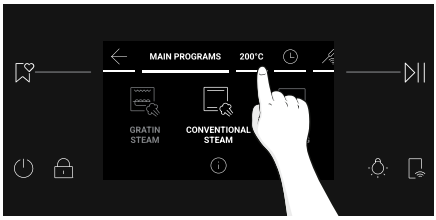
4. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un nospiediet ✓, lai turpinātu. Noteikti aizveriet cepeškrāsns durvis.

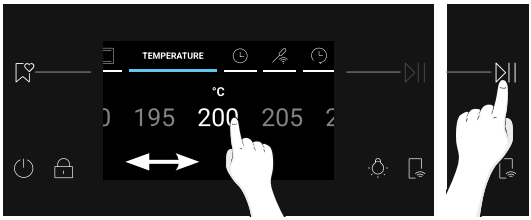


## TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA

Karuselī nospiediet temperatūru, kas norādīta blakus opcijai “Galvenās programmas”. Lai atlasītu nepieciešamo temperatūru, ritiniet horizontāli. Nospiediet ▷||, lai apstiprinātu savu izvēli.



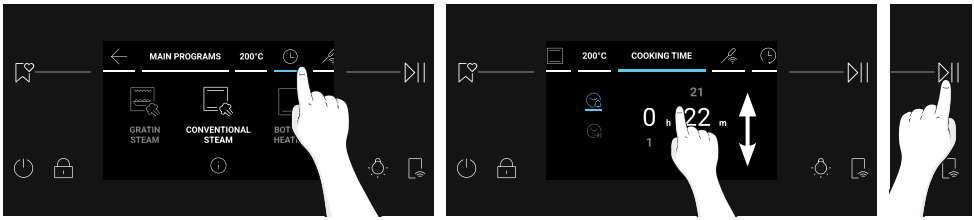



## LAIKA IZVĒLNE

### VERSIJA 1 - (atkarībā no krāsns modeļa)

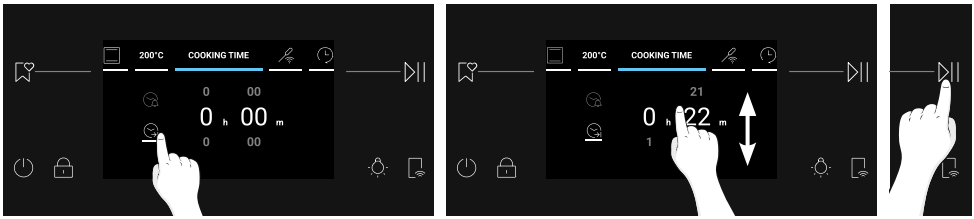
Karuselī nospiežot ◷ "Gatavošanas laiks", piekļūstiet izvēlnei "Laiks".
Lietotājs var ievadīt šādus iestatījumus:

**a. Minūšu skaitītājs**
Šī funkcija ļauj lietotājam iestatīt atgādinājumu par gatavošanas laiku. Nospiežot karuselī ◷ "Gatavošanas laiks", pēc noklusējuma ieslēdzas ikona "Minūšu skaitītājs". Lai pielāgotu laiku, ritiniet ciparus vertikāli, pēc tam nospiediet ▷|| apstiprināšanai.

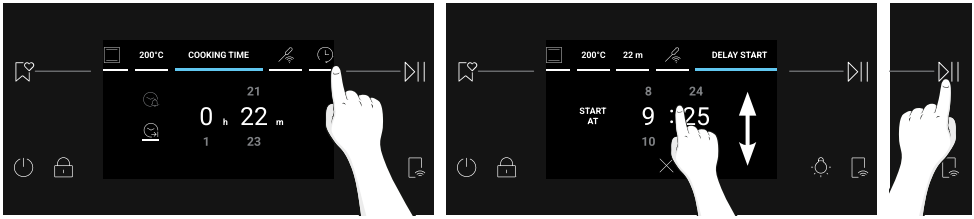



**b. Automātiskā izslēgšana**
Automātiskā izslēgšana liek cepeškrāsnij automātiski izslēgties pēc iestatītā atgādinājuma. Pēc noklusējuma šī funkcija ir izslēgta, un lietotājam tā ir jāaktivizē pēc pieprasījuma.

Nospiediet ↻, lai aktivizētu automātisko izslēgšanu. Noregulējiet laiku, ritinot vertikāli, pēc tam, lai turpinātu, nospiediet ▷||.




**c. Aizkavēta ieslēgšana**
Nospiediet ◷, lai iestatītu aizkavēto ieslēgšanu. Ritiniet vertikāli, lai iestatītu vēlamo laiku, pēc tam nospiediet ▷||, lai apstiprinātu.



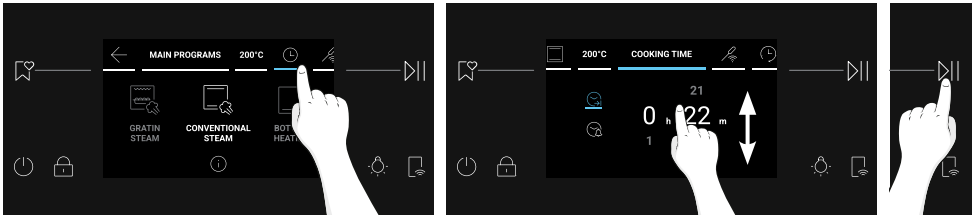

**PIEZĪME.** Opcija "Aizkavēta ieslēgšana" ir jāaktivizē tikai pēc gatavošanas ilguma iestatīšanas, un tā nav pieejama pēc Preci Probe zondes iestatīšanas. Izmantojot opciju "Aizkavēta ieslēgšana", gatavošanas ilgums tiek automātiski pārveidots uz "Automātiskā izslēgšana".

**VERSIJA 2 -** (atkarībā no krāsns modeļa)

Karuselī nospiežot “Gatavošanas laiks”, piekļūstiet izvēlnei “Laiks”.
Lietotājs var ievadīt šādus iestatījumus:

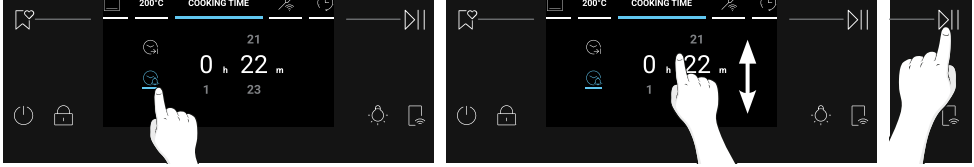
### a. Automātiskā izslēgšana

Automātiskā izslēgšana nodrošina, ka cepeškrāsns automātiski izslēdzas pēc iestatītā atgādinājuma beigām. Pēc tam, kad karuselī nospiežat Gatavošanas laiks, ikona
Automātiskā izslēgšana pēc noklusējuma ir ieslēgta. Lai noregulētu laiku, ritiniet skaitļus vertikāli, pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.



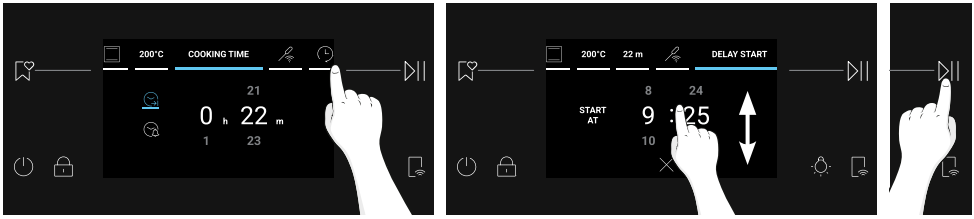

### b. Minūšu skaitītājs

Šī funkcija ļauj lietotājam iestatīt atgādinājumu gatavošanas laikam. Funkcija pēc noklusējuma ir izslēgta, un lietotājam tā jāaktivizē pēc nepieciešamības.
Nospiediet , lai aktivizētu Minūšu skaitītāju. Iestatiet laiku, ritinot skaitļus vertikāli, pēc tam nospiediet , lai turpinātu.




### c. Aizkavēta ieslēgšana

Nospiediet , lai iestatītu aizkavēto ieslēgšanu. Ritiniet vertikāli, lai iestatītu vēlamo laiku, pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.

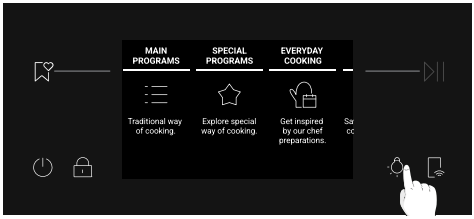



**PIEZĪME.** Opcija “Aizkavēta ieslēgšana” ir jāaktivizē tikai pēc gatavošanas ilguma iestatīšanas, un tā nav pieejama pēc Preci Probe zondes iestatīšanas. Izmantojot opciju “Aizkavēta ieslēgšana”, gatavošanas ilgums tiek automātiski pārveidots uz “Automātiskā izslēgšana”.

## PAPILDU FUNKCIJAS

### LIGHT

Lai ieslēgtu/izslēgtu iekšējo apgaismojumu, nospiediet

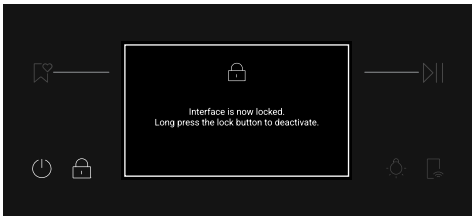



**PIEZĪME.** Pēc noklusējuma iekšējais apgaismojums vispārējo navigācijas procesu laikā ir izslēgts.
Kamēr notiek tāds process kā gatavošana vai tīrīšana, apgaismojums pēc noklusējuma būs ieslēgts.

### BĒRNU BLOĶĒJUMS

Šī funkcija ļauj bloķēt ekrānu, lai nepieļautu, ka ierīci neparedzēti izmanto bērni. Lai aktivizētu ekrāna bloķēšanu, ilgāk nospiediet . Dažas sekundes tiek rādīts uznirstošs ziņojums. Kad bērnu bloķējums ir ieslēgts, tiek atspējotas visas pogas, izņemot Ieslēgt/izslēgt un Bērnu bloķējums.



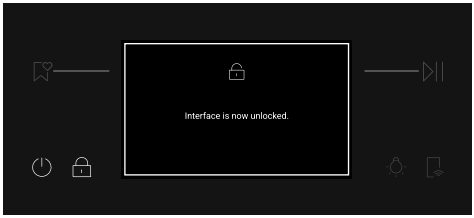



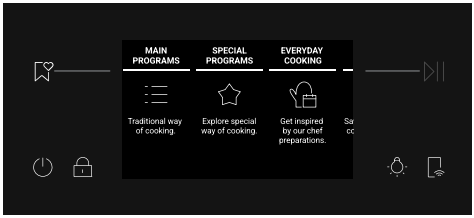




Lai atbloķētu ekrānu, vēlreiz ilgāk nospiediet . Dažas sekundes tiek rādīts uznirstošs ziņojums; varat arī pieskarties jebkurā ekrāna vietā, lai to paslēptu. Displejs tiks atbloķēts, un atkal tiks atvērts iepriekšējais ekrāns.



## 4.2. ĒDIENA GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

### ĀTRAS UZSILDĪŠANAS FUNKCIJA

Ātrā uzsildīšana vienmēr tiek ieteikta ar paziņojumu displejā un sākas automātiski. Kad sākas ātrā uzsildīšana, tiek parādīta opcija "izlaist". Atlasot "izlaist", tiek aktivizēta nepieciešamā gatavošanas funkcija un ēdienu var ievietot aukstā cepeškrāsnī. Ātrā uzsildīšana aktivizē ventilatora un sildelementu kombināciju neatkarīgi no izvēlētās gatavošanas funkcijas; lampiņa nodziest, lai taupītu enerģiju, līdz krāsns sasniedz nepieciešamo temperatūru.

### 4.2.1. GALVENĀS PROGRAMMAS

**PIEZĪME.** Funkcijām, kurām nepieciešama uzsildīšana, šajā posmā jābūt noņemtiem visiem piederumiem. Ievērojiet nākamajā tabulā sniegtos norādījumus par ēdiena uzsildīšanu.

"JĀ" nozīmē to, ka ātra uzsildīšana tiek aktivizēta automātiski un to var izlaist; "NĒ" nozīmē to, ka uzsildīšana nav pieejama un produkti ir jāievieto aukstā cepeškrāsnī.

Kad gatavošanas programma beidzas, varat pievienot vēl piecas minūtes gatavošanas laika vai saglabāt to izlases izvēlnē, vai atgriezties sākumekrānā.

| Simbols | Funkcija | T°C noklusējuma<br>T°C diapazons | Noklusējuma<br>T °C<br>T°C diapazons | Uzsildīšana | Pieejama<br>Preci Probe | Ieteikumi |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NĒ | NĒ | IDEĀLI PIEMĒROTS: gaļas, zivju vai dārzeņu gatavošanai Šī funkcija ļauj ietaupīt enerģiju ēdiena gatavošanas laikā, saglabājot ēdienu mitru un maigu.<br>Cepeškrāsns telpas lampa ir izslēgta. |
|  | *Konvekcijas | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | JĀ | JĀ | IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, maizēm, cepumiem vienā līmenī. |
|  | Vairāku līmeņu | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3<br>(viena paplāte)<br>L3+L6<br>(divaspaplātes)<br>L2+L4+L6<br>(trīs paplātes) | JĀ | JĀ | IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, cepumiem un picām vienā vai vairākos līmeņos. Ideāli piemērots dažādu ēdienu gatavošanai. |
|  | Konvekcija<br>+<br>ventilators | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | JĀ | JĀ | IDEĀLI PIEMĒROTS: cepešiem, sautējumiem, dārzeņiem vai pīrāgiem ar mitru pildījumu. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NĒ | JĀ | IDEĀLI PIEMĒROTS: nelielam daudzumam desu vai steiku. Izmantošana ar aizvērtām durvīm. |

| Simbols | Funkcija | T°C noklusējuma T°C diapazons | Noklusējuma T °C T°C diapazons | Uzsildīšana | Pieejama Preci Probe | Ieteikumi |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5 L1-L5 | L7 plāniem produktiem, L5 biezākiem produktiem. | NĒ | JĀ | IDEĀLI PIEMĒROTS: lielam daudzumam desu, steiku un grauzdētu maižu. Viss laukums zem grila elementa sakarst. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Apgrieziet ēdienu otrādi, kad ir pagājušas divas trešdaļas no ēdiena gatavošanas procesa (ja nepieciešams). |
|  | **Gratēns | 200°C 150-250°C | L4/L5 | JĀ | 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. Ja nepieciešams, pagrieziet ēdienu līdz pusei gatavošanas laikā. |
|  | *Apakšējā sildīšana + ventilators | 170°C 50-230°C | L2/L3 | JĀ | JĀ | IDEĀLI PIEMĒROTS: sāļām kūkām vai ēdieniem ar šķidru pildījumu vienā līmenī |
|  | Apakšējā sildīšana | 170°C 50-230°C | L1/L2 | JĀ | JĀ | IDEĀLI PIEMĒROTS: sautējumiem un saudzīgai gatavošanai vienā līmenī |
|  | Konvekcija + tvaiks | 180°C 130-220°C | L3 | NĒ | JĀ | IDEĀLI PIEMĒROTS: gatavojiet jebkura veida ēdienu vienā līmenī. Tvaika iesmidzināšanas laikā tiek aktivizēts dobuma ventilators |
|  | Gratēns + tvaiks | 200°C 150-220°C | L4 | NĒ | JĀ | IDEĀLI PIEMĒROTS: sacepumam vai cepetim vienā līmenī. Tvaiks nodrošina spīdīgu brūnumu un sulīgu rezultātu |
|  | Vairāku līmeņu + tvaiks | 160°C 130-220°C | L3 | NĒ | JĀ | IDEĀLI PIEMĒROTS: gatavošanai un cepšanai vienā vai vairākos līmeņos. Tvaiks nodrošina vienādu siltuma sadalījumu dažādos līmeņos |

* Testēts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un enerģijas klases vajadzībām
**Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas.
*** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

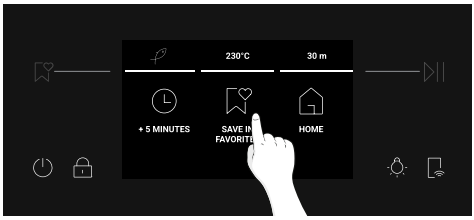
### 4.2.2. ĪPAŠAS FUNKCIJAS

| Simbols | Funkcija | T°C noklusējuma T°C diapazons | Noklusējuma T °C T°C diapazons | Uzsildīšana | Pieejama Preci Probe | Ieteikumi |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pica 300 | 300 °C 200-300 °C | L2/L3 | NĒ | - | IDEĀLI PIEMĒROTS: visu veidu picu gatavošanai bez uzsildīšanas. Izmantojiet mazāku sildīšanu saldētai picai un 300° — apaļai svaigai picai. |
|  | Dehidrēšana | 55°C 45-65°C | L4 | NĒ | - | IDEĀLI PIEMĒROTS: dārzeņu un augļu porciju dehidrēšanai. Lai iegūtu labāku rezultātu, sagrieziet plānās šķēles un novietojiet viena slānī bez pārklāšanās. |
|  | Siltuma saglabāšana (tvaiks) | 65°C | L3 | NĒ | - | IDEĀLI PIEMĒROTS: ēdiena siltuma uzturēšanai |
|  | Jogurts | 40°C | L4 | NĒ | - | IDEĀLI PIEMĒROTS: jogurtu gatavošanai, nodrošinot pareizu fermentācijas procesu |
|  | Raudzēšana (tvaiks) | 40°C | L3 | NĒ | - | IDEĀLI PIEMĒROTS: picas un maizes mīklas raudzēšanai, novietojot ēdienu trešajā līmenī |
|  | MULTICOOKING | 200 °C 150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | JĀ | - | IDEĀLI PIEMĒROTS: vienlaicīgi gatavojot dažādus pilnas maltītes ēdienus dažādos līmeņos bez aromātu sajaukšanās. Pēc uzsildīšanas ievietojiet ēdienus visos pieejamajos līmeņos. Izņemiet katru trauku atsevišķi atkarībā no tā, vai ir sasniegta gatavošanas temperatūra. |
|  | Air fry | 200 °C 150-250 °C | L3/L4 | NĒ | - | IDEĀLI PIEMĒROTS: sasaldētus, iepriekš ceptus un panētus ēdienus. Pateicoties īpašajam piederumam, karstais gaiss vienmērīgi pārklāj ēdienu. |

### Saglabāt receptes kā Izlasi

Varat recepti saglabāt izvēlnē “Izlase” tieši no cepeškrāsns jebkuras gatavošanas programmas beigās, displejā nospiežot “Saglabāt izlasē”. Šī poga tiek parādīta pēc ziņojuma “Izbaudiet ēdienu”.

Izlases receptēm vēlāk var piekļūt izvēlnē “Izlase”.



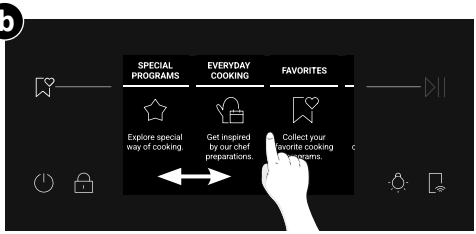

### Kā piekļūt izvēlnei Izlase no cepeškrāsns:

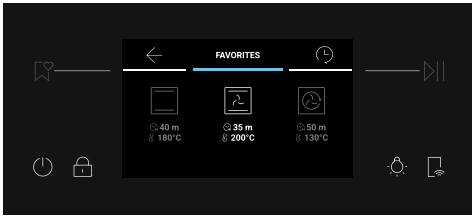
Displejā nospiediet . Vai arī ritiniet sākuma karuseli, līdz sasniedzat opciju “Izlase”, un nospiediet to. Tiek atvērta izvēlne “Izlase”, un jūs varat ritināt iepriekš saglabātās receptes. Tieši no krāsns saglabātās receptes tiks rādītas kā pirmās, bet receptes, kas saglabātas, izmantojot funkciju Jolly,— karuseļa beigās. Kad sasniedzat nepieciešamo recepti, nospiediet , lai sāktu gatavošanu.

a



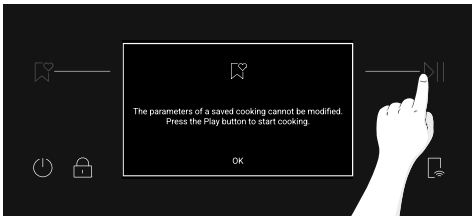

b



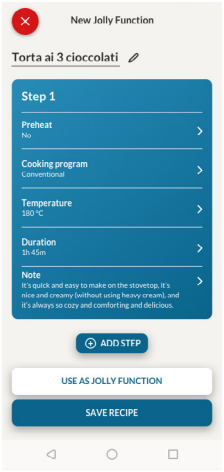



**PIEZĪME.** Iestatījumus, piemēram, Gatavošanas ilgums un temperatūra, nevar mainīt receptēm, kas ir saglabātas kā Izlase. Noklikšķinot uz receptes izvēlnē “Izlase, tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Nospiediet “Labi”, lai atgrieztos uz karuseli, vai , lai apstiprinātu savu izvēli un ļautu sākt gatavošanu.



## Jolly funkcija (ne vairāk kā 5 receptes)

Pateicoties Jolly funkcijai, šis produkts piedāvā pilnībā pielāgojamu pieredzi, ļaujot uzglabāt personalizētās receptes tieši cepeškrāsnī. Jūs varat izpildīt šīs receptes tik bieži, cik vēlaties, pat bez nepieciešamības pieteikties lietotnē.

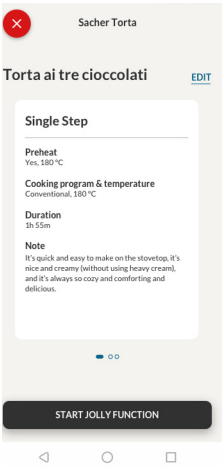


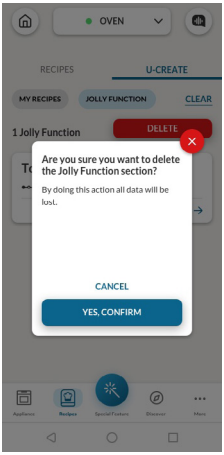

### Jolly funkcijas iestatīšana

Lai iestatītu Jolly funkciju savā cepeškrāsnī, atveriet lietotnes recepšu sadaļu, atlasiet recepti, kuru vēlaties izmantot, un noklikšķiniet uz "Izmantot kā Jolly funkciju". No šī brīža jūs varat to palaist no produkta pat bez mijiedarbības ar lietotni.

### Jolly funkcijas rediģēšana

Lai rediģētu Jolly funkciju, dodieties uz lietotnes sadaļu recepte un atlasiet receptes karti, kas apzīmēta kā Jolly funkcija. Pieskarieties pogai "rediģēt", lai pielāgotu recepti un mainītu iepriekš iestatītos iestatījumus.
Uznirstošais ziņojums informēs, ka, lai saglabātu tikko modificēto Jolly funkciju, jums ir jānoņem iepriekšējā. Ja apstiprināsiet, iepriekšējā Jolly funkcija tiks dzēsta, un jaunie parametri tiks saglabāti produktā un būs redzami lietotnē.




### Jolly funkcijas izdzēšana

Lai noņemtu Jolly funkciju no cepeškrāsns lietotāja interfeisa, piekļūstiet lietotnes recepšu sadaļai.
Pieskaroties receptes kartei, kas apzīmēta kā Jolly funkcija, to var izdzēst, noklikšķinot uz sarkanās pogas "dzēst pogu".
Uznirstošais logs apstiprinās darbību, lūdzot apstiprinājumu. Ja turpināsiet, cepeškrāsnī saglabātā funkcija Jolly tiks noņemta, un tā lietotnē vairs nebūs pieejama.

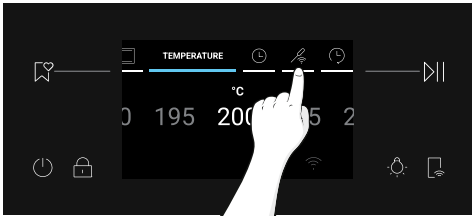
Cepeškrāsns izvēlnē "Izlase" var redzēt receptes, kas saglabātas, izmantojot Jolly funkciju.

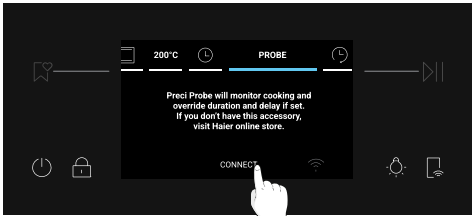
## **PRECI PROBE** (pieejama atkarībā no modeļa)

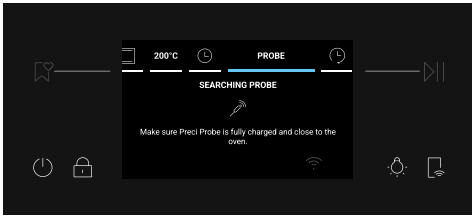
### Zondes termometra izmantošana

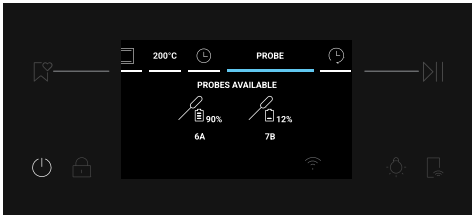
1. Sākuma karuselī nospiediet .
2. Nospiediet “Savienot”, lai Preci Probe zondi saskaņotu ar krāsni..
3. Krāsns sāks meklēt Preci Probe zondi. Šajā brīdī pārbaudiet, vai Preci Probe zonde ir pilnībā uzlādēta un tuvu cepeškrāsnij.
4. Kad Preci Probe z onde ir atrasta, atlasiet to, nospiežot uz tās ikonas displejā. tiks parādīts displeja apakšas kreisajā stūrī.
5. Ritinot pa kreisi un pa labi, atlasiet nepieciešamo mērķa temperatūru un pēc tam nospiediet lai apstiprinātu izvēli. Sākas ātra uzsildīšana.
6. Tiek parādīts uznirstošs ziņojums: ievietojiet Preci Probe zondi ēdienā un to savukārt cepeškrāsnī, pēc tam nospiediet , lai sāktu gatavošanu.
   Kad gatavošana tiek pārtraukta, dažas sekundes ir redzams ziņojums “Izbaudiet ēdienu”. Pirms ēdiena izņemšanas no cepeškrāsns uzmanīgi izņemiet no tā Preci Probe zondi.

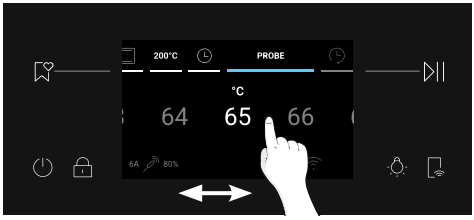
**PIEZĪME.** Izmantojot zondi, nav nepieciešams iestatīt gatavošanas taimeri; tā automātiski apstājas, tiklīdz ir sasniegta nepieciešamā temperatūra.

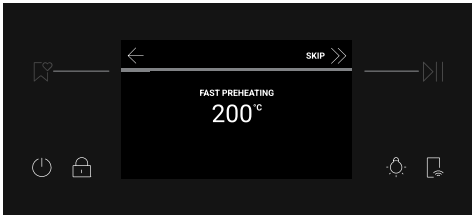


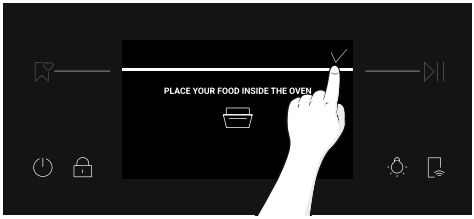



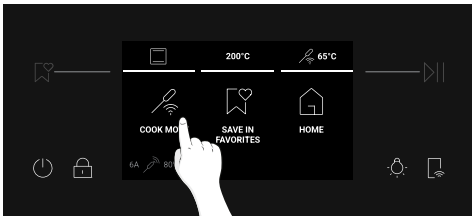









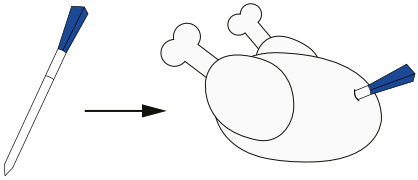
Ja vēlaties ēdienu gatavot ilgāk, displejā nospiediet “ gatavot ilgāk” un iestatiet jaunu mērķa temperatūru Preci Probe zondei.






### 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 (Konvekcijas, Konvekcija + ventilators, grils, super grill, sacepums un daudzlīmeņu), ar ĒDIENU GATAVOŠANAS KATEGORIJĀM (gaļa, zivis un dārzeņi) un .

| Pārtikas kategorija | Ieteicamais serdes T°C | Ieteicamā pozicionēšana |
|---|---|---|
| Cepta liellopu gaļa | 45°C | Diagonāli biezākajā daļā. Cilindriskas formas pārtikas produktiem (piemēram, liellopu gaļas cepešiem) novietojiet uzgali pēc iespējas tuvāk ģeometriskajam centram. |
| Cepta gaļa | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Mājputni | 83-85°C | Krūts resnākajā daļā |
| Zivis (veselas/steiki) | 65°C | Diagonāli biezākajā daļā |
| Maize/sautējumi | 90°C | Tuvu ēdiena ģeometriskajam centram |

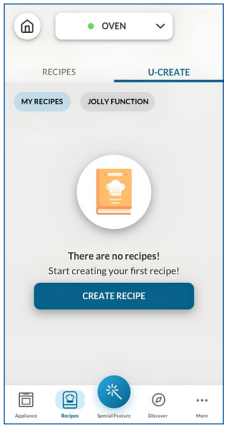
### 4.2.3. Daudzpakāpju Funkcija

Vairākposmu funkcija ļauj saglabāt iepriekš iestatītos gatavošanas parametrus (temperatūru un laiku), gatavošanas laikā mainot funkciju.

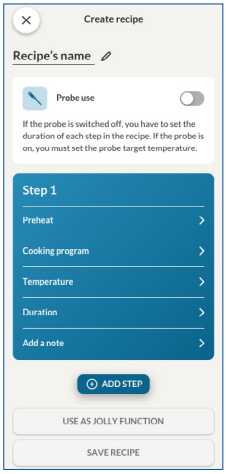
Vairākposmu receptes lietotnē hOn var izveidot, izmantojot funkciju U-Create, un saglabāt tās cepeškrāsnij. Vairākposmu recepti lietotājs var sākt no izvēlnes “Izlase”.

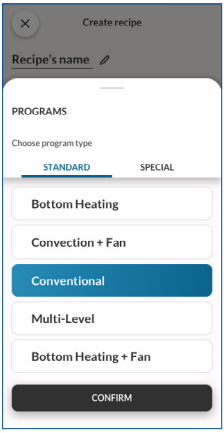
Vairākposmu recepti lietotājs var saglabāt kā Jolly funkciju, lai to saglabātu cepeškrāsns izvēlnē “Izlase”, vai saglabāt hOn, lai to palaistu attālināti no lietotnes.

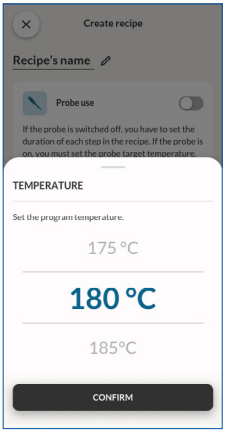
**1. darbība.** Lietotnes sadaļā U-Create nospiediet “Izveidot recepti”.

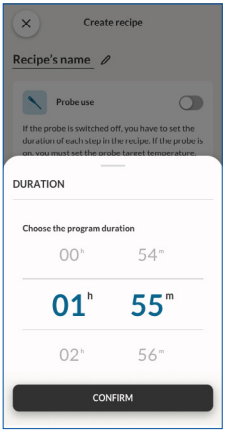



**2. darbība.** Rediģējiet receptes nosaukumu un izvēlieties parametrus receptes pirmajai darbībai.

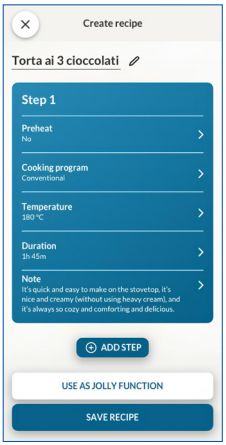


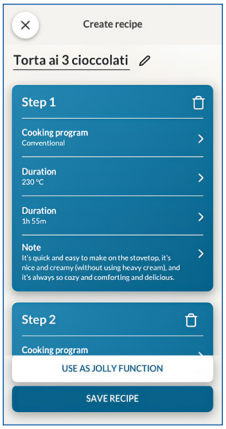



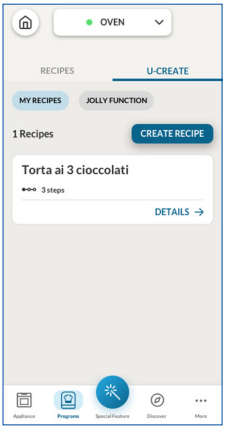



**3. darbība.** Pēc pirmās darbības pielāgošanas nospiediet “Pievienot darbību”, lai receptei pievienotu citu gatavošanas funkciju un pielāgotu tās parametrus.




**4. darbība.** Saglabājiet recepti lietotnē, lai to attālināti palaistu no hOn, vai saglabājiet kā “Jolly funkcija”, lai to atrastu izvēlnē “Izlase” tieši cepeškrāsnij.



# 5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

## 5.1. VISPĀRĒJS GATAVOŠANAS GALDS

**PAZIŅOJUMS.** Lai pagatavotu kūkas, sāļos pīrāgus un citas receptes, kurām nepieciešams veidne vai trauks, novietojiet sadalīti – augšējo plāti kreisajā pusē un apakšējo plāti labajā pusē.

| Kategorija | Recepte | Līmeņu skaits | Ēdiena gatavošanas programma | T°C | Uzsildīšana | Ēdiena gatavošanas piederums | Plaukta pozīcija | Gatavošanas laiks pēc uzsildīšanas* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Konditoreja | Nelielas kūkas / smalkmaizītes | 1 | Konvekcijas Vairāku līmeņu | 175°C 160°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 150°C | | Dziļākas + Cepšanas plāte | L3+L6 | 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 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 150°C | | Metāla režģis + kūkas forma | L3+L6 | 50-60 |
| | Cepumi | 1 | Konvekcijas Vairāku līmeņu | 150°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 140°C | | Cepšanas plātes | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Vairāku līmeņu | 140°C | | Cepšanas plātes | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Plaucētās mīklas izstrādājumi | 1 | Vairāku līmeņu | 190°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 170°C | | Cepšanas plāte | L3+L6 | 25-35 |
| | Jorkšīras pudiņš | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 20-30 |
| | Bezē | 1 | Vairāku līmeņu | 90°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 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 | L3 | 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 |
| | Frozen croissants | 1 | Konvekcija+ Ventilators | 180°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 180°C | | Dziļākas + Cepšanas plāte | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Vairāku līmeņu | 160°C | | Cepšanas plātes | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strūdele, saldēta | 1 | Konvekcijas | 210°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 30-45 |
| Maize un plāts-maize | Graudzēta maize | 1 | Supergrils | 05 | N | Metāla restītes | L7 | 4-6 |
| | Fokača | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Cepšanas plāte | 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 | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 180°C | Y | Metāla režģis + sāļā pīrāga forma | L2+L5 | 50-70 |
| | Siera suflē | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 20-35 |
| | Lazanja, svaiga | 1 | Konvekcija+ Ventilators | 180°C | Y | Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 40-60 |
| | Lazanja, saldēta | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 50-60 |
| | Pildīti makaroni, saldēti | 1 | Konvekcijas | 180°C | Y | Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 45-55 |
| | Cepti makaroni | 1 | Konvekcija+ Ventilators | 200°C | Y | Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks | L4 | 20-30 |
| Pica | Pica, svaiga (plāte) | 1 | Konvekcijas Pica | 250°C 300°C | Y N | Cepšanas plāte | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 180°C | Y | Dziļākas + Cepšanas plāte | 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 plāte | L2+L5 | 30-40 |
| | Saldēta pica (plāna garoza) | 1 | Pica | 200°C | N | Metāla restītes | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Vairāku līmeņu | 200°C | Y | Metāla restītes | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Vairāku līmeņu | 180°C | Y | Metāla restītes | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Gaļa un mājputni | Cepta vesela vista (1-1,2 kg) | 1 | Vairāku līmeņu | 220°C | Y | Metāla restītes Novietojiet Cepšanas plāti pie L1 ar 150ml ūdens | L3 L4 | 40-60 |
| | Vistas stilbi | 1 | Vairāku līmeņu | 200°C | Y | Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 30-50 |
| | Cepta pīle | 1 | Vairāku līmeņu | 200°C | Y | Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 L4 | 50-60 |
| | Gailis | 1 | Vairāku līmeņu | 220°C | Y | Metāla restītes Novietojiet cepešpannu uz L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Kategorija | Recepte | Līmeņu skaits | Ēdiena gatavošanas programma | T°C | Uzsildīšana | Ēdiena gatavošanas piederums | Plaukta pozīcija | Gatavošanas laiks pēc uzsildīšanas* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Cepts tītars | 1 | Vairāku līmeņu | 200°C | Y | Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 50-60 |
| | Cūkgaļas ribiņas (1000-1200g) | 1 | Konvekcijas | 200°C | Y | Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks | L3 | 80-100 |
| | Desas | 1 | Supergrils | 04 | Y | Metāla restītes | L5 | 40-50 |
| | Cepta liellopu gaļa (500 g) | 1 | Vairāku līmeņu | 220°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 20-40 |
| | Viltotais zaķis (1000-1500 g) | 1 | Konvekcijas | 180°C | Y | Cepšanas plāte | L3 | 40-50 |
| | Cepta vista ar kartupeļiem | 1 | Vairāku līmeņu | 200°C | Y | Metāla restītes Novietojiet cepešpannu uz L1 | 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 | Y | Airfry plāte** | L4 | 18-25 |
| | Potato Sacepums | 1 | Vairāku līmeņu | 200°C | Y | Metāla restītes + Cepeškrāsns izturīgs trauks | L4 | 15-25 |
| | 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 gatavot dažādas receptes, pateicoties īpašām gatavošanas programmām, kas ir pielāgotas katras kategorijas vajadzībām.
Pēc ēdiena kategorijas un receptes atlasīšanas var izvēlēties vienlaicīgi gatavojamo paplāšu daudzumu vai ēdiena svara diapazonu (atbilstoši atlasītajai kategorijai). Tiek parādīts noklusējuma laiks un temperatūra, ko var rediģēt, nospiežot speciālās ikonas displejā. Gatavošanas temperatūru var iestatīt ierobežotā diapazonā.
Ātrās uzsildīšanas opcija ir ieteicama un tiek aktivizēta pēc noklusējuma, taču to var izlaist.
Kad gatavošanas programma beidzas, varat pievienot vēl piecas minūtes gatavošanas laika vai saglabāt to izlases izvēlnē, vai atgriezties sākumekrānā.

| Simbols | Ēdiena kategorija | Recepte | Porciju diapazons | Pieejama Preci Probe |
|---|---|---|---|---|
|  | Makaroni, maize un pica | Apaļā pica | 1–3 paplātes | Nē |
| | | Fokača | 1–2 paplātes | Nē |
| | | Saldēta pica | 1–3 paplātes | Nē |
| | | Svaiga lazanja | 1–2 paplātes | Jā |
| | | Kaneloni | 1–2 paplātes | Jā |
| | | Saldēta lazanja un kaneloni | 1–2 paplātes | Nē |
| | | Maize | 1–2 paplātes | Jā |
| | | Maize (tvaiks) | 1 plāte | Jā |
|  | Gaļa un mājputni | Cepta cūkgaļa (tvaiks) | 500-1500g | Jā |
| | | Cepta liellopa gaļa (tvaiks) | | |
| | | Cūkgaļas cepetis | | |
| | | Jēra stilbs bez kauliem (tvaiks) | | |
| | | Cūkgaļas ribiņas (tvaiks) | | |
| | | Cepta vista (tvaiks) | | |
| | | Pildīta vista (tvaiks) | | |
| | | Viltotais zaķis (tvaiks) | | |
|  | Zivis | Zivs fileja (tvaika) | 200-1200g | Jā |
| | | Vesela, krāsnī cepta (tvaiks) | | Jā |
| | | Grilēta zivs | | Nē |
| | | Sālī cepta zivs | | Nē |
| | | Saldēta zivs | | Nē |
|  | Pikantas tartes un pīrāgi | Pikanti kārtainie konditorejas izstrādājumi | 1–3 paplātes | Nē |
| | | Suflē (tvaiks) | 1–2 paplātes | |
| | | Pikanta tarte | 1–2 paplātes | |
| | | Dārzeņu pīrāgs (tvaiks) | 1–2 paplātes | |

| Simbols | Ēdiena kategorija | Recepte | Porciju diapazons | Pieejama Preci Probe |
|---|---|---|---|---|
|  | Dārzeņi | Cepti kartupeļi (tvaiks) | 500-1200g | Nē |
| | | Dārzeņu sacepums (tvaiks) | | |
| | | Dārzeņi en papillote | | |
| | | Grilēti dārzeņi | | |
| | | Pildīti dārzeņi (tvaiks) | | |
|  | Konditoreja | Sviesta cepumi (tvaiks) | 1 plāte | Nē |
| | | Saldēti kruasāni (tvaiks) | 1 plāte | |
| | | Augļu tarte (tvaiks) | 1–2 paplātes | |
| | | Napoleons (tvaiks) | 1–2 paplātes | |
| | | Mafini (tvaiks) | 1 plāte | |
| | | Biskvītkūkas (tvaiks) | 1–2 paplātes | |
| | | Strūdele (tvaiks) | 1–3 paplātes | |
| | | Raudzēta kūka (tvaiks) | 1–2 paplātes | |
| | | Raudzēta kūka ar augļu kubiņiem (tvaiks) | 1–2 paplātes | |

# 6. APKOPE UN TĪRĪŠANA

## 6.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

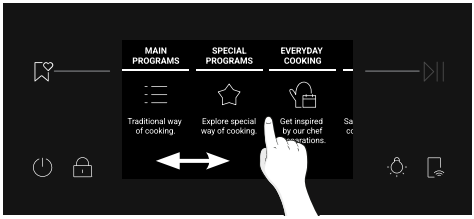
Regulāra tīrīšana var paildzināt ierīces kalpošanas laiku. Pirms manuālās tīrīšanas veikšanas uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.

- 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

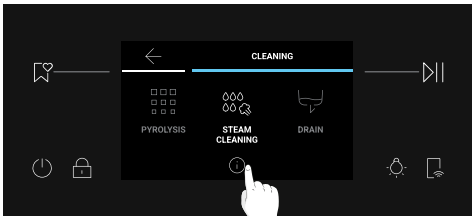
Lai piekļūtu izvēlnei “Tīrīšana”, ritiniet sākuma karuseli horizontāli un nospiediet “Tīrīšana”.







Ritiniet tīrīšanas karuseli, lai skatītu dažādās funkcijas. Jebkurai funkcijai nospiediet ⓘ, lai izlasītu tās aprakstu un ieteikto lietojumu.



Varat izvēlēties kādu no tālāk norādītajām tīrīšanas iespējām.

**Pirolīze** (atkarībā no modeļa)

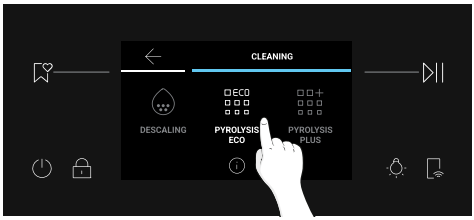
Šis process balstās uz ķīmisko procesu ar tādu pašu nosaukumu, kas ietver sarežģītu vielu sadalīšanos, izmantojot termisko apstrādi.
Pēc aktivizēšanas tas automātiski bloķē krāsns durvis un ātri paaugstina temperatūru līdz 410 ° C.
Tīrīšanas cikla beigās viss, kas paliek cepeškrāsns telpā, ir minimāls putekļu nosēdums, ko viegli noslaucīt ar mitru drānu.
Pirolītiskās tīrīšanas laikā tvaika tvertne jānoņem. Pretējā gadījumā ik pēc 5 minūtēm ekrānā parādās uznirstošs ziņojums, lai informētu par tvertnes izņemšanu.

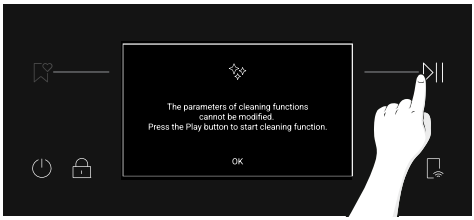


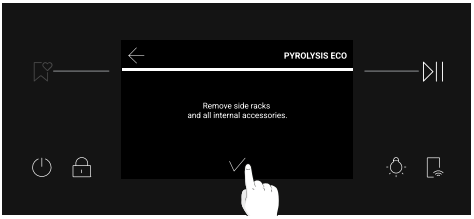

Var izvēlēties no divām pirolīzes tīrīšanas funkcijām:

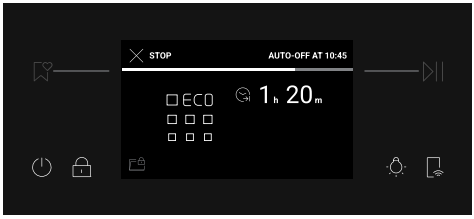
**Pirolīze eco**
Iztīra mēreni netīru cepeškrāsni. Darbojas 90 minūtes.

**Tās darbība**
1. Ritiniet no tīrīšanas karuseļa, līdz sasniedzat Pirolīze eco.
   Tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Nospiediet ▷|| , lai turpinātu, vai “Labi”, lai atgrieztos.
2. Nospiediet ▷|| , lai turpinātu.
3. Tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Izņemiet no krāsns visus iekšējos piederumus un sānu statīvus. Pēc pabeigšanas pieskarieties ✓.
4. Sākas uzkopšanas process. Šajā laikā un turpmākajā dzesēšanas fāzē durvis tiek bloķētas un displejā ir redzams 🔒.
5. Kad ierīce ir atdzisusi, durvis atbloķējas un tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Šajā brīdī var atvērt durvis un notīrīt krāsns iekšējās virsmas ar drānu.



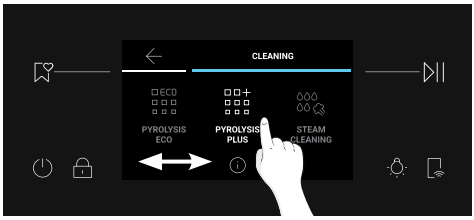



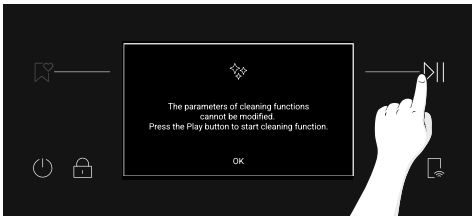



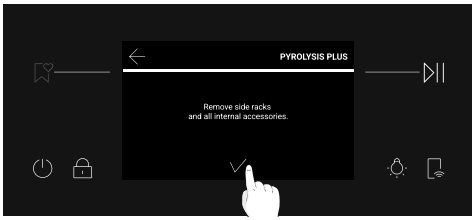



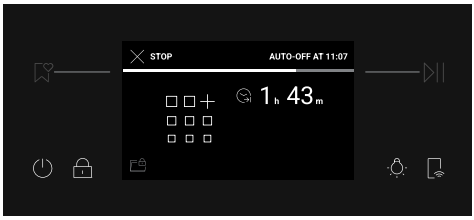
## Pirolīze plus
Iztīra ļoti netīru cepeškrāsni. Darbojas 120 minūtes.

## Tās darbība
1. Ritiniet no tīrīšanas karuseļa, līdz sasniedzat Pirolīze Plus.
   Tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Nospiediet ▷||, lai turpinātu, vai nospiediet “Labi”, lai atgrieztos.
2. Nospiediet ▷|| , lai turpinātu.
3. Tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Izņemiet no krāsns visus iekšējos piederumus un sānu statīvus. Pēc pabeigšanas pieskarieties ✓ .
4. Sākas uzkopšanas process. Šajā laikā un nākamajā dzesēšanas fāzē durvis tiks aizslēgtas un displejā parādīsies 🔒.
5. Kad ierīce ir atdzisusi, durvis atbloķējas un tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Šajā brīdī var atvērt durvis un notīrīt krāsns iekšējās virsmas ar drānu.




## 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.

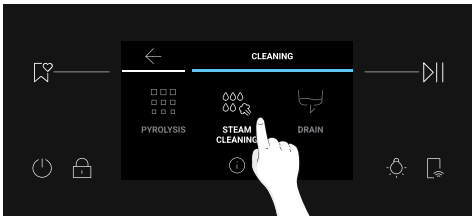
Ieteikums. Apsveriet katalītisko paneļu nomaiņu pēc aptuveni trīs gadu lietošanas, it īpaši, ja cepeškrāsni izmantojat diviem līdz trim gatavošanas cikliem nedēļā. Tas nodrošina optimālu veiktspēju un tīrību.

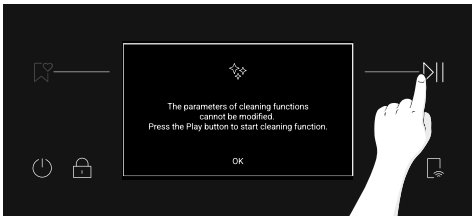
## Tīrīšana Ar Tvaiku

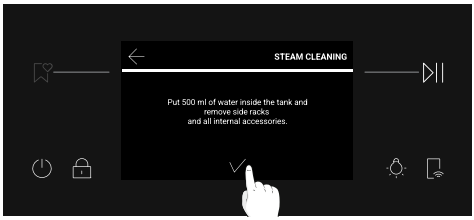
Tīrīšana Ar Tvaiku funkcija ir izstrādāta, lai bez pūlēm noņemtu nelielus netīrumus un nodrošinātu ātru un
videi draudzīgu risinājumu krāsns telpas tīrīšanai ar tvaika spēku.

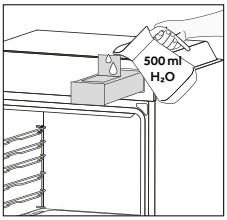
### Tās darbība

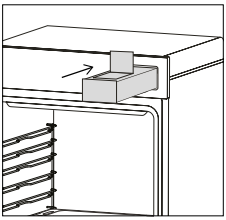
1. Ritiniet no tīrīšanas karuseļa, līdz sasniedzat Tīrīšana Ar Tvaiku.
   Nospiežot uz funkcijas, tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Nospiediet ▷||, lai turpinātu, vai nospiediet “Labi”, lai atgrieztos.
2. Nospiediet ▷||, lai turpinātu.
3. Uznirstošais ziņojums lūgs pieliet 500 ml ūdens telpas lejasdaļā. Pēc pabeigšanas nospiediet ✓.
4. Sākas uzkopšanas process. Šajā laikā neatveriet durvis.
5. Kad tīrīšanas process ir beidzies, parādās uznirstošs ziņojums un var atvērt krāsns durvis.
6. Ekrāns atsākas no sākuma karuseļa

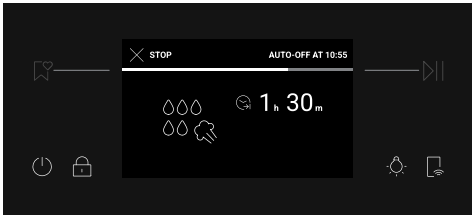


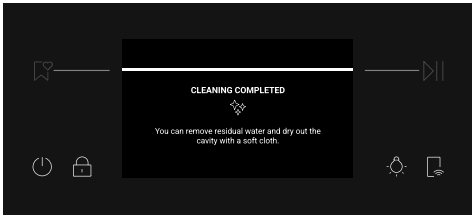



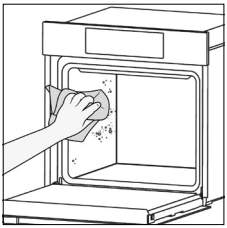





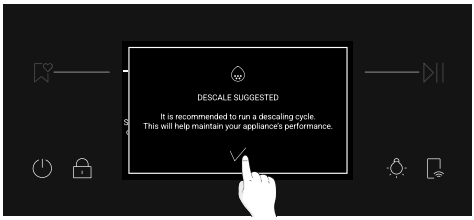



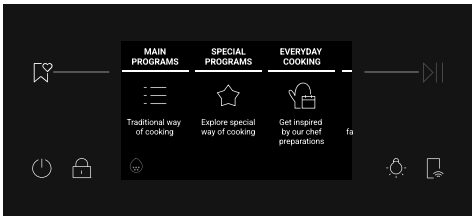
**PIEZĪME.** Visas tīrīšanas funkcijas var jebkurā brīdī pārtraukt, nospiežot pogu “Apturēt” augšējā kreisajā stūrī. Pēc Pirolīzes Eco un Pirolīzes Plus funkciju pārtraukšanas durvis paliek aizslēgtas, līdz ierīce ir atdzisusi. Pēc durvju atbloķēšanas ir redzams uznirstošs ziņojums.

## TVAIKA SISTĒMAS TĪRĪŠANA

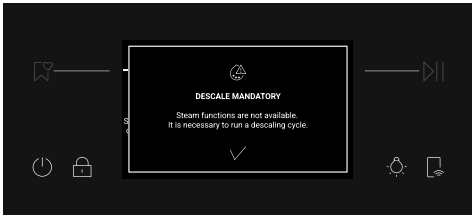
### Atkaļķošana

Šī funkcija ir ieteicama pēc 25 tvaika cikliem un obligāta pēc 40 tvaika cikliem.
Krāsns parāda uznirstošu ziņojumu, lai ieteiktu atkaļķošanu katra tvaika cikla beigās (sākot no 25.), ja lietotāji vēl nav veikuši šo funkciju. parādās displeja apakšējā kreisajā stūrī, līdz tiek veikta atkaļķošana.



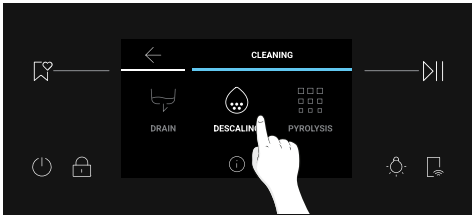

Pēc 40 cikliem neviena tvaika gatavošanas programma netiek sākta, pirms lietotāji izpilda atkaļķošanas programmu. Mēģinot sākt tvaika gatavošanas ciklu, ekrānā tiek parādīts brīdinājums Atkaļķot obligāti.

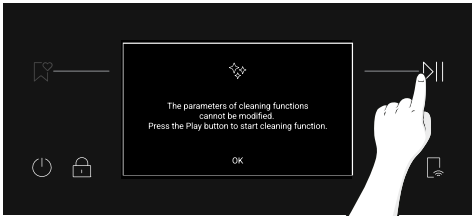


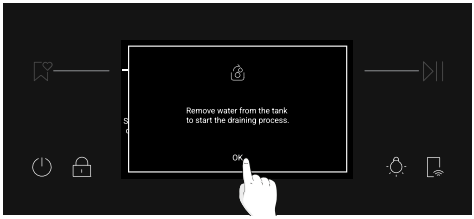
Atkaļķošanas funkcija ir sadalīta trīs posmos:

**1. darbība (atlikušā ūdens izvadīšana no tvaicētāja):**

i. Ritiniet no tīrīšanas karuseļa, līdz sasniedzat atkaļķošanu. Nospiežot uz funkcijas, tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Nospiediet ⏯, lai turpinātu, vai nospiediet “Labi”, lai atgrieztos.
ii. Ja tvaika tvertnes nav vai tā ir atvērta, jums prasīs to ievietot/aizvērt. Ja tā ir pilna, tad jāiztukšo, pēc tam jāievieto vēlreiz.
iii. Sākas iztukšošanas process. Kad atskan signāls, iztukšojiet tvertni, lai turpinātu ar 2. soli.

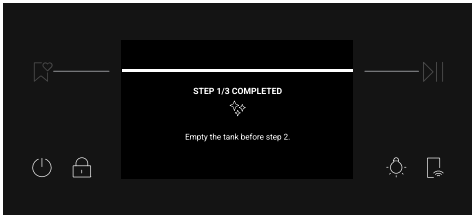


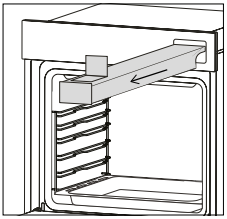







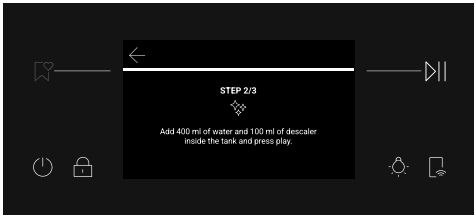


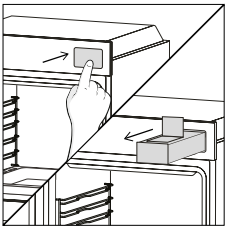



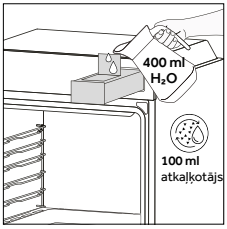
**2. darbība (atkaļķošana)**

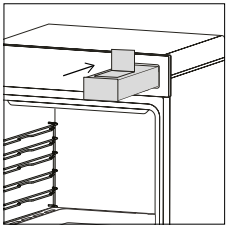
i. Uznirstošā ziņojumā tiks prasīts tvaika tvertnē pievienot 400 ml krāna ūdens un 100 ml atkaļķotāja. Nospiediet ⏯ , lai turpinātu.

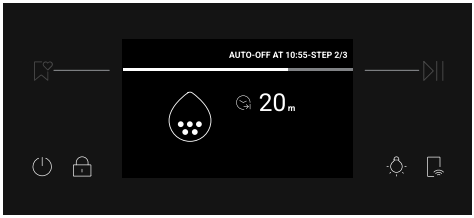
ii. Šī darbība aizņem 20 minūtes, pēc tam, lai pārietu uz trešo posmu, tvaika tvertne atkal jāizņem un jāiztukšo.

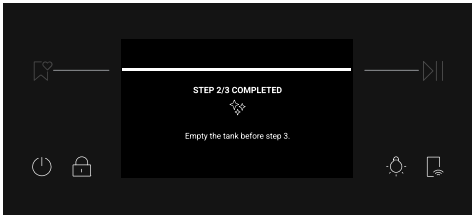




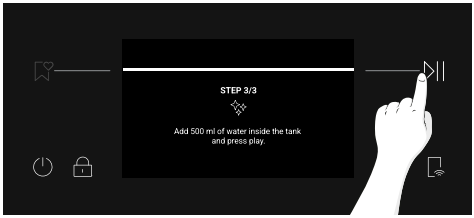



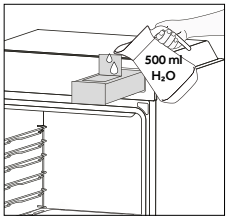


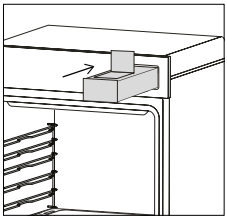



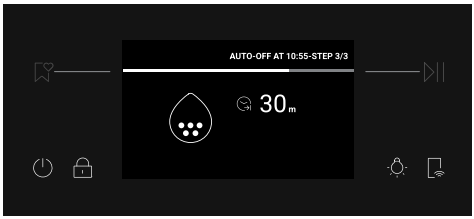
**3. darbība (skalošana):**

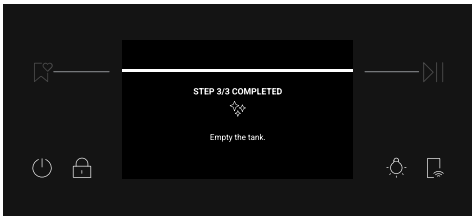
i. Uznirstošā ziņojumā tiks prasīts tvaika tvertnē pieliet 500 ml krāna ūdens. Nospiediet ⏯, lai turpinātu.
ii. Šī darbība ilgs 30 minūtes; procesa beigās jums prasīts iztukšot tvertni.

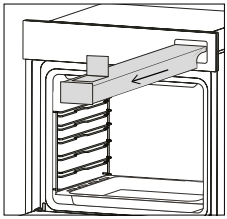


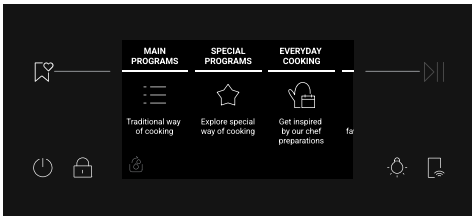





**PIEZĪME.** Ja tvaika tvertne nav iztukšota, paliek displeja apakšējā kreisajā stūrī.

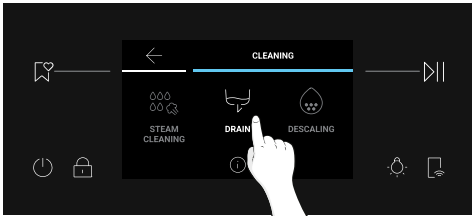


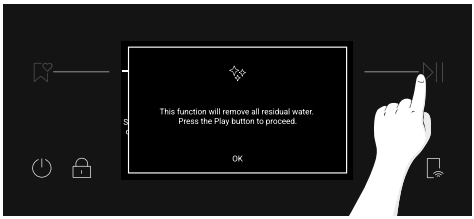

**PIEZĪME.** Ja atkaļķošanas programma tiek pārtraukta vai netiek pabeigta, displejā parādīsies , aicinot atkārtot un pabeigt procedūru.

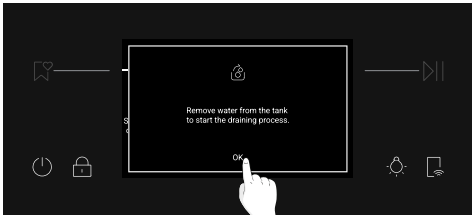
## Iztukšošana

Šī funkcija viegli izvada liekos šķidrumus no tvaika sistēmas. Rīkojieties šādi:

1. Ritiniet no tīrīšanas karuseļa, līdz sasniedzat iztukšošanu. Nospiežot uz funkcijas, tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Nospiediet ⏯ , lai turpinātu, vai nospiediet "Labi", lai atgrieztos.
2. Ja tvaika tvertnes nav vai tā ir atvērta, jums prasīs to ievietot/aizvērt. Ja tā ir pilna, tad jāiztukšo, pēc tam jāievieto vēlreiz.
3. Sākas iztukšošanas process. Kad process beidzas, jums prasīs iztukšot tvertni.

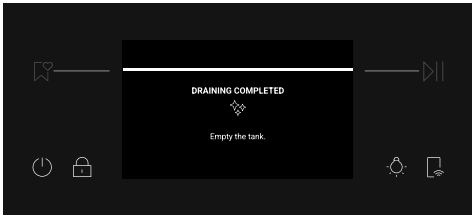


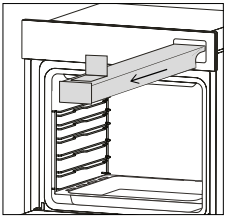









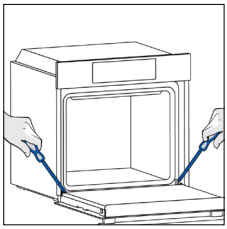



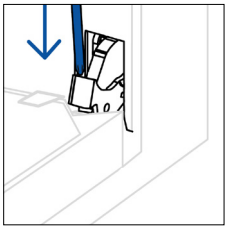
**PIEZĪME.** Ja tvaika tvertne nav iztukšota, paliek displeja apakšējā kreisajā stūrī.



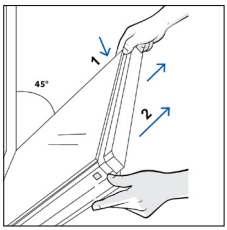
### 6.2.2. CEPEŠKRĀSNS ĀRPUSE: stikla durvju noņemšana un tīrīšana

1. Novietojiet durvis 90° leņķī. Pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz āru no krāsns.

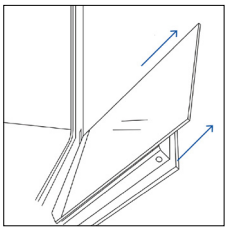




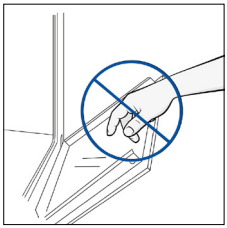
2. Novietojiet durvis 45° leņķī. Vienlaicīgi nospiediet abas pogas abās durvju sānu plecu pusēs un pavelciet pret sevi, lai noņemtu augšējo stiklu durvju pārsegu.




3. Ļoti uzmanīgi noņemiet krāsns stiklu, sākot ar iekšējo. Procedūras laikā stingri turiet glāzi ar abām rokām un novietojiet to uz polsterētas plakanas virsmas (piemēram, uz auduma).



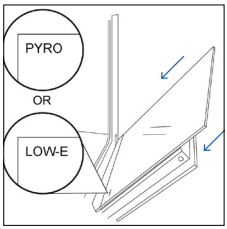
4. ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ārējais stikls nav noņemams.



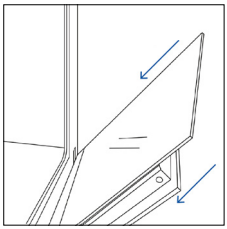
5. Notīriet stiklu ar mīkstu drānu un piemērotiem tīrīšanas līdzekļiem.



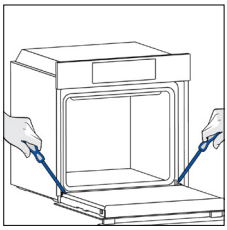
6. Ievietojiet stikla paneļus, pārliecinoties, ka uzlīme “LOW-E / PYRO” ir pareizi nolasāma un novietota durvju apakšējā kreisajā pusē, netālu no kreisās puses eņģes. Tādā veidā drukātā etiķete uz pirmā stikla paliks durvju iekšpusē.

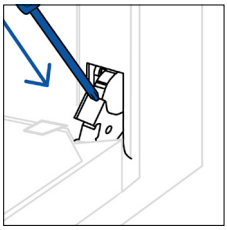



7. Piestipriniet augšējo stiklu durvju vāku, spiežot to uz iekšpusi, līdz dzirdat klikšķi no abām sānu pogām.



8. Pēc tam novietojiet durvis atpakaļ 90° leņķī un pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz iekšpusi krāsns iekšpuses virzienā.





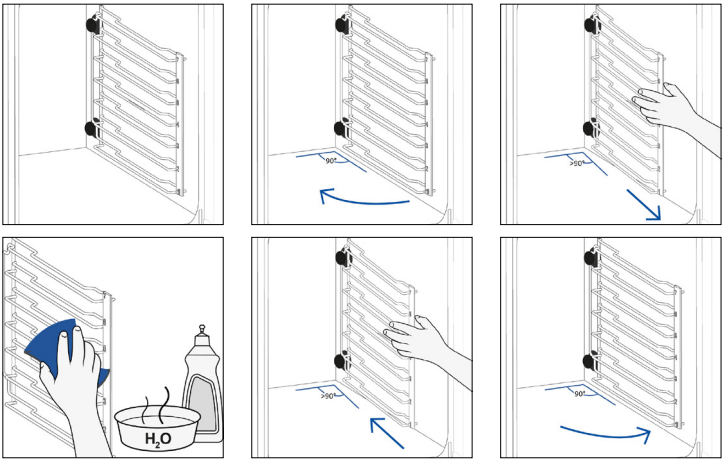
### 6.3. PIEDERUMU TĪRĪŠANA

Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet piederumus un nosusiniet tos ar dvieli. Noturīgu atlieku gadījumā apsveriet piederumu iemērcēšanu ūdens un ziepju maisījumā apmēram 30 minūtes pirms to otrreizējas mazgāšanas.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Tirīšanai nekad neizmantojiet abrazivus tirīšanas lidzekļus, stiepļu vikš»i vai asus priekšmetus, lai neatgriezeniski nesabojatu emaljetas daļas. Izmantojiet tikai udeni, ziepes vai mazgašanas lidzekļus ar balinataju (amonjaku).

### SĀNU STATĪVU TĪRĪŠANA

1. Noņemiet sānu statīvus, vispirms velkot priekšējo daļu bultiņas virzienā un atvienojot aizmugurējo daļu no skrūvēm.
2. Lai notīrītu sānu statīvus, ielieciet tos trauku mazgājamajā mašīnā vai izmantojiet mitru sūkli; pēc tam statīvi ir jānožāvē.
3. Pēc tīrīšanas procesa uzstādiet sānu statīvus pretējā secībā: novietojiet aizmugurējo daļu starp skrūvēm un bīdiet priekšējo daļu bultiņas virzienā.



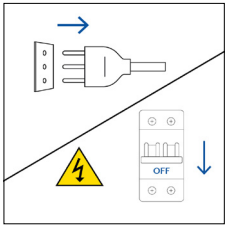
## 6.4. APKOPE

### KOMPONENTU NOMAIŅA

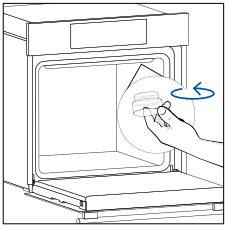
**Spuldzes nomaiņa virspusē:**

1. atvienojiet krāsni no elektrotīkla;
2. noņemiet lampas stikla pārsegu;
3. izjauciet spuldzi;
4. nomainiet spuldzi pret jaunu tāda paša veida spuldzi;
5. pārvietojiet lampas stikla pārsegu;
6. atkārtoti pievienojiet krāsni elektrotīklam.

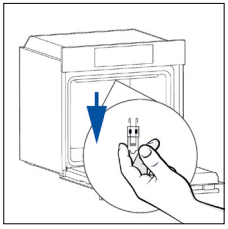
**1. darbība**



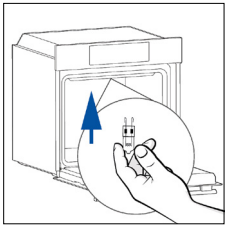

**2. darbība**



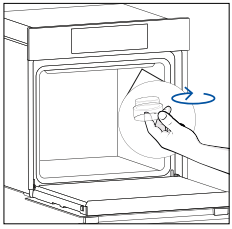
**3. darbība**



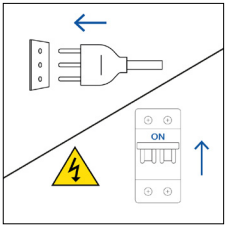
**4. darbība**

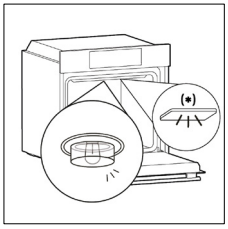


**5. darbība**



**6. darbība**



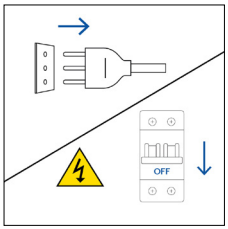




Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa).
* Ja rodas problēmas ar šo lampu, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

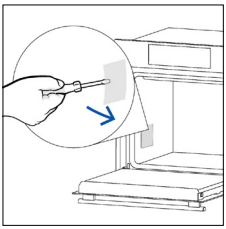
**Sānu spuldzes maiņa:**

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.

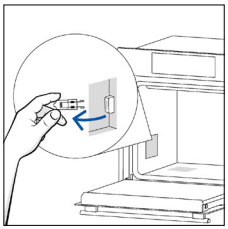
**1. darbība**



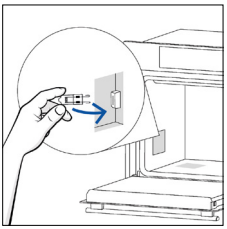

**2. darbība**



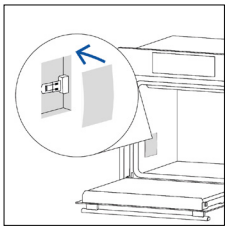
**3. darbība**



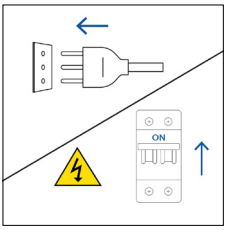
**4. darbība**



**5. darbība**



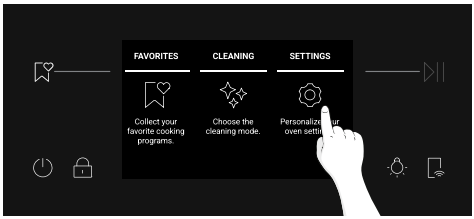
**6. darbība**

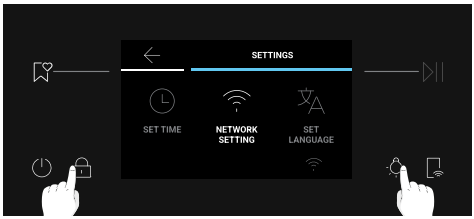


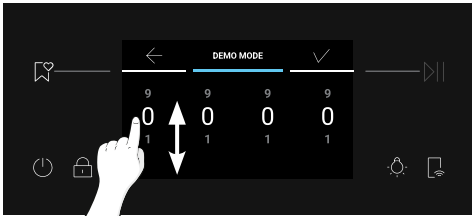

Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa).

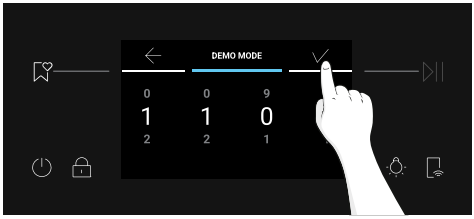
## 6.5. Demonstrācijas Režīms

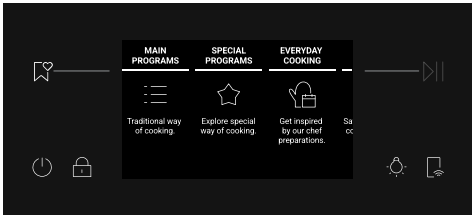
1. Sākuma karuselī atlasiet “Iestatījumi”.
2. Atveriet izvēlni “Iestatījumi” un vienlaicīgi paturiet nospiestu un .
3. Ritiniet ciparus vertikāli, lai ievadītu paroli 1100, pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.
4. Displejs atsāk darbu sākuma karuselī demonstrācijas režīmā.
5. Lai izietu no demonstrācijas režīma, atkārtojiet tās pašas darbības.



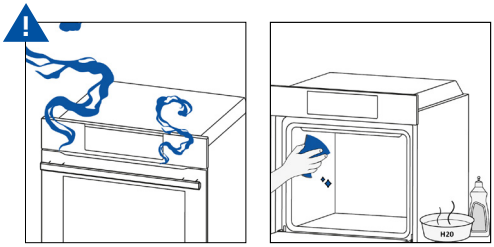
# 7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja cepeškrāsns lietošanas laikā rodas kļūda, displejā parādīsies kods “ER”, kam seko divi cipari, kas identificēs kļūdu.
Pēc tam izslēdziet cepeškrāsni un atvienojiet to no kontaktligzdas, pagaidiet dažas minūtes un pēc tam atkal pievienojiet.
Ja kļūda izzūd, varat atsākt cepeškrāsns lietošanu. Ja tā nenotiek, zvaniet klientu apkalpošanas dienestam un paziņojiet ekrānā redzamo kodu (ERXX).

**Kļūda**




**Dūmi**



# 8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA

## 8.1. IERĪCES UTILIZĀCIJA



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko ierīču atkritumiem (EEIA). EEIA satur gan piesārņojošas vielas (kas var negatīvi ietekmēt vidi), gan pamatelementus (ko var lietot atkārtoti). Ir svarīgi veikt īpašu EEIA apstrādi, lai pareizi noņemtu un likvidētu visus piesārņojumus un atgūtu visus materiālus.
Fiziskām personām var būt svarīga loma tajā, lai EEIA nekļūtu par vides aizsardzības problēmu; ir būtiski ievērot dažus pamatnoteikumus:
- EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;
- EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums.
Daudzās valstīs tiek nodrošināta lielo EEIA savākšana no mājsaimniecībām. Iegādājoties jaunu ierīci, veco ierīci var nodot piegādātājam, kuram tā šajā konkrētajā gadījumā jāpieņem bez maksas, ja vien šīs ierīces veids un funkcijas atbilst iegādātās ierīces veidam un funkcijām.

## 8.2. VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

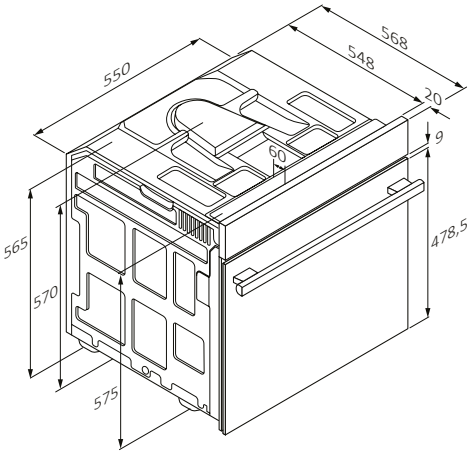
Ja iespējams, izvairieties no cepeškrāsns uzkarsēšanas un vienmēr centieties to piepildīt.
Atveriet cepeškrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katrā atvēršanas reizē no cepeškrāsns telpas izplūst siltums. Lai panāktu ievērojamu enerģijas ietaupījumu, izslēdziet cepeškrāsni 5–10 minūtes pirms plānotā gatavošanas laika beigām un izmantojiet atlikušo siltumu, ko krāsns turpina radīt. Blīvēm ir jābūt tīrām un apkoptām, lai novērstu siltuma izdalīšanu ārpus cepeškrāsns telpas. Ja jums ir noslēgts elektrības piegādes līgums ar stundu tarifu, “atliktās gatavošanas” programma vienkāršo enerģijas ietaupīšanu, jo gatavošanas procesa sākumu var pārlikt uz laiku, kad tarifs ir samazināts.

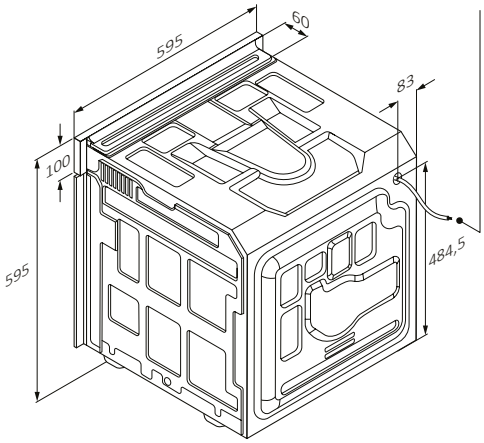
# 9. UZSTĀDĪŠANA

Produkta instalācijas videoklipu varat skatīt,
skenējot QR kodu.

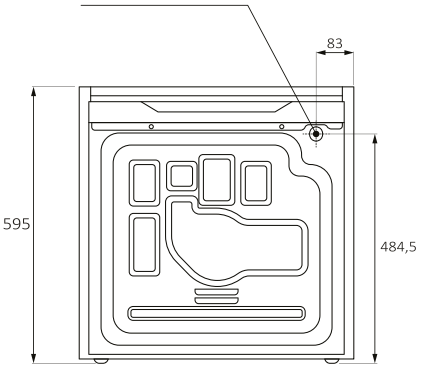
vai noklikšķinot uz šī link

Kabelis 1100

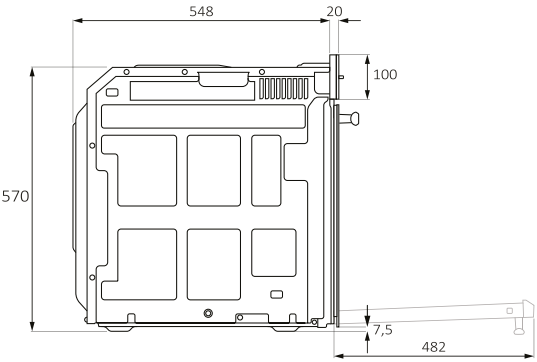



Kabelis 1100

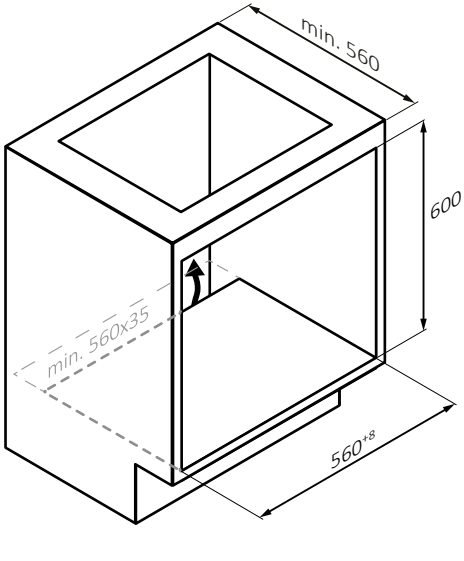


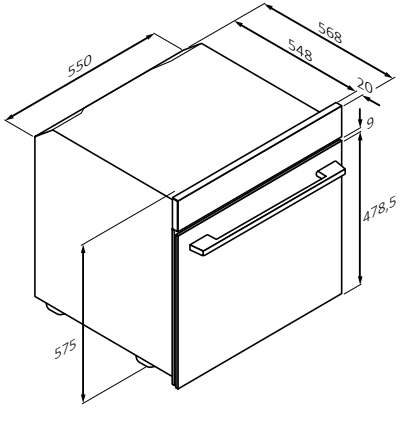

Vista posteriore

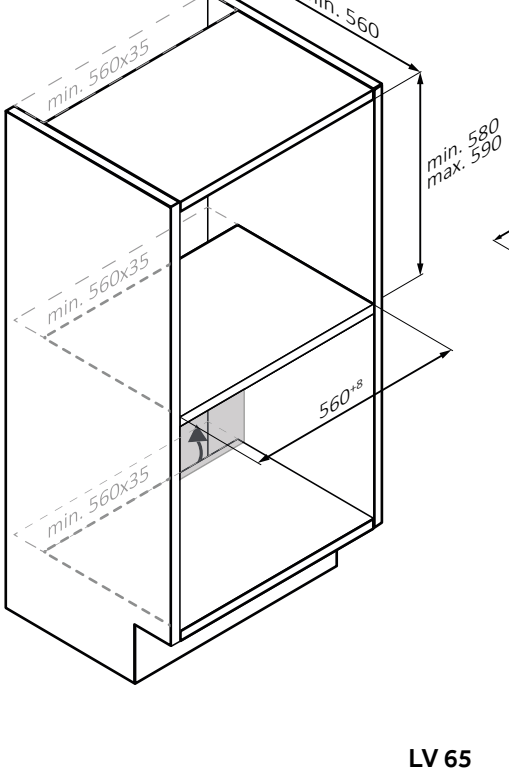


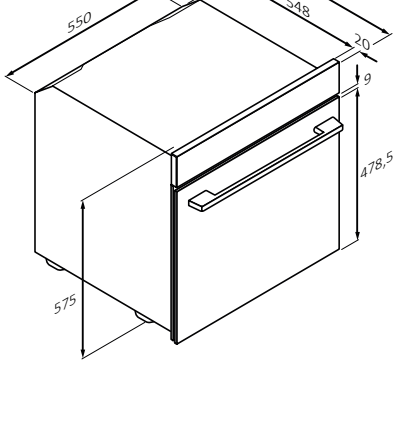

Vista laterale

mm

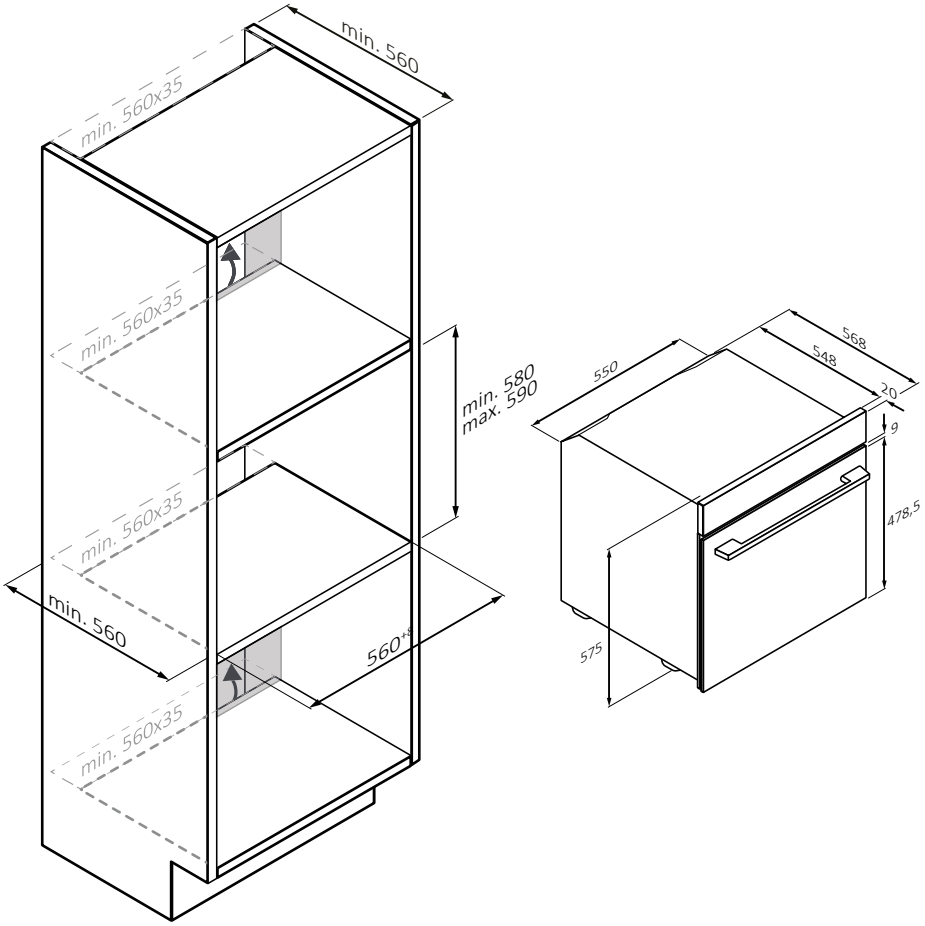

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

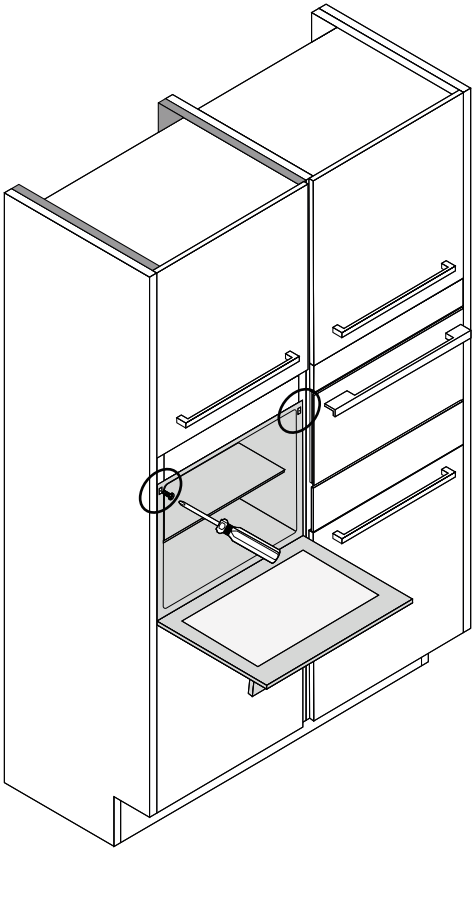

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

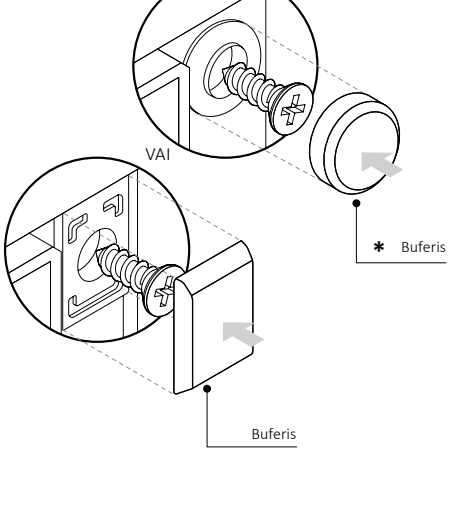

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm






(tikai, ja ir*)

mm

## ДОБРЕ ДОШЛИ

Благодарим ви, че избрахте нашия продукт. За гарантиране на вашата безопасност и за получаване на най-добрите резултати, моля, прочетете внимателно това ръководство, включително инструкциите за безопасност, и ги запазете за бъдещи справки.

Преди да монтирате фурната, запишете серийния номер, който може да ви е необходим при ремонт. Проверете за транспортни щети и се консултирайте с техник, ако не сте сигурни, преди да използвате уреда. Пазете опаковъчните материали далеч от деца.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Моля, имайте предвид, че функциите и принадлежностите на фурната може да се различават в зависимост от модела, който сте закупили.

**ОБОБЩЕНИЕ**

**1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

**2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ**
2.1. Преглед На Продукта
2.2. Принадлежности
2.3. Панел За Управление
2.4. Свързаност

**3. ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ**
3.1. Информация За Началото
3.2. Първоначална Употреба
3.3. Предварително Почистване

**4. РАБОТА С ПРОДУКТА**
4.1. Как Работи Продуктът
4.2. Функции За Готвене
4.2.1. Стандартни Функции
4.2.2. Специални Функции
4.2.3. Функция Multi Step (Няколко Стъпки)

**5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ**
5.1. Обща Таблица За Готвене
5.2. 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
6.5. Демонстрационен Режим

**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 преместване.
- Мебелите за монтаж и прилежащите към тях мебели трябва да издържат на температури от 95°C.
- Препоръчително е да носите защитни ръкавици по време на монтажа, за да избегнете порезни наранявания.
- Не монтирайте продукта в открити пространства, изложени на атмосферни агенти.
- Този уред е проектиран да се използва на надморска височина по-ниска от 2000 м.
- 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.

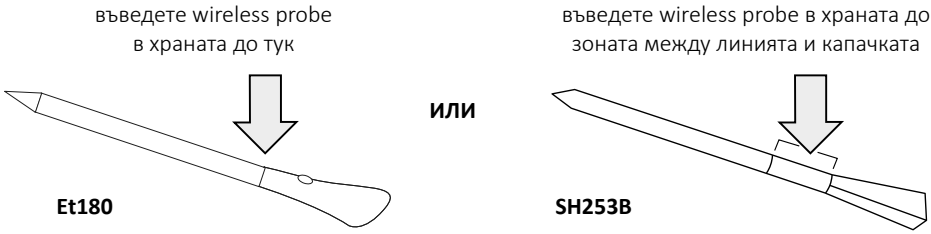
## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ (ЗА STEAM PLUS)

- При пълнене на резервоара за пара нивото на водата не бива да превишава максималното ниво, указано на резервоара
- Използвайте само питейна вода при пълнене на резервоара.
- Преди стартиране на функция за пиролитично почистване резервоарът за пара трябва да се изпразни. Не поставяйте резервоара за пара по време на функцията за пиролитично почистване.

* В зависимост от модела на фурната.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗЖИЧНА ТЕМПЕРАТУРНА СОНДА

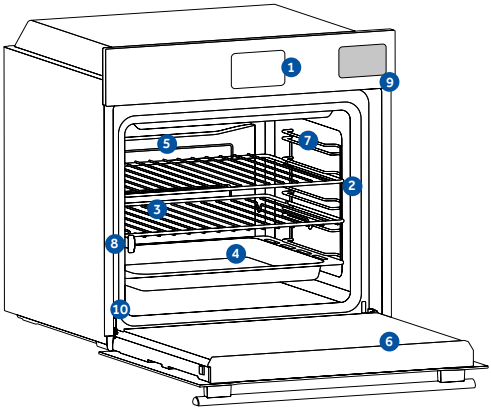
- Този продукт е предназначен единствено за фурни. Трябва да се използва само както е описано в това ръководство за потребителя.
- НЕ ДОКОСВАЙТЕ Preci Probe С ГОЛИ РЪЦЕ НЕПОСРЕДСТВЕНО СЛЕД ГОТВЕНЕ. Винаги използвайте кухненски ръкавици, за да извадите Preci Probe от храната след готвене.




- Не излагайте металната част на Preci Probe директно на топлината, генерирана от фурната.
- Не използвайте Preci Probe в друг уред освен във фурната за вграждане.
- Не използвайте Preci Probe в микровълнова фурна.
- Preci Probe може да се почиства и да се мие, но не бива да се потапя във вода за дълго време.
- Този продукт не е предназначен за употреба от лица под или на 12 години.
- Доставчикът не носи отговорност за щети, нанесени на Preci Probe, поради неправилна употреба на устройството.
- Почиствайте Preci Probe преди употреба.
- Сондата може да работи в следния температурен диапазон: Максимална вътрешна температура на металната част от 10°C до 100°C. 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 Preci Probe надвиши 100°C, готвенето ще бъде прекратено и Preci Probe трябва да се извади от фурната възможно най-бързо, като се използват ръкавици, за да се предотврати повреда на сондата.

# 2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ

## 2.1. ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

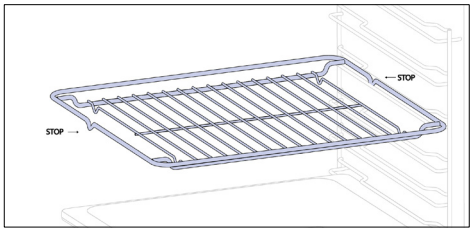



1. **Панел за управление**
2. **Номера на позициите на рафтовете**
3. **метални решетки**
4. **поднос**
5. **капак вентилатор**
6. **Врата на фурната**
7. **Странични телени решетки** (ако има: само за плоска кухина)
8. **Телескопични водачи**
9. **Резервоар за пара**
10. **Сериен номер и QR код**

Запишете тук серийния номер за справки в бъдеще

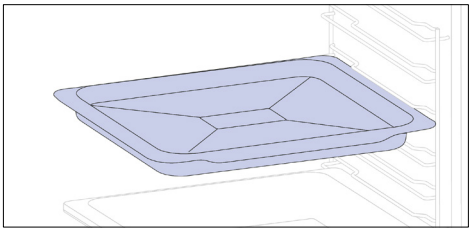
## 2.2. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

### Метална скара



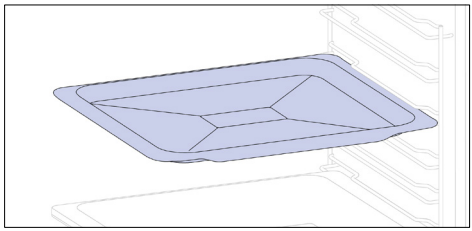

Решетката във фурната е подвижен и регулируем рафт, който поддържа кухненски прибори и може да се регулира на различна височина за различни нужди на готвене. Не поставяйте храна директно върху нея; вместо това използвайте хартия за печене или подходящи тави за печене.

### По-дълбока тава



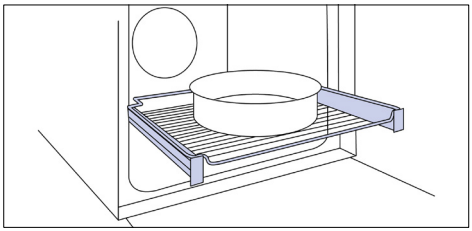
По-дълбоката тава е идеална за рецепти с добавени течности или слоеве, като например запеканки или печено. Дълбочината ѝ е специ-ално проектирана да осигури желаната консистенция на храната, приготвена в нея.

### Тава за печене (само ако има*)



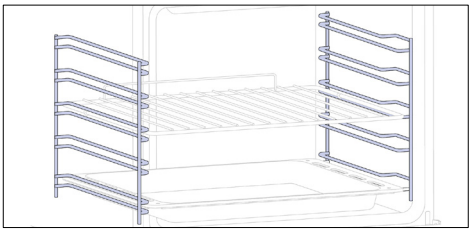
Тавата за печене е идеална за постигане на равномерно запичане на дъното, което я прави перфектна за бисквитки и сладкиши поради плитките ѝ плосък дизайн. Освен това, поставянето ѝ под решетката за готвене може да помогне за събирането на капки и да предотв- рати зацапване на фурната.

### Телескопични релси (само ако има*)



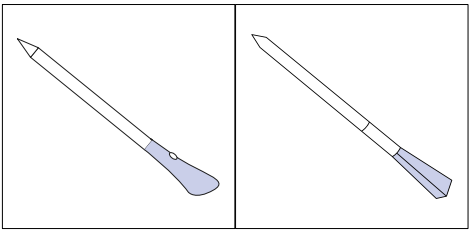
Телескопичните релси за фурна са рафтове, които могат да се удължават, което улеснява поставянето или изваждането на предмети, без да е необходимо да бръкнете дълбоко в горещата фурна. Те подобряват безопас-ността, стабилността и могат да се регулират на различни нива.

**Странични решетки** (само ако има*)



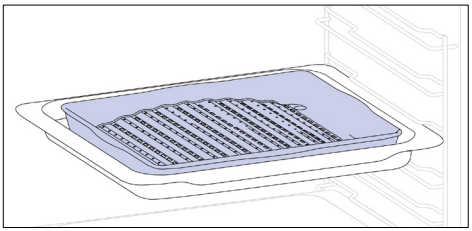
Разположени от двете страни на камерата на фурната, страничните рафтове са предназначени за поставяне на тава и решетки по време на готвене.

**Preci Probe** (само ако има*)



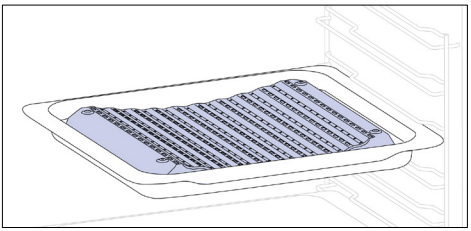
Сондата за месо е температурен сензор, който когато се постави в храната и е свързан към фурната чрез кабел, позволява да се контролира вътрешната температура на храната по време на готвене. Използва се предимно за риба и месо.

**Двойна тава – режим за барбекю**
(само ако има*)



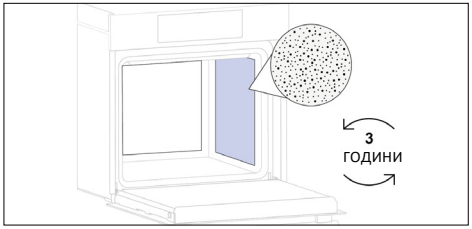
Изпъкналата форма е подходяща за печене във фурна при висока температура (220°), което дава възможност за постигане на барбекю ефект дори у дома с малко дим, благодарение на дренажното действие на мазнините на дъното на тавата.

**Двойна тава – режим за пара**
(само ако има*)

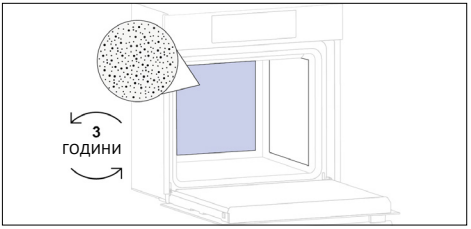


Вдлъбнатата форма позволява правилна циркулация на влагата, генерирана при готвене, като поддържа висока степен на влаж-ност на храната. В зависимост от количеството вода, налято в тавата, ще се получи по-сух или „по-влажен“ резултат от готвенето.

**Каталитични панели** (само ако има*)

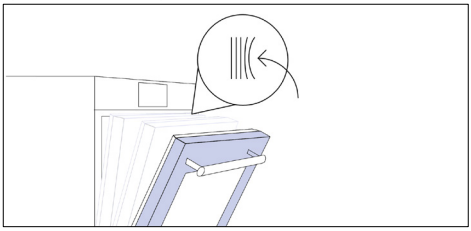



**Каталитични капак вентилатор** (само ако има*)



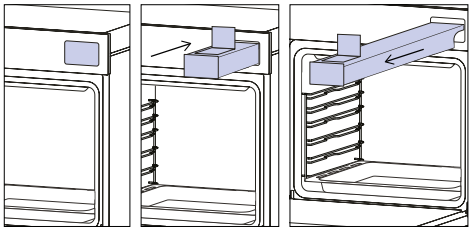

Специални, покрити с емайл, панели, произведени с микропореста структура за преобразуване на мазнините в газообразни елементи, които са лесни за отстраняване. Сменете след 3 години употреба (при 2/3 готварски цикъла на седмица).

**Панти за меко затваряне/меко отваряне** (само ако има*)



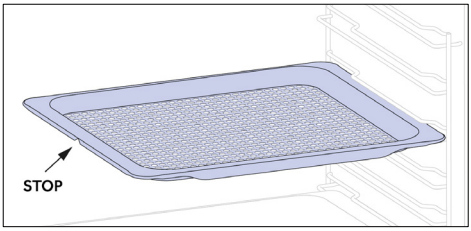
Пантите за меко затваряне и отваряне конт-ролират движението на вратата, като осигуряват плавно движение и предотвратяват затръшване.

**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.

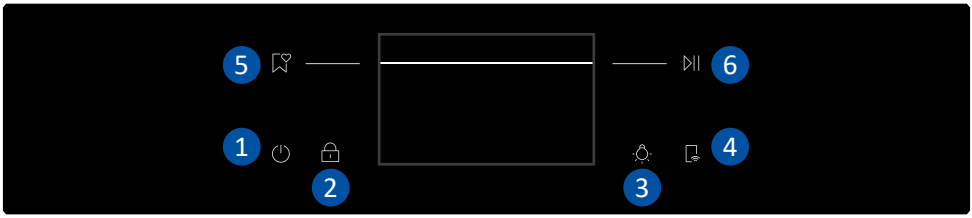
**Тава Airfry** (само ако има*)




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.

**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: 0,5 W
Период, след който оборудването автоматично достига състоянието на режим на готовност: 20 мин.

Функциите и класирането на функциите могат да се променят в зависимост от модела

1. Вкл./Изкл.
2. Заключване срещу деца
3. Лампа
4. Дистанционно управление
5. Любими
6. Начало/Пауза

### ОСНОВНИ ФУНКЦИИ

| Символ | Функция | Описание |
|---|---|---|
| | **Вкл./Изкл.** | Натиснете, за да включите/изключите фурната. |
| | **Заключване срещу деца** | Натиснете и задръжте за 3 секунди, за да зак- лючите екрана и да предотвратите нежелано използване от деца. |
| | **Лампа** | Натиснете, за да включите/изключите лампата на камерата на фурната. |
| | **Дистанционно управление** | Натиснете и задръжте бутона за 3 секунди, за да активирате дистанционното управление, след като сдвоите фурната с приложението hOn (чрез приложението). |
| | **Любими** | Натиснете за достъп до менюто Любими. |
| | **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 или е отворен. |
|  | **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. |
|  | **Необходимо е отстраняване на котлен камък** | Иконата се появява, когато е необходим цикъл за отстраняване на котления камък. |

## 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.

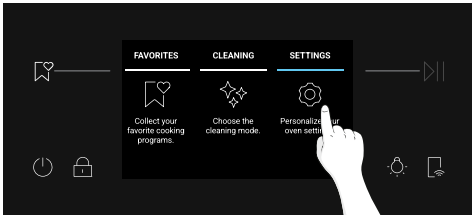
### Продуктова информация за мрежовото оборудване

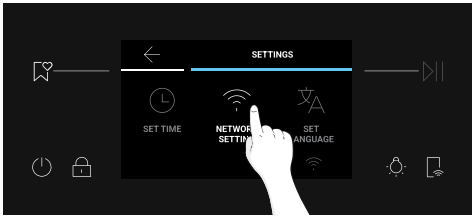
Потребление на енергия от продукта в режим на мрежова готовност, ако всички мрежови портове са свързани и всички безжични мрежови портове са активирани: 2,0 W.

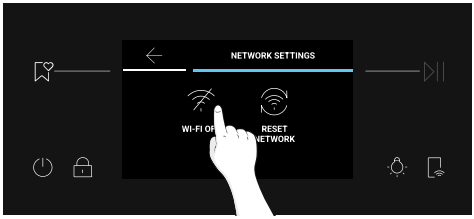
Период, след който оборудването автоматично достига състояние на мрежов режим на готовност: 20 мин

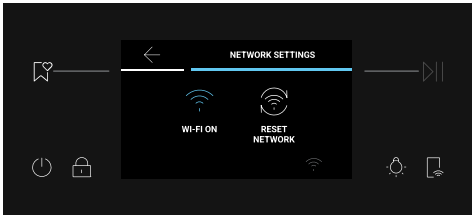
### Как да активирате безжичен мрежов порт

Натиснете „Настройки“ на основното меню, след което натиснете „Настройки на мрежата“. При WI-FI ИЗКЛ., натиснете, за да включите Wi-Fi.



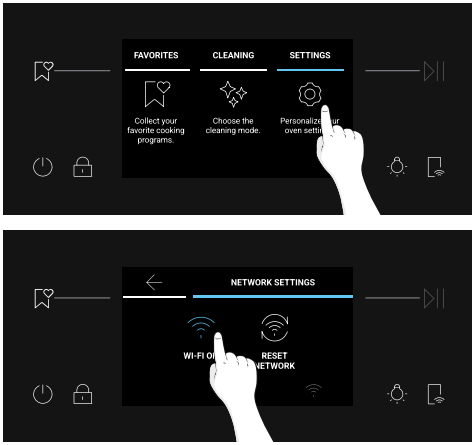



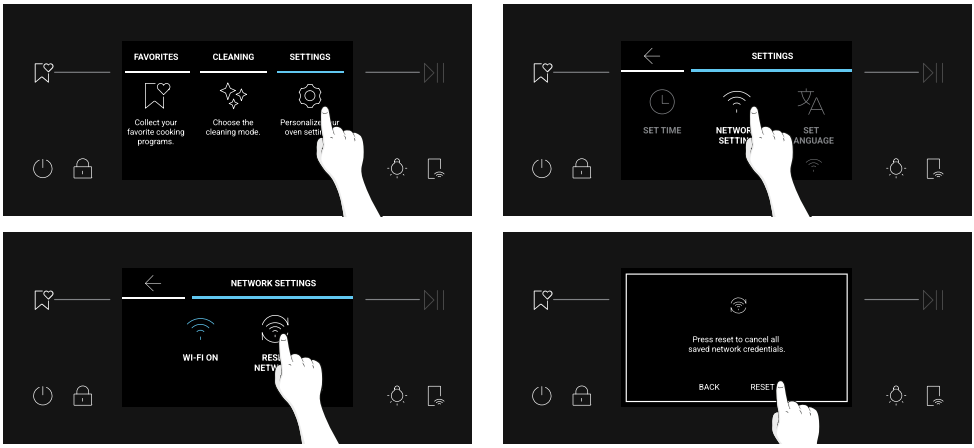
### Как да деактивирате безжичен мрежов порт

Натиснете „Настройки“ на основното меню, след което натиснете „Настройки на мрежата“. При WI-FI ВКЛ., натиснете, за да изключите Wi-Fi.




### Как да нулирате мрежата

1. Натиснете „Настройки“ на основното меню, след което натиснете „Настройки на мрежата“;
2. Натиснете „Нулиране на мрежата“ (активирано само ако уредът вече е бил сдвоен);
3. Потвърдете изскачащото съобщение, като натиснете „Нулиране“




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

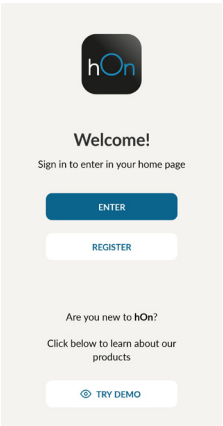
GET IT ON Google Play

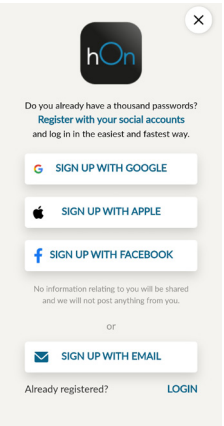
Следващите снимки са само за илюстративни цели.

---

## РЕГИСТРАЦИЯ НА НОВ ПОТРЕБИТЕЛ

- Щракнете върху „Регистрация“
- Можете да се регистрирате чрез акаунт от социалните мрежи или да се регистрирате с личния си имейл



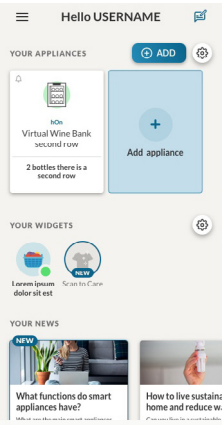




## ЗАПИСВАНЕ ЗА БЪРЗО СДВОЯВАНЕ

---

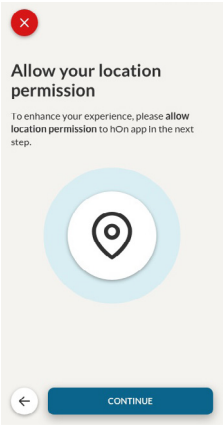
**Стъпка 1**

- Изберете „Добавяне на уред“.



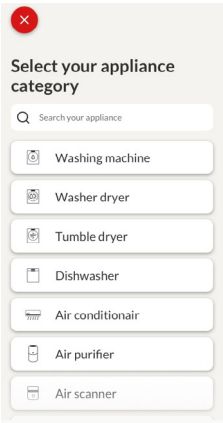
**Стъпка 2**

- Разрешете достъпа до местоположението си.



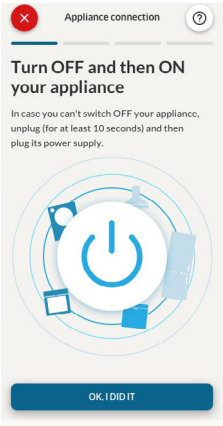

**Стъпка 3**

- Изберете фурна от категорията на уреда.



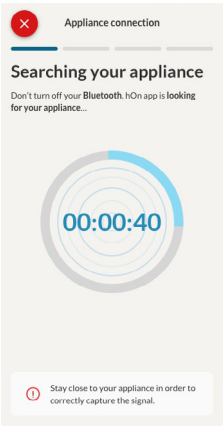

**Стъпка 4**

- Включете уреда си; ако вече е включен, изключете го и го включете отново.



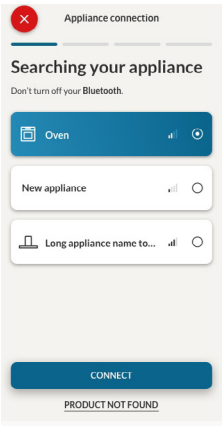
**Стъпка 5**

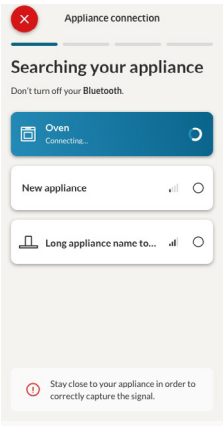
- След като се включи, приложението hOn ще започне да търси вашия домашен уред.




**Стъпка 6.1-6.2**

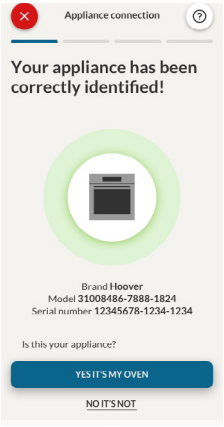
- Изберете своя домашен уред, натиснете „свързване“ и изчакайте няколко секунди.




**Стъпка 7**

- Вашата фурна ще бъде намерена и можете да я управлявате чрез hOn.



## 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 ви позволява да се насладите на различни функции чрез вашето устройство, като например: незабавно или планирано стартиране на рецепти или програми за готвене, които вече са налични в приложението, както със сондата, така и без нея; наблюдение в реално време на напредъка на вашите рецепти; регулиране на използваните параметри за готвене чрез сондата Preci Probe; създаване на персонализирани рецепти чрез функцията „U-Create“; и запазване на рецептите, създадени директно върху продукта чрез функцията „Jolly“.
Дистанционното управление може да се активира само когато продуктът е регистриран.

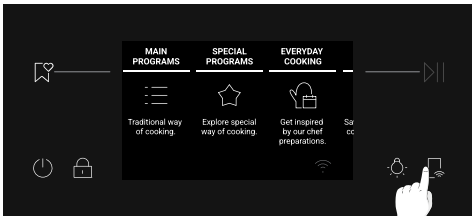
Можете също така да спрете програмата за готвене дистанционно, като използвате приложението, като щракнете върху бутона „СТОП“ на дисплея на устройството. Фурната автоматично ще спре готвенето.

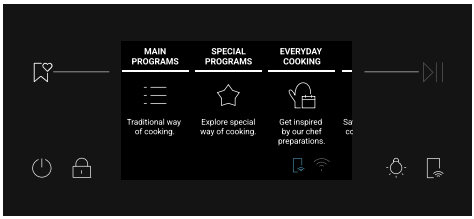
Когато дистанционното управление е ВКЛЮЧЕНО, можете да стартирате/спирате и наблюдавате програми за готвене и рецепти, както директно от приложението, така и от уреда. Ако дистанционното управление е изключено, след като програма за готвене вече е започнала, програмата може да бъде спряна само от фурната.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Предлага се за всички функции за готвене на продукта, с изключение на програмите Огретен и Supergrill.

### Как да активирате дистанционното управление:

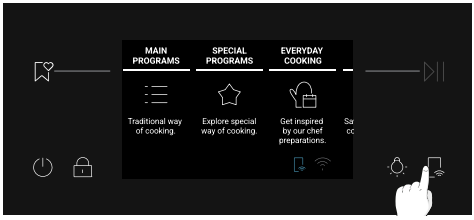
1. От основното меню натиснете в долния десен ъгъл;
2. Иконата „Дистанционно управление ВКЛ.“ ще се покаже в долната част на екрана;
3. Стартирайте приложението, изберете програма и нека готвенето да започне. По време на този процес е възможно да се контролират и променят параметрите на програмата както от продукта, така и от приложението.

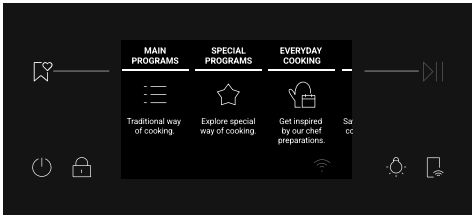


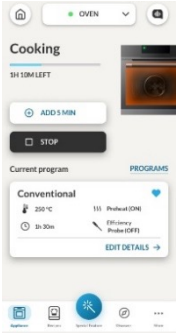




### Как да деактивирате дистанционното управление:

1. Когато дистанционното управление е активирано, натиснете , за да го изключите.
2. Иконата „Дистанционно управление ВКЛ.“ ще изчезне.






**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако потребителят спре текущото готвене от фурната, спряното готвене ще се види в същото време в приложението.

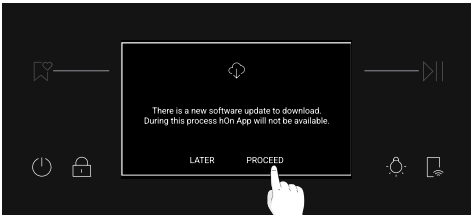
## ДИСТАНЦИОННО АКТУАЛИЗИРАНЕ (OTA)

Фурната е снабдена с функция за дистанционно актуализиране, което ще гарантира поддръжката на софтуера на продукта и се препоръчва, за да се гарантира актуализираната функционалност на фурната, която се активира веднага щом продуктът бъде регистриран в приложението. Когато има налична актуализация и фурната е свързана, ще бъдете уведомени чрез изскачащо съобщение на дисплея.

OTA процесът ще се извърши в 2 стъпки.

**1. ИЗТЕГЛЯНЕ НА СОФТУЕР** – По време на този процес, който може да отнеме около 2 часа, е възможно да използвате фурната за готвене, но приложението hOn няма да е налично.

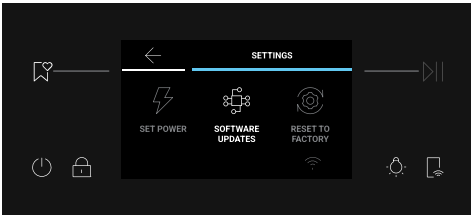
- Като изберете „Продължи“, актуализацията ще започне да се изтегля и Wi-Fi иконата със синя стрелка ще остане видима до края на изтеглянето. За да изключите дисплея през това време, трябва да активирате дистанционното управление, преди да натиснете бутона ВКЛ./ИЗКЛ., в противен случай процесът на изтегляне ще бъде прекъснат.





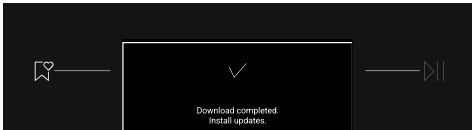


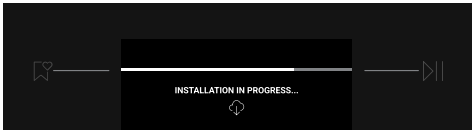
- Като изберете „По-късно“, е възможно да започнете процеса, като въведете „Актуализации на софтуера“ в менюто с настройки.



**2. ИНСТАЛИРАНЕ** По време на този процес, който може да отнеме около 2 часа, е възможно да използвате фурната за готвене, но приложението hOn няма да е достъпно.

- при натискане на „Продължи“, актуализацията ще бъде инсталирана.

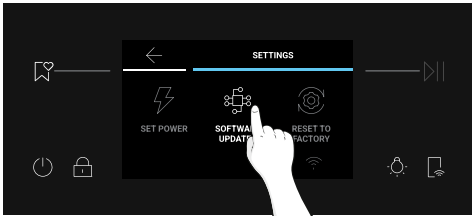


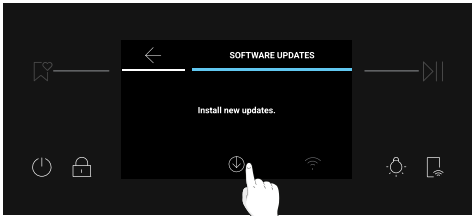







- Като изберете „По-късно“, е възможно да започнете процеса, като въведете Актуализации на софтуера“ в менюто с настройки.



# 3. ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

## 3.1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА НАЧАЛОТО

Когато за първи път включите фурната, може да забележите малко дим. Не се притеснявайте, просто изчакайте димът да се разсее, преди да използвате фурната.

### Как работи вратата

По време на процеса на пиролитично почистване вратата на фурната остава заключена през цялото време. Ако не е заключена, фурната ще покаже код за грешка 24 и ще постави на пауза функцията за почистване.

### Как работи осветлението

Камерата на фурната се осветява от една или повече електрически крушки, които обикновено се активират всеки път, когато започне функция за готвене.

За фурни, оборудвани с превключвател на вратата (вижте по-долу), светлината се включва автоматично, когато вратата се отвори.

За фурни, оборудвани с бутон за лампа, той може да се използва и за активиране на осветлението.

Ако вратата на фурната остане отворена повече от 10 минути, осветлението ще се изключи автоматично.

По време на процеса на пиролитично почистване светлината остава изключена. *

### Как работи охлаждащият вентилатор

Охлаждащият вентилатор служи за разсейването на топлината, предпазва фурната и околностите от прекалено нагорещяване, както и защитава кухненските уреди от въздействието на високите температури. Поради тази причина охлаждащият вентилатор продължава да се чува известно време дори след като фурната е изключена.

Той работи по време и след цикъл на готвене в зависимост от вътрешната температура на фурната.

Когато охлаждащият вентилатор работи, той обикновено генерира лек шум или бръмчене.

Може също да забележите топъл въздушен поток, излизащ от пролуката между вратата на фурната и панела за управление. По време на пиролитично почистване и когато вратата е заключена, охлаждащият вентилатор е включен. *

По време на функцията „ЕКО“ светлината ще остане изключена.

(*само за пиролитични фурни)

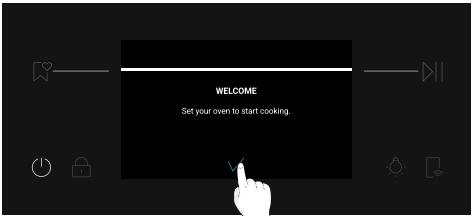
### Как работи лентата на състоянието

Лентата на състоянието, въз основа на зададените програми, улеснява наблюдението на температурата и времето. По-конкретно, за функции, включващи предварително загряване, тя показва повишаването на температурата по време на тази фаза. В програмите за готвене и функцията за пиролитично почистване показва обратното броене на времето за готвене и съответно цикъла на почистване.

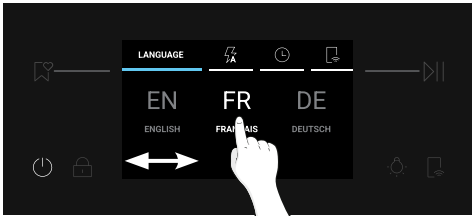
## 3.2. ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Когато уредът се включва за първи път, първоначалната стъпка е да изберете езика, да настроите часа, да изберете между 13 ампера или 16 ампера.

Първо на дисплея ще се появи приветствено съобщение. За да продължите, натиснете ✓.



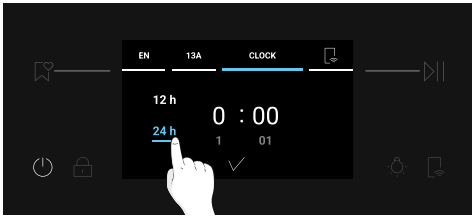
- **ИЗБОР НА ЕЗИК:** Ще се появи основното меню. Превъртете основното меню хоризонтално, за да изберете желания език. Докоснете избрания език, за да преминете към следващата стъпка.

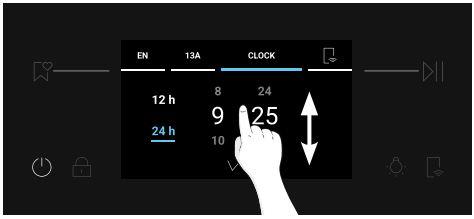


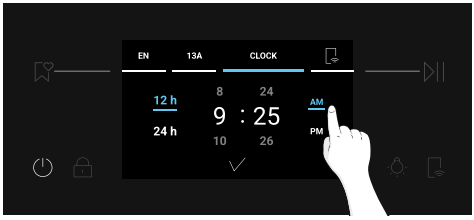

- **ЗАДАВАНЕ НА АМПЕРАЖ:** По подразбиране фурната е настроена да работи с по-висока мощност, подходяща за домакинства с над 3 kW (16 A). Ако вашият дом има по-ниска мощност, можете да промените тази настройка на 13 A. Тази настройка влияе върху това колко бързо се загрява фурната. Избирането на по-високата опция (16A) означава, че се загрява по-бързо (тъй като поглъщането на мощност се увеличава). На дисплея ще видите два избора: 13A и 16A. Натиснете желания ампераж, за да го изберете и преминете към следващата стъпка.

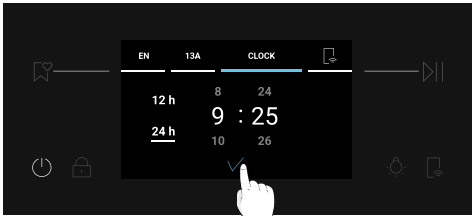



- **ЗАДАВАНЕ НА ЧАСА:** Дисплеят ще покаже предварително зададения час „0:00“ в предварително зададения 24-часов формат. За да промените формата на часа, натиснете 12h / 24h от лявата страна на екрана. За да настроите часа, превъртете числата вертикално. Ако сте избрали 12-часов формат, натиснете също AM / PM, за да изберете часа от деня. За да потвърдите избора си, натиснете ✓ .

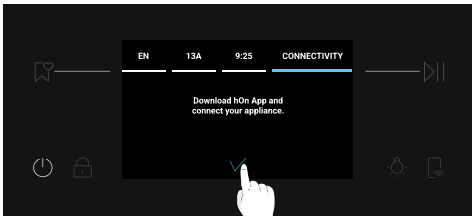


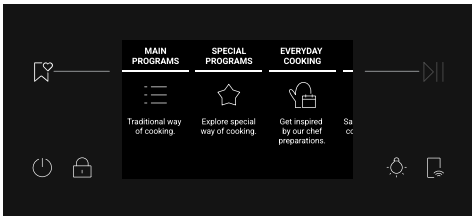



След избиране на първоначалните настройки ще се появи изскачащо съобщение за информация за сдвояване. Натиснете ✓ за потвърждение и отидете в основното меню.

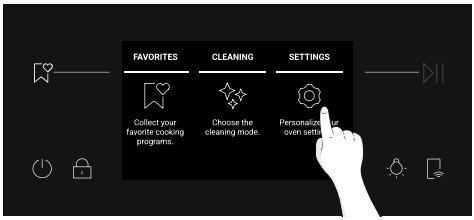


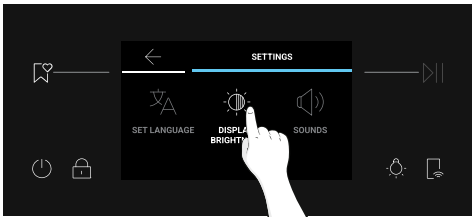



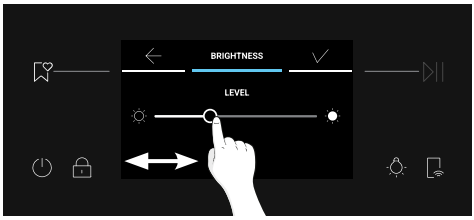

- **ИНСТРУКЦИИ СЛЕД ИНСТАЛАЦИЯ**
  За да редактирате първоначалните настройки след първата употреба, можете да получите достъп до менюто „Настройки“ от началната лента по всяко време.

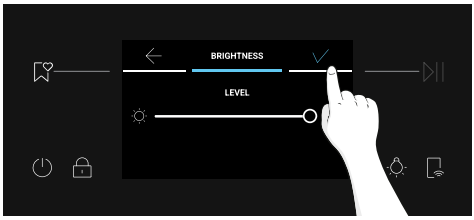
**ДОПЪЛНИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ**
Яркостта и нивата на звука могат да се регулират от потребителя в секцията „Настройки“.

- **ЯРКОСТ:** От основното меню натиснете „Настройки“. Превъртете хоризонтално меню „Настройки“ и натиснете „Яркост на дисплея“. Превъртете плъзгача хоризонтално, за да регулирате яркостта. Натиснете ✓, за да потвърдите.

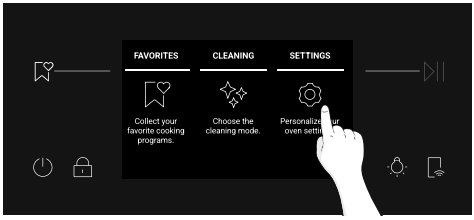


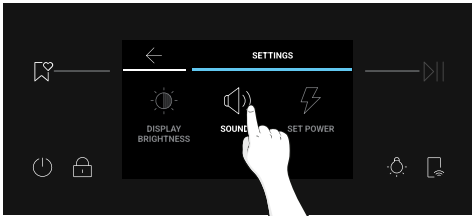



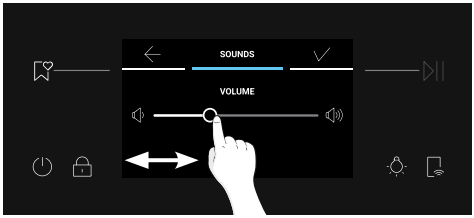



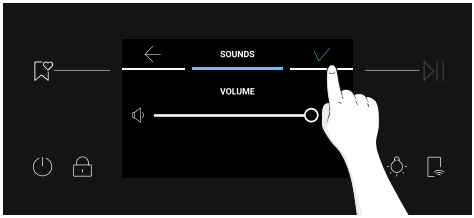



- **ЗВУК:** От основното меню натиснете „Настройки“. Превъртете хоризонтално меню „Настройки“ и натиснете „Звуци“. Превъртете плъзгача наляво и надясно, за да регулирате силата на звука. Натиснете ✓ , за да потвърдите.



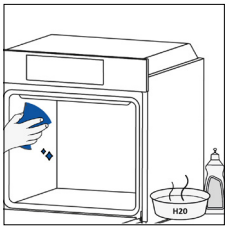



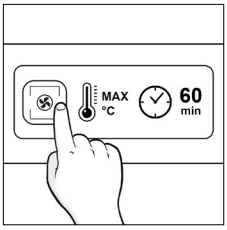



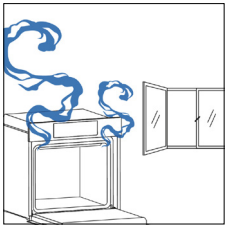




### 3.3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

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

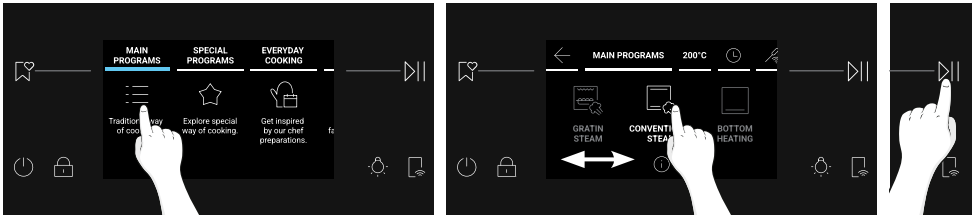
### ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

За да включите/изключите фурната, натиснете продължително бутона ВКЛ./ИЗКЛ.



### ЗАДАВАНЕ НА ФУНКЦИЯ „ГОТВЕНЕ“

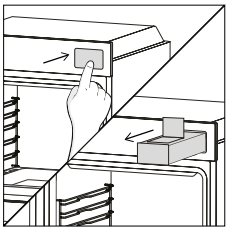
За да изберете функция за готвене, натиснете „Основни програми“ от основното меню. Превъртете основното меню хоризонтално, докато стигнете до желаната функция. Натиснете ▷|| , за да започнете готвене при температурата по подразбиране за избраната функция за готвене.




**Как да използвате резервоара за пара за програмите за готвене на пара**

След като изберете програмата за готвене на пара, ако резервоарът за пара липсва или е отворен, ще се появи изскачащо съобщение, което ви подканва да го поставите или да го затворите. Ако резервоарът за пара е празен, на дисплея ще се появи изскачащо съобщение, за да ви сигнализира да го напълните с вода. Продължете, както следва:

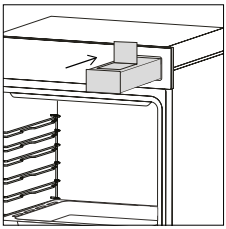
1. Натиснете леко резервоара за пара, за да го отворите.



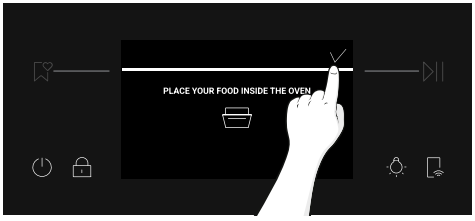
2. Ако е необходимо, добавете към резервоара за пара питейна вода от кана или директно от мивката. Не превишавайте максималното ниво на водата, посочено вътре в резервоара.

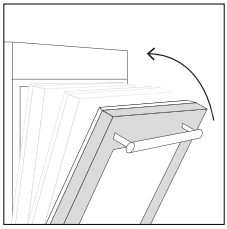



3. Бутнете резервоара за пара, за да го затворите.



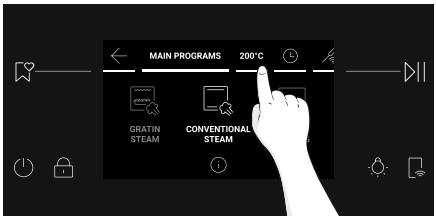
4. Поставете храната във фурната и натиснете ✓, за да продължите. Уверете се, че сте затворили вратата на фурната.

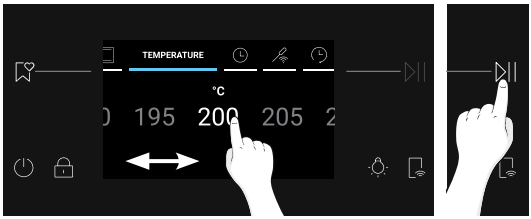


## ЗАДАВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРА

Натиснете температурата, посочена до „Основни програми“ на менюто. Превъртете хоризонтално, за да изберете желаната температура. Натиснете ▷||, за да потвърдите избора си.



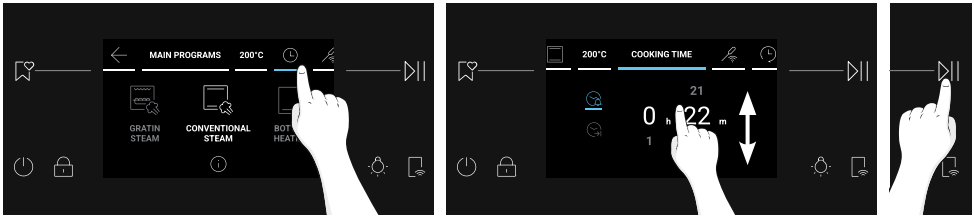
## МЕНЮ ЗА ВРЕМЕ

**ВЕРСИЯ 1 -** (в зависимост от модела на фурната)

Достъп до менюто за време чрез натискане на „ ⏲ “ Време за готвене от основното меню. Потребителят може да въведе следните настройки:

### a. Хронометър

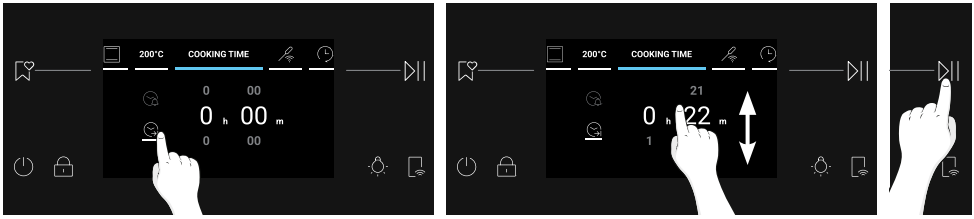
Тази функция позволява на потребителя да зададе напомняне за времето за готвене. След натискане на ⏲ В реме з а г отвене н а о сновното меню И коната з а х ронометър с е включва по подразбиране. Превъртете числата вертикално, за да настроите часа, след което натиснете ⏯ а да потвърдите.




### b. Автоматично изключване

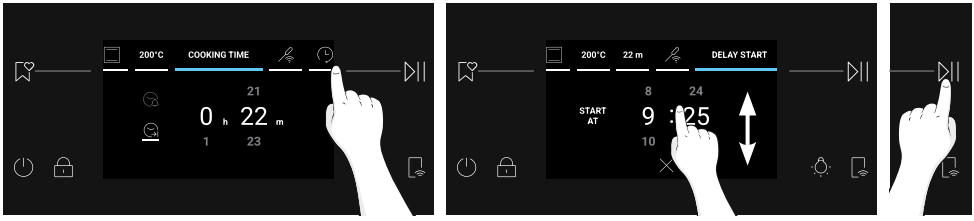
Автоматичното изключване ще спре фурната автоматично след зададеното напомняне. Тази функция е изключена по подразбиране и трябва да се активира по желание от потребителя.

Натиснете ⟳ за да активирате автоматичното изключване. Регулирайте времето, като превъртите вертикално, след което натиснете ⏯ за да продължите.




### c. Отложен старт

Натиснете ⏲ , за да зададете отложен старт. Превъртете вертикално, за да зададете желаното време, след което натиснете ⏯ за да потвърдите.



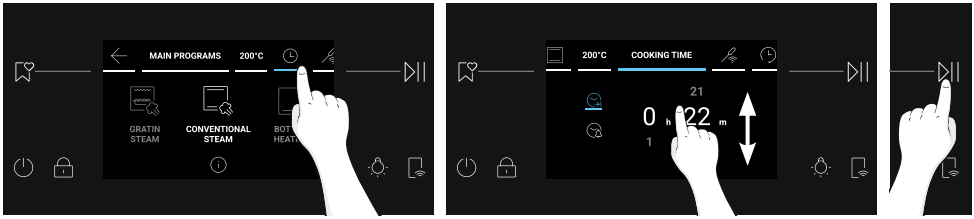

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Отложен старт е активен само след настройка на Продължителност на готвене и не е наличен, когато е зададена сондата Preci Probe. Когато използвате Отложен старт, продължителността на готвене ще се определи автоматично от Автоматично изключване.

**ВЕРСИЯ 2 -** (в зависимост от модела на фурната)

Достъп до менюто за време чрез натискане на „ ⏲ “ Време за готвене от основното меню. Потребителят може да въведе следните настройки:

### a. Автоматично изключване

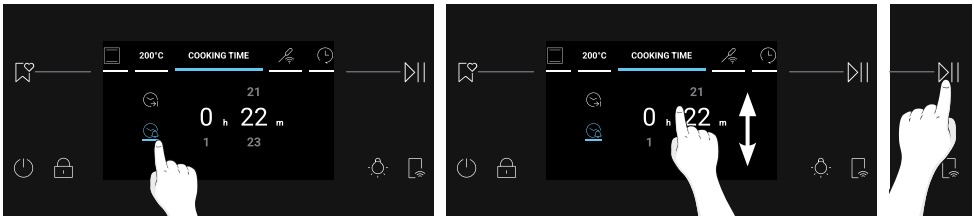
Автоматичното изключване позволява фурната да се изключи автоматично след изтичане на зададеното напомняне. След като натиснете ⏲ Време за готвене на карусела, иконата Автоматично изключване е активирана по подразбиране. Превъртайте числата вертикално, за да настроите времето, след което натиснете ⏯ за потвърждение.




### b. Минутен таймер

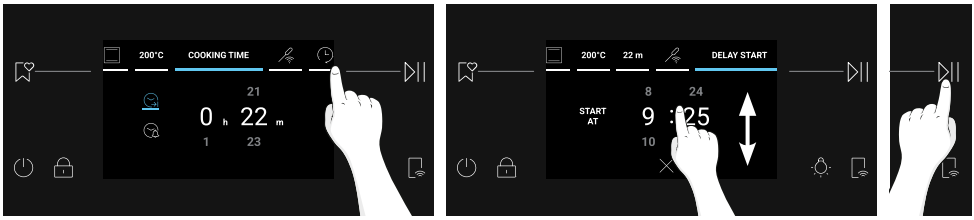
Тази функция позволява на потребителя да зададе напомняне за времето за готвене. Функцията е изключена по подразбиране и трябва да бъде активирана от потребителя при необходимост.

Натиснете , за да активирате Минутния таймер. Настройте времето чрез вертикално превъртане на числата, след което натиснете ⏯, за да продължите.




### c. Отложен старт

Натиснете ⏲, за да зададете отложен старт. Превъртете вертикално, за да зададете желаното време, след което натиснете ⏯ за да потвърдите.

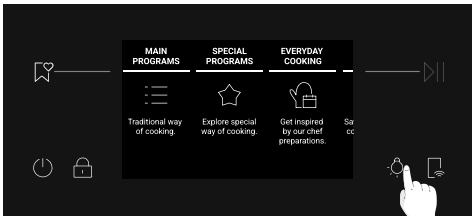



**ЗАБЕЛЕЖКА:** Отложен старт е активен само след настройка на Продължителност на готвене и не е наличен, когато е зададена сондата Preci Probe. Когато използвате Отложен старт, продължителността на готвене ще се определи автоматично от Автоматично изключване.

## ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### ЛАМПА

За да включите/изключите светлината във фурната, натиснете .

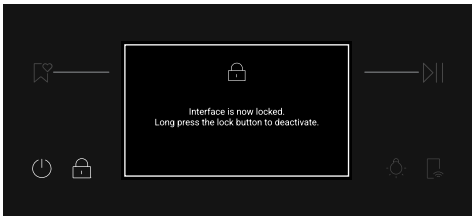


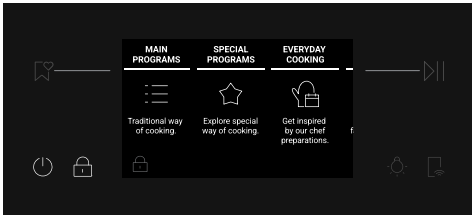

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Светлината във фурната е ИЗКЛЮЧЕНА по подразбиране по време на общи навигационни процеси. По време на готвене или почистване, светлината ще бъде включена по подразбиране.

### ЗАКЛЮЧВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА

Тази функция ви позволява да заключите екрана, за да предотвратите нежелано използване от деца. За да активирате заключването на екрана, натиснете продължително . За няколко секунди ще се покаже изскачащо съобщение. Когато е включено Child Lock, всички бутони ще бъдат деактивирани с изключение на ON/OFF и Child Lock.

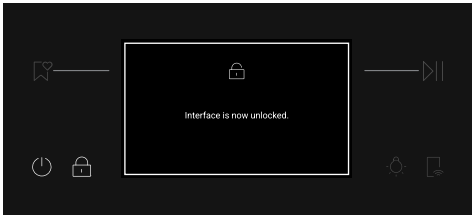


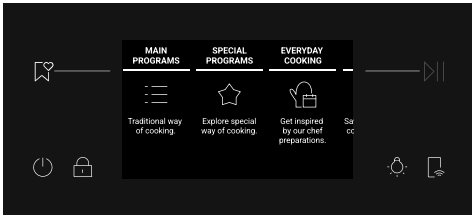




За да отключите екрана, натиснете продължително отново. Ще се появи изскачащо съобщение за няколко секунди или можете да докоснете произволно място на екрана, за да го скриете. Дисплеят ще се отключи и ще се върне към предишния екран.



## 4.2. ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

### ОПЦИЯ БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ

Бързото подгряване винаги се препоръчва чрез съобщение на дисплея и започва автоматично. Когато започне бързото подгряване, се появява опцията „пропускане“. Ако е избрано „пропускане“, желаната функция за готвене започва и храната може да се постави при студена фурна. Бързото подгряване ще включи комбинация от вентилатор и нагреватели, независимо от избраната функция за готвене; лампата ще бъде изключена, докато фурната достигне желаната температура, за да пести енергия.

### 4.2.1. ОСНОВНИ ПРОГРАМИ

**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 подгряването.

„ДА“ означава, че бързото подгряване се включва автоматично и може да се пропусне; „НЕ“ означава, че подгряването не е налично и храните трябва да се поставят в студена фурна.

Когато програмата за готвене приключи, можете да добавите още 5 минути време за готвене или да я запишете в менюто с любими или да се върнете към началния екран.

| Символ | Функция | диапазон T°C T°C по подразбиране | Препоръчителна позиция на рафта | Предварително загряване | Налична сонда Preci Probe | Съвети |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ECO | *ЕКО | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | 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 |
| | *Традиционно | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | ДА | ДА | ИДЕАЛЕН ЗА: торти, хляб, бисквити, на едно ниво. |
| | Многостепенно | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3 (една тава)<br>L3+L6 (две тави)<br>L2+L4+L6 (три тави) | ДА | ДА | ИДЕАЛЕН ЗА: торти, бисквити и пици на едно или повече нива.<br>Идеален за приготвяне на различни храни. |
| | Конвекция + вентилатор | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | ДА | ДА | ИДЕАЛЕН ЗА: печени меса, запеканки, зеленчуци или пайове с влажен пълнеж. |
| | **Грил | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | НЕ | ДА | ИДЕАЛЕН ЗА: малки количества колбаси или пържоли. Използвайте при затворена врата |

| Символ | Функция | диапазон T°C T°C по подразбиране | Препоръчителна позиция на рафта | Предварително-загряване | Налична сонда Preci Probe | Съвети |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 за тънки храни, L5 за по-дебели храни. | 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). |
|  | **Огретен | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | ДА | 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.<br>Обърнете храната по средата на готвенето, ако е необходимо. |
|  | Долно нагряване + вентилатор | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | ДА | ДА | ИДЕАЛЕН ЗА: солени торти или храни с течни заливки на едно ниво |
|  | Долно нагряване | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | ДА | ДА | ИДЕАЛЕН ЗА: яхнии и леко изпичане на едно ниво |
|  | Традиционно + Пара | 180°C<br>130-220°C | L3 | НЕ | ДА | ИДЕАЛНА ЗА: готвене на всякакъв вид храна на едно ниво. Вентилаторът в камерата се активира по време на впръскване на парата |
|  | Огретен + пара | 200°C<br>150-220°C | L4 | НЕ | ДА | ИДЕАЛНА ЗА: Гратиниране или печене на едно ниво. Парата спомага за получаване на златист цвят и сочен резултат |
|  | Много-степенно + пара | 160°C<br>130-220°C | L3 | НЕ | ДА | ИДЕАЛНА ЗА: Готвене и печене на едно или повече нива. Парата спомага за равномерно разпределение на топлината на различни нива |

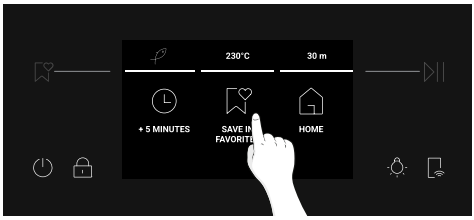
* Тестван в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларирането на консумацията на енергия и енергийния клас.
**Използвайте при затворена врата.
*** В зависимост от модела на фурната.

## 4.2.2. СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

| Символ | Функция | диапазон T°C T°C по подразбиране | Препоръчителна позиция на рафта | Предварително загряване | Налична сонда Preci Probe | Съвети |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Пица 300 | 300 °C 200-300 °C | L2/L3 | НЕ | - | ИДЕАЛЕН ЗА: готвене на всички видове пица, без необходимост от предварително загряване. Използвайте по-слабо загряване за замразена пица и 300° за кръгла прясна пица. |
|  | Дехидратация | 55°C 45-65°C | L4 | НЕ | - | ИДЕАЛЕН ЗА: дехидратиране на порции зеленчуци и плодове. За по-добър резултат нарежете на тънки филийки и ги поставете на един слой без припокриване. |
|  | Затопляне (пара) | 65°C | L3 | НЕ | - | ИДЕАЛЕН ЗА: поддържане на храната топла |
|  | Кисело мляко | 40°C | L4 | НЕ | - | ИДЕАЛЕН ЗА: приготвяне на кисели млека, позволяващи правилен процес наферментация |
|  | Втасване (пара) | 40°C | L3 | НЕ | - | ИДЕАЛЕН ЗА: втасване на тесто за пица и хляб, поставяне на ястия на трето ниво |
|  | МУЛТИКУКИНГ | 200 °C 150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | ДА | - | ИДЕАЛЕН ЗА: едновременно приготвяне на различни ястия от пълноценно хранене на различни нива без смесване на миризми. Поставете храната на всички налични нива след предварително загряване. Изваждайте всеки съд поотделно в зависимост от това дали е достигната температурата на готвене. |
|  | Air fry | 200 °C 150-250 °C | L3/L4 | НЕ | - | ИДЕАЛЕН ЗА: приготвяне на замразени, предварително пържени и панирани ястия. Благодарение на специалния аксесоар, горещият въздух се разпределя върху храната равномерно. |

**Запазете рецепти в „Любими“:**
Можете да запазите рецепта в меню „Любими“ директно от фурната, в края на която и да е програма за готвене, като натиснете „Запиши в Любими“ на дисплея. Този бутон ще се покаже след съобщението „Насладете се на ястието“.

Любимите рецепти могат да бъдат достъпни по-късно от менюто Любими.

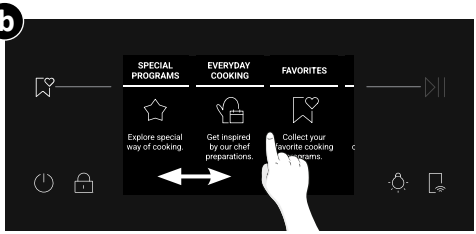


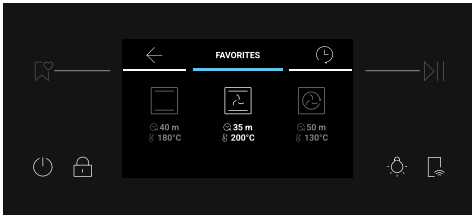

**Как да получите достъп до менюто Любими от фурната:**
Натиснете ♡ на дисплея. Друга възможност е да превъртите основното меню, докато стигнете до Любими и да натиснете. Ще се появи менюто Любими и можете да превъртите през предварително запазените рецепти. Рецептите, записани директно от фурната, ще бъдат показани първи; рецептите, записани чрез функцията Jolly, ще бъдат показани в края на менюто. След като стигнете до желаната рецепта, натиснете ▷||, за да започне готвенето.

a



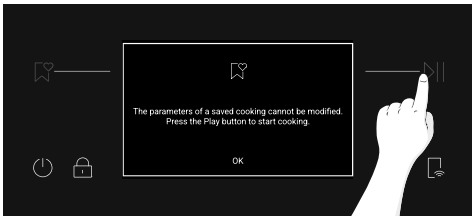

b



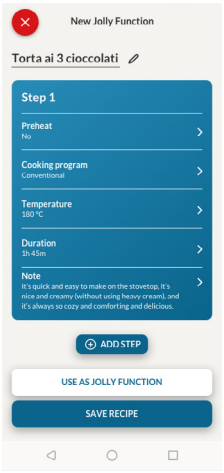



**ЗАБЕЛЕЖКА:** Настройки като Продължителност на готвене и Температура не могат да се променят за рецепти, запазени като Любими. Ако щракнете върху рецептата в менюто Любими, ще се появи изскачащо съобщение. Натиснете „OK“, за да се върнете към менюто, или натиснете ▷|| за да потвърдите избора си и оставете готвенето да започне.



## Jolly функция (максимум 5 рецепти)

Благодарение на функцията Jolly, този продукт предлага напълно персонализирано изживяване, което ви позволява да съхранявате вашите персонализирани рецепти директно във фурната. Можете да изпълнявате тези рецепти толкова често, колкото пожелаете, дори без да е необходимо да влизате в приложението.

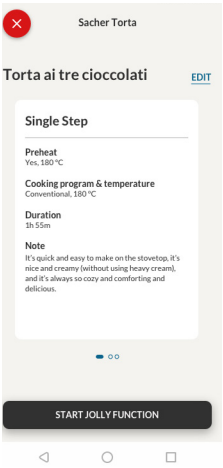


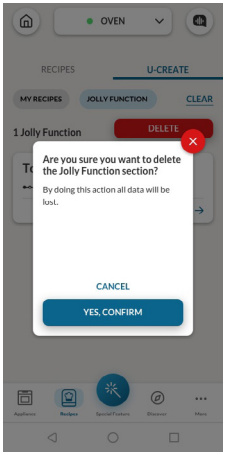

### Как да настроите функцията Jolly:

За да зададете функцията Jolly на вашата фурна, отворете секцията с рецепти на приложението, изберете рецептата, която желаете да използвате, и щракнете върху „Използване като функция Jolly“. От този момент нататък можете да го стартирате от продукта дори без взаимодействие с приложението.

### Как да редактирате функцията Jolly:

За да редактирате функция Jolly, отидете в секцията с рецепти на приложението и изберете картата на рецептата, определена като функция Jolly. Докоснете бутона „редактиране“, за да персонализирате рецептата и да промените предварително зададените настройки.
Изскачащо съобщение ще ви информира, че за да запазите новопроменената функция Jolly, трябва да премахнете предишната. Ако потвърдите, предишната функция Jolly ще бъде изтрита, а новите параметри ще бъдат запазени в продукта и ще бъдат видими в приложението.




### Как да изтриете функцията Jolly:

За да премахнете функцията Jolly от потребителския интерфейс на фурната, отворете раздела с рецепти на приложението.
Чрез докосване на картата на рецептата, определена като функция Jolly, е възможно да я изтриете, като щракнете върху червения бутон „бутон за изтриване“.
Изскачащ прозорец ще потвърди операцията с изискване за вашето потвърждение. Ако продължите, функцията Jolly, запазена във фурната, ще бъде премахната и вече няма да е налична в приложението.

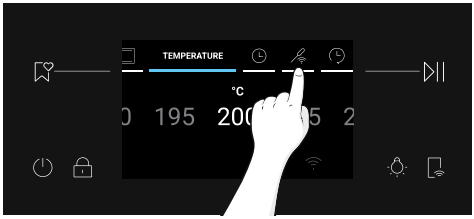
Рецептите, записани чрез функцията Jolly, могат да се видят в менюто Любими на фурната.

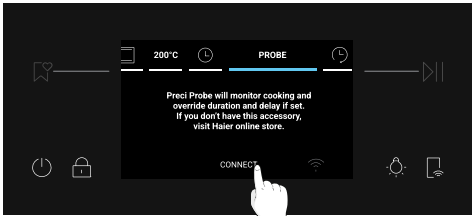
## **PRECI PROBE** (предлага се в зависимост от модела)

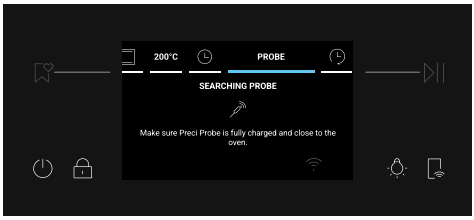
**Как да използвате сондата:**

1. От основното меню натиснете .
2. Натиснете „Свързване“, за да свържете сондата Preci Probe с фурната.
3. Фурната щ е з апочне д а т ърси с ондата Preci Probe. У верете се, че Preci Probe е напълно заредена и близо до фурната.
4. След като сондата Preci Probe бъде открита, изберете я, като натиснете иконата й на дисплея. ще се появи в долния ляв ъгъл на дисплея.
5. Изберете желаната целева температура чрез превъртане наляво и надясно, след което натиснете , за да потвърдите избора си. Стартира бързо подгряване.
6. Ще се появи изскачащо съобщение: поставете сондата Preci Probe в храната и я поставете във фурната, след което натиснете , за да започне готвенето. Когато готвенето спре, за няколко секунди ще се покаже съобщение „Насладете се на ястието“. Преди да извадите храната от фурната, не забравяйте внимателно да извадите Preci Probe сондата от храната.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Когато използвате сондата, няма нужда да настройвате таймер за готвене; той автоматично ще спре, след като желаната температура бъде достигната.

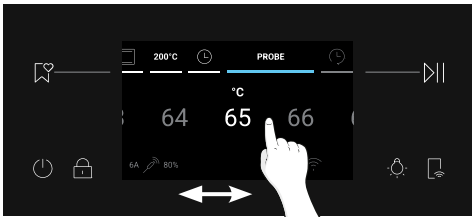


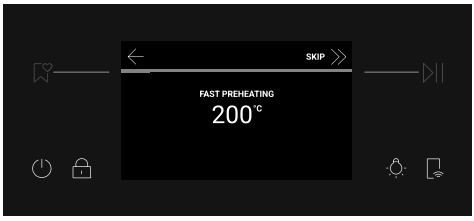



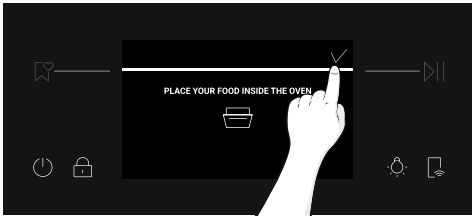









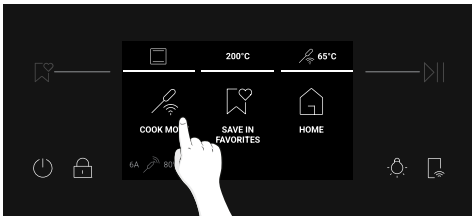







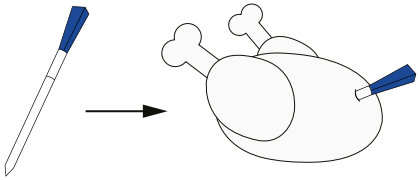


Ако искате да сготвите храната си повече, натиснете Гответе повече“ на дисплея и задайте нова целева температура за сондата Preci Probe.




**Готварски съвети**

Сондата е оборудвана с една точка за измерване. Поставете я 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/запеканки | 90°C | Близо до геометричния център на храната |

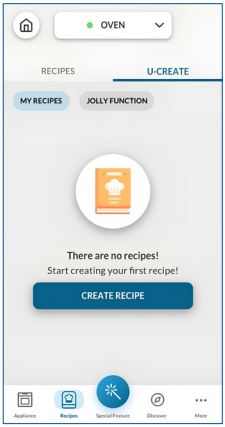
### 4.2.3. Многостъпкова Функция

Функцията Multi Step (няколко стъпки) позволява да се запазят предварително зададените параметри на готвене (температура и време), докато се променя функцията по време на готвене.

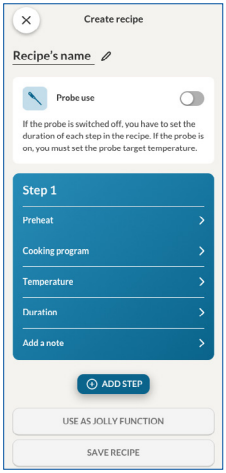
Многоетапни рецепти могат да се създават в приложението hOn чрез функцията U-Create и да се записват във фурната. Потребителят може да започне многоетапната рецепта от менюто Любими.

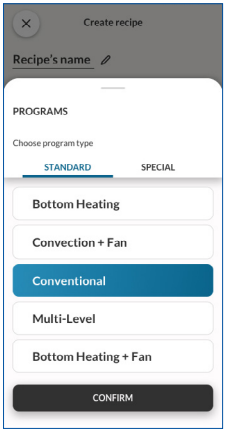
Потребителят може да запише многоетапната рецепта като Jolly, за да я съхрани в менюто Любими на фурната, или да я запише в hOn, за да я стартира дистанционно от приложението.

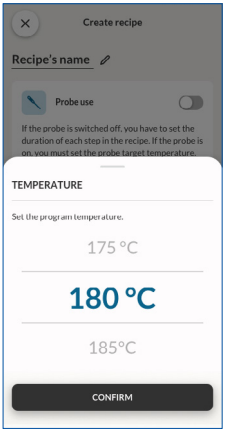
**Стъпка 1.** От секцията U-Create на приложението натиснете „Създаване на рецепта“.

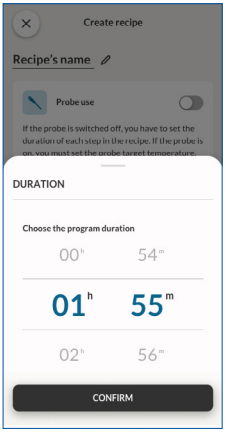



**Стъпка 2.** Редактирайте името на рецептата и изберете параметрите за първата стъпка от рецептата.

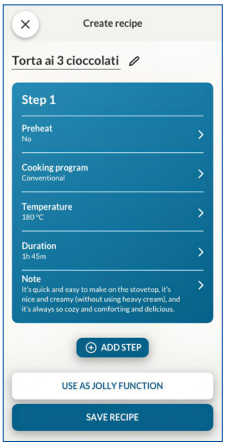


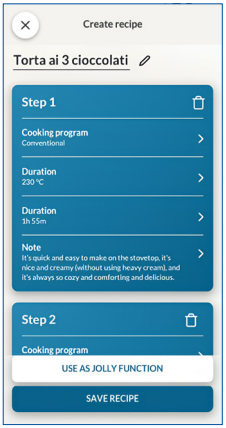



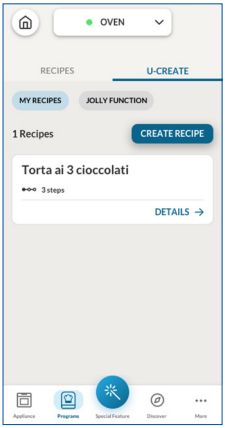



**Стъпка 3.** След като персонализирате първата стъпка, натиснете „Добавяне на стъпка“, за да добавите друга функция за готвене към рецептата и да персонализирате нейните параметри.




**Стъпка 4.** Запазете рецептата в приложението, за да я стартирате от hOn дистанционно, или я запазете като „Jolly“, за да я намерите в менюто Любими директно във фурната.



# 5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

## 5.1. ОБЩА ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

**ЗАБЕЛЕЖКА:** За готвене на торти, кишове и други рецепти, които изискват форма или съд на 2 нива, поставете шахматно: горната тава от лявата страна и долната тава от дясната страна.

| Категория | Рецепта | Брой нива | Програма за готвене | T°C | Предва-рително загряване | Аксесоар за готвене | Положение на рафта | Време за готвене след подгря-ване*(мин.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Сладки печива | Дребни сладки/ Мъфини | 1 | Традирционно Многостепенно | 175°C 160°C | Да | Тава за печене | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Многостепенно | 150°C | | По-дълбоко+ Тава запечене | L3+L6 | 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 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Многостепенно | 150°C | | Метална решетка + Форма за торта | L3+L6 | 50-60 |
| | Бисквити | 1 | Традирционно Многостепенно | 150°C | Да | Тава за печене | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Многостепенно | 140°C | | Тава за печенес | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Многостепенно | 140°C | | Тава за печенес | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Шокети | 1 | Многостепенно | 190°C | Да | Тава за печене | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Многостепенно | 170°C | | Тава за печене | L3+L6 | 25-35 |
| | Йоркширски пудинг | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Тава за печене | L3 | 20-30 |
| | Целувки | 1 | Многостепенно | 90°C | Да | Тава за печене | L3 | 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 | L3 | 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 |
| | Frozen croissants | 1 | Конвекция + Вентилатор | 180°C | Да | Тава за печене | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Многостепенно | 180°C | | По-дълбоко + Тава за печене | L3+L6 | 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 | L7 | 4-6 |
| | Фокача | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Тава за печене | 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 | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Многостепенно | 180°C | Да | Метална скара + Форма за киш | L2+L5 | 50-70 |
| | Суфле със сирене | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Тава за печене | L3 | 20-35 |
| | Лазаня, прясна | 1 | Конвекция + Вентилатор | 180°C | Да | Метална скара + огнеупорен съд | L3 | 40-60 |
| | Лазаня, замразена | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Метална скара + огнеупорен съд | L3 | 50-60 |
| | Печена паста | 1 | Традирционно | 180°C | Да | Метална скара + огнеупорен съд | L3 | 45-55 |
| | Канелони, замразени | 1 | Конвекция + Вентилатор | 200°C | Да | Метална скара + огнеупорен съд | L4 | 20-30 |
| Пица | Пица, прясна (тава) | 1 | Традирционно Пица | 250°C 300°C | Да Не | Тава за печене | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Многостепенно | 180°C | Да | По-дълбоко + Тава за печене | 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 печене | L2+L5 | 30-40 |
| | Пица, замразена (тънка кора) | 1 | Пица | 200°C | Не | Метална скара | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Многостепенно | 200°C | Да | Метална скара | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Многостепенно | 180°C | Да | Метална скара | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Месо и до-машни птици | Печено цяло пиле (1-1,2 кг) | 1 | Многостепенно | 220°C | Да | Метална решетка. Поставете тавата за печене на ниво L1 със 150 мл вода. | L3 L4 | 40-60 |
| | Пилешки бутчета | 1 | Многостепенно | 200°C | Да | Метална скара + Огнеупорен съд | L3 | 30-50 |
| | Печена патица | 1 | Многостепенно | 200°C | Да | Метална скара + Огнеупорен съд | L3 L4 | 50-60 |
| | Петел | 1 | Многостепенно | 220°C | Да | Метална решетка Поставете тавата за печене на L1 | L3 L4 | 20-40 |

| 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.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Печена пуйка | 1 | Многостепенно | 200°C | Да | Метална скара + Огнеупорен съд | L3 | 50-60 |
| | Свински ребра (1000 – 1200 г) | 1 | Традирционно | 200°C | Да | Метална скара + Огнеупорен съд | L3 | 80-100 |
| | Наденица | 1 | Supergrill | 04 | Да | Метална скара | L5 | 40-50 |
| | Печено говеждо (500 г) | 1 | Многостепенно | 220°C | Да | Тава за печене | L3 | 20-40 |
| | Руло „Стефани“ (1000 – 1500 г) | 1 | Традирционно | 180°C | Да | Тава за печене | L3 | 40-50 |
| | Печено пиле с картофи | 1 | Многостепенно | 200°C | Да | Метална решетка Поставете тавата за печене на L1 | 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 | Да | Тава Airfry** | L4 | 18-25 |
| | Potato Огретен | 1 | Многостепенно | 200°C | Да | Метална скара + Огнеупорен съд | L4 | 15-25 |
| | 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, благодарение на специални програми за готвене, съобразени с нуждите на всяка категория.
След като изберете категория храна и рецепта, ще можете да изберете броя на тавите, които да се готвят едновременно или диапазона на теглото на храната (според избраната категория).
Часът и температурата по подразбиране се показват и могат да се редактират чрез натискане на съответните икони на дисплея. Температурата на готвене може да се зададе в ограничен диапазон.
Опцията за бързо подгряване се препоръчва и е активирана по подразбиране, но може да се пропусне.
Когато програмата за готвене приключи, можете да добавите още 5 минути време за готвене или да я запишете в менюто с любими или да се върнете към началния екран.

| Символ | Категория храна | Рецепта | Диапазон | Налична сонда Preci Probe |
|---|---|---|---|---|
|  | Паста, хляб и пица | Кръгла пица | 1 до 3 тави | Не |
| | | Фокача | 1 до 2 тави | Не |
| | | Замразена пица | 1 до 3 тави | Не |
| | | Прясна лазаня | 1 до 2 тави | Не |
| | | Канелони | 1 до 2 тави | Да |
| | | Замразена лазаня и канелони | 1 до 2 тави | Не |
| | | Хляб | 1 до 2 тави | Да |
| | | Хляб (пара) | 1 тава | Да |
|  | Месо и домашни птици | Свинско печено (пара) | 500-1500g | Да |
| | | Телешко печено (пара) | | |
| | | Телешко, печено в гювеч | | |
| | | Обезкостено агнешко бутче (пара) | | |
| | | Свински ребра (пара) | | |
| | | Печено пиле (пара) | | |
| | | Пълнено пиле (пара) | | |
| | | Месно руло (пара) | | |
|  | Риба | Рибно филе (пара) | 200-1200g | Да |
| | | Цяла риба, печена на фурна (пара) | | Да |
| | | Риба на грил | | Не |
| | | Риба, печена в сол | | Не |
| | | Замразена риба | | Не |
|  | Солени торти и пайове | Солени изделия с бутер тесто | 1 до 3 тави | Не |
| | | Суфле (пара) | 1 до 2 тави | |
| | | Солен тарт | 1 до 2 тави | |
| | | Зеленчуков киш (пара) | 1 до 2 тави | |

| Символ | Категория храна | Рецепта | Диапазон | Налична сонда Preci Probe |
|---|---|---|---|---|
|  | Зеленчуци | Печени картофи (пара) | 500-1200g | Не |
| | | Зеленчуков огретен (пара) | | |
| | | Зеленчуци, печени в хартия | | |
| | | Гриловани зеленчуци | | |
| | | Пълнени зеленчуци (пара) | | |
|  | Сладки печива | Маслени бисквити (пара) | 1 тава | Не |
| | | Замразени кроасани (пара) | 1 тава | |
| | | Плодов тарт (пара) | 1 до 2 тави | |
| | | Милфьой (пара) | 1 до 2 тави | |
| | | Мъфини (пара) | 1 тава | |
| | | Пандишпанови сладкиши (пара) | 1 до 2 тави | |
| | | Щрудел (пара) | 1 до 3 тави | |
| | | Сладкиш със закваска (пара) | 1 до 2 тави | |
| | | Сладкиш със закваска и парчета плод (пара) | 1 до 2 тави | |

# 6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

## 6.1. ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

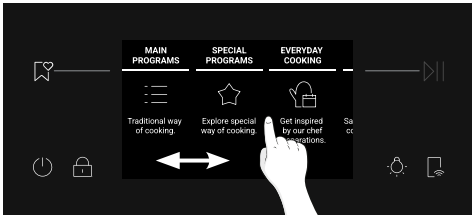
Редовното почистване може да удължи експлоатационния живот на уреда. Изчакайте фурната да се охлади, преди да извършите ръчно почистване.

- 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

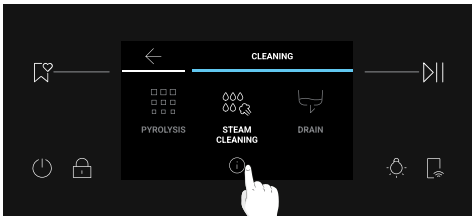
Превъртете основното меню хоризонтално и натиснете Почистване за достъп до менюто Почистване.







Превъртете до менюто за почистване, за да видите различните функции. За всяка функция натиснете (i), за да прочетете описанието ѝ и предложената употреба.



Можете да избирате между следните опции за почистване:

**Пиролиза** (в зависимост от модела)

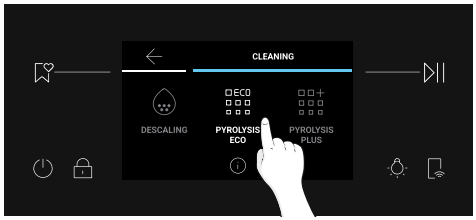
Този процес се основава на химичния процес, носещ същото име, който включва разграждането на сложни вещества чрез прилагане на топлинна обработка.
Веднъж стартирано, то автоматично заключва вратата на фурната и бързо повишава температурата до изгарящите 410°C.
В края на цикъла на почистване всичко, което остава в камерата, е минимално отлагане на прах, което лесно се избърсва с влажна кърпа.
По време на пиролитичното почистване резервоарът за пара трябва да бъде отстранен.
Ако не е, на екрана ще се появява изскачащо съобщение на всеки 5 минути, за да ви уведоми да премахнете резервоара.

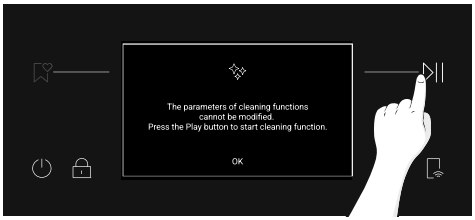


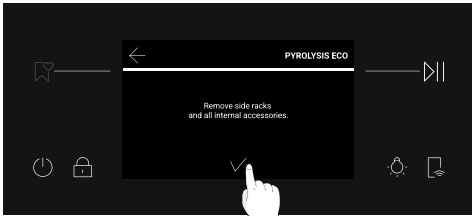

Има две функции за пиролизно почистване, от които да избирате:

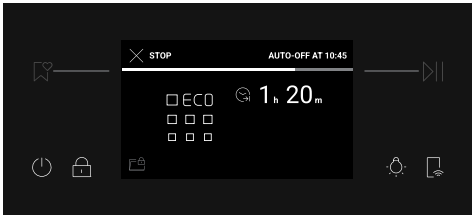
**Еко пиролиза**
Почиства умерено зацапана фурна. Работи за период от 90 минути.
**Как работи:**

1. От менюто за почистване превъртете, докато стигнете до Еко пиролиза. Ще се появи изскачащо съобщение. Натиснете ▷|| за да продължите или натиснете „OK“, за да се върнете назад.
2. Натиснете ▷|| за да продължите.
3. Ще се появи изскачащо съобщение. Отстранете всички вътрешни принадлежности и странични скари от фурната. Докоснете ✓ , когато сте готови.
4. Процесът на почистване започва. През това време и през следващата фаза на охлаждане вратата ще бъде заключена и 🔒 ще се появи на дисплея.
5. Когато уредът се охлади, вратата се отключва и ще се появи изскачащо съобщение. Тогава можете да отворите вратата и да почистите вътрешните повърхности на фурната с кърпа.



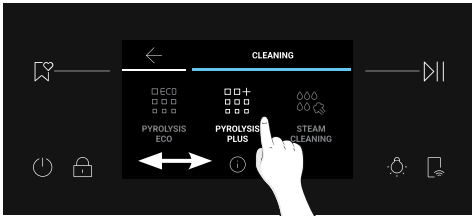



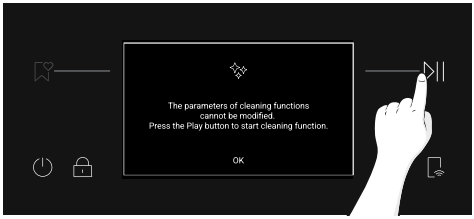



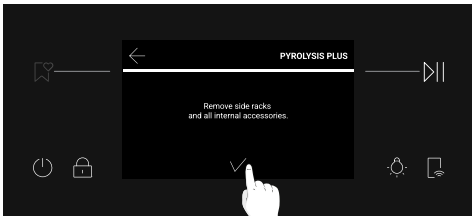



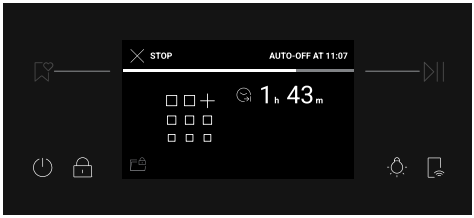
### Пиролиза плюс
Почиства силно замърсена фурна. Работи за период от 120 минути.

### Как работи:
1. От менюто за почистване превъртете, докато стигнете до Пиролиза плюс.
   Ще се появи изскачащо съобщение. Натиснете ▷|| за да продължите или натиснете „OK“, за да се върнете назад.
2. Натиснете ▷|| за да продължите.
3. Ще се появи изскачащо съобщение. Отстранете всички вътрешни принадлежности и странични скари от фурната. Докоснете ✓, когато сте готови.
4. Процесът на почистване започва. През това време и през следващата фаза на охлаждане вратата ще бъде заключена и 🔒 се появи на дисплея.
5. Когато уредът се охлади, вратата се отключва и ще се появи изскачащо съобщение. Тогава можете да отворите вратата и да почистите вътрешните повърхности на фурната с кърпа.




### 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.

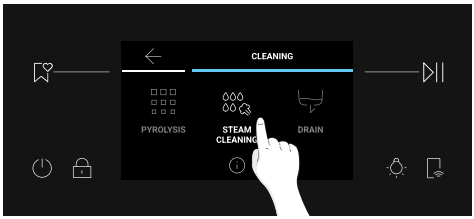
Препоръка: Помислете за смяна на каталитичните панели след приблизително три години употреба, особено ако използвате фурната си за два до три цикъла на готвене на седмица.
Това гарантира оптимална производителност и чистота.

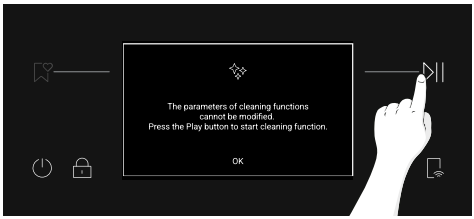
## Почистване С Пара

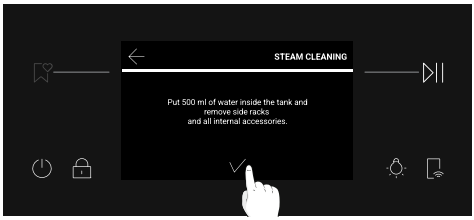
Функцията Почистване С Пара е проектирана да се справя лесно с леки замърсявания и осигурява бързо и екологично решение за почистване на вътрешността на вашата фурна с помощта на силата на парата.

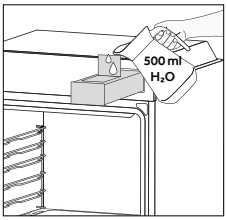
### Как работи:

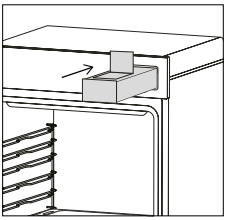
1. От менюто за почистване превъртете, докато стигнете до Почистване С Пара.
   Ако натиснете върху функцията, ще се появи изскачащо съобщение. Натиснете ▷|| за да продължите или натиснете „OK“, за да се върнете назад.
2. Натиснете ▷|| за да продължите.
3. Изскачащо съобщение ще ви напомни да добавите 500 мл вода в долната част на кухината. Когато сте готови, натиснете ✓.
4. Процесът на почистване започва. Не отваряйте вратата през това време.
5. Когато процесът на почистване приключи, ще се появи изскачащо съобщение и можете да отворите вратата на фурната.
6. Екранът ще се върне към основното меню.

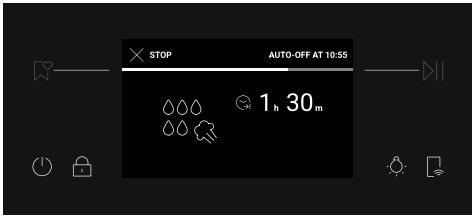


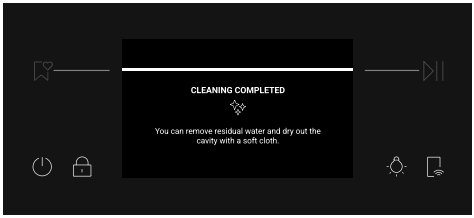



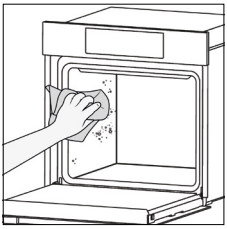





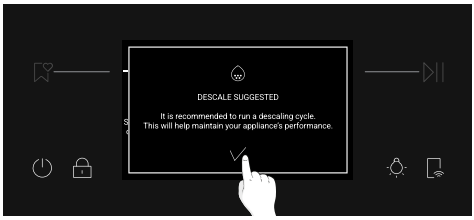



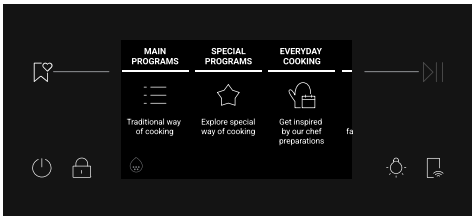
**ЗАБЕЛЕЖКА:** Всички почистващи функции могат да бъдат прекъснати по всяко време чрез натискане на бутона Стоп в горния ляв ъгъл. След прекъсване на функциите Еко пиролиза и Пиролиза плюс, вратата ще остане заключена, докато уредът се охлади. Когато вратата се отключи, ще се появи изскачащо съобщение.

## СИСТЕМНО ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА

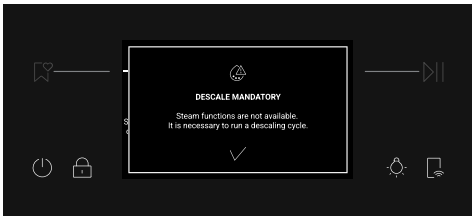
### Отстраняване На Котлен Камък

Тази функция ще бъде препоръчана след 25 цикъла с п ара и щ е с тане задължителна след 40 цикъла с пара.
Фурната ще покаже изскачащо съобщение, за да предложи Отстраняване на котлен камък в края на всеки цикъл на пара (започвайки от 25-ия), ако потребителите все още не са извършили функцията. В долния ляв ъгъл на дисплея ще се появи , докато не се извърши отстраняването на котлен камък.



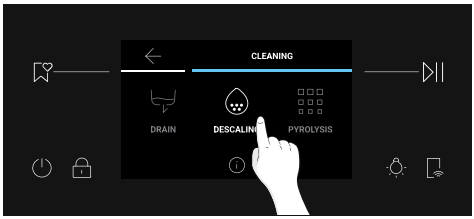

След 40 цикъла никоя от програмите за готвене на пара няма да започне, преди потребителите да изпълнят програмата за отстраняване на котлен камък. Когато се опитвате да стартирате цикъл на готвене на пара, на екрана ще се появи предупреждение за задължително отстраняване на котлен камък.

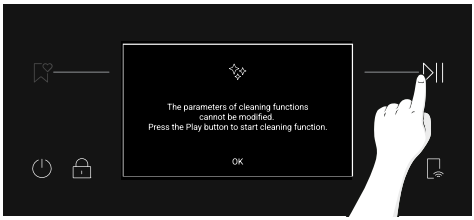


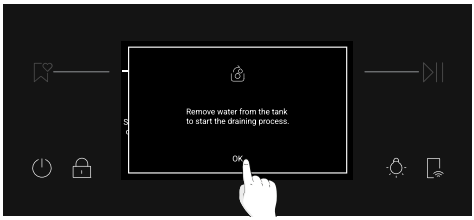
Функцията за отстраняване на котлен камък е разделена на три стъпки:

**Стъпка 1 (Отстраняване на остатъчната вода от системата за пара):**

i. От менюто за почистване превъртете, докато стигнете до Отстраняване на котлен камък. Ако натиснете върху функцията, ще се появи изскачащо съобщение. Натиснете ⏯, за да продължите или натиснете „OK“, за да се върнете назад.
ii. Ако резервоарът за пара липсва или е отворен, ще бъдете помолени да го поставите/затворите. Ако е пълен, първо трябва да го изпразните и след това да го поставите отново.
iii. Процесът на източване започва. Когато чуете звуков сигнал, изпразнете резервоара, за да преминете към стъпка 2.



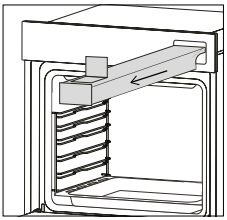







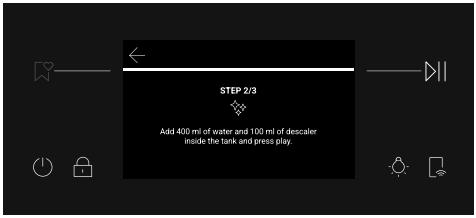


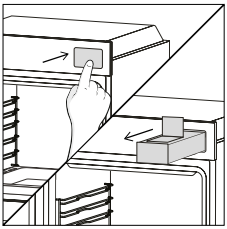



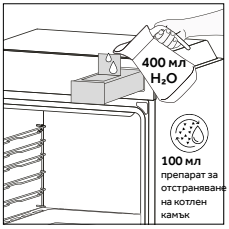
**Стъпка 2 (Отстраняване на котлен камък):**

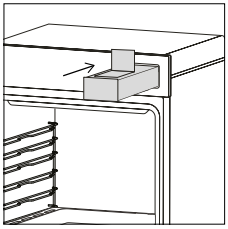
i. Изскачащо съобщение ще ви подкани да добавите 400 мл вода от чешмата и 100 мл препарат за отстраняване на котлен камък в резервоара за пара. Натиснете ⏯, за да продължите.

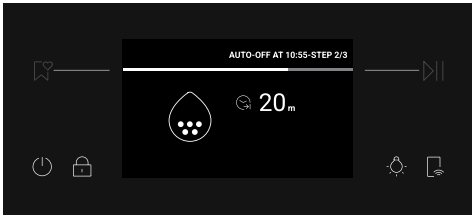
ii. Тази стъпка ще отнеме 20 минути, след което, за да преминете към третия етап, трябва отново да извадите и изпразните резервоара за пара.

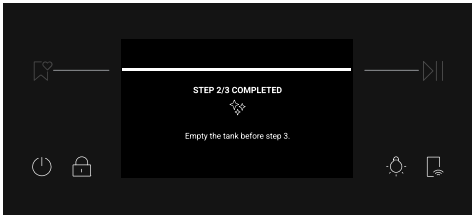




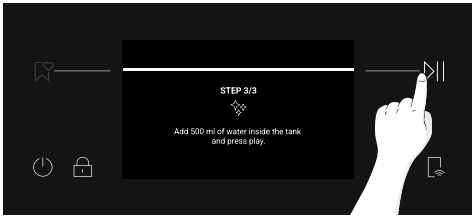


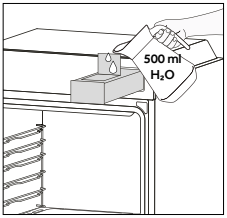



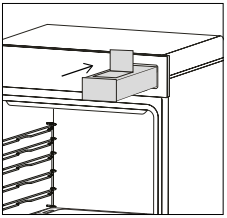
**Стъпка 3 (Изплакване):**

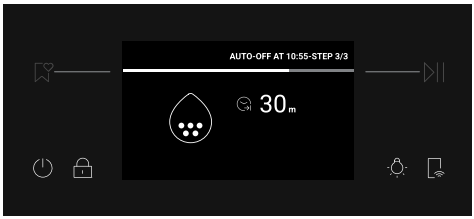
i. Изскачащо съобщение ще ви напомни да добавите 500 мл чешмян вода в резервоара за пара. Натиснете ⏯, за да продължите.

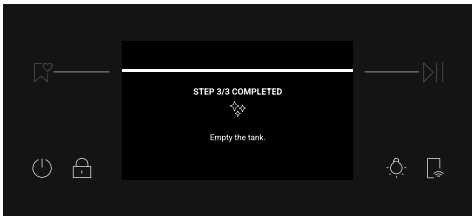
ii. Тази стъпка ще отнеме 30 минути. В края на процеса ще бъдете помолени да изпразните резервоара.

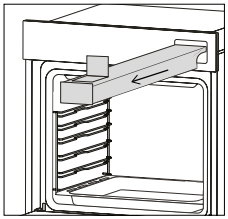


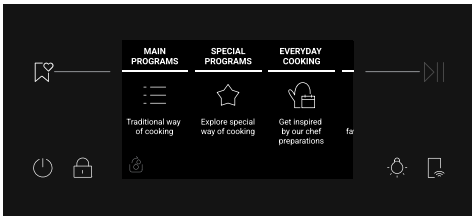





**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако резервоарът за пара не е изпразнен, ще остане в долния ляв ъгъл на дисплея.

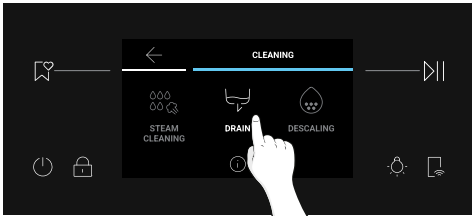


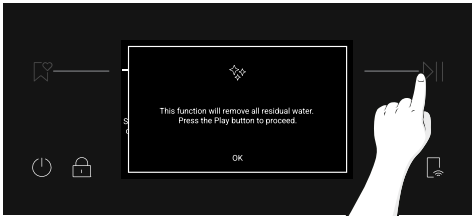

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако програмата за отстраняване на котлен камък бъде прекъсната или не завърши, на дисплея ще се появи , подканвайки ви да повторите и завършите процедурата.

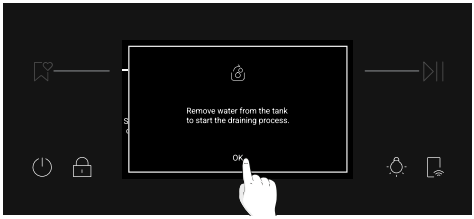
## Източване

Тази функция лесно източва излишните течности от системата за пара. Продължете, както следва:

1. От менюто за почистване превъртете, докато стигнете до Източване. Ако натиснете върху функцията, ще се появи изскачащо съобщение. Натиснете ⏯, за да продължите или натиснете „OK“, за да се върнете назад.
2. Ако резервоарът за пара липсва или е отворен, ще бъдете помолени да го поставите/затворите. Ако е пълен, първо трябва да го изпразните и след това да го поставите отново.
3. Процесът на източване започва. Когато процесът приключи, ще бъдете помолени да изпразните резервоара.

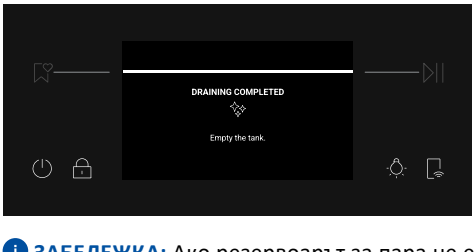


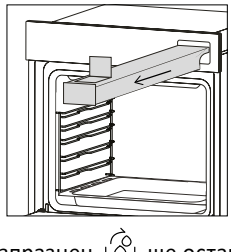









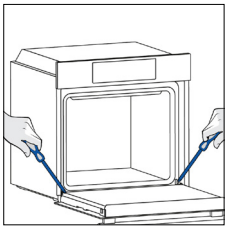



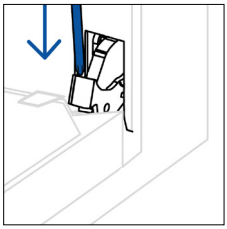
**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако резервоарът за пара не е изпразнен, ще остане в долния ляв ъгъл на дисплея.



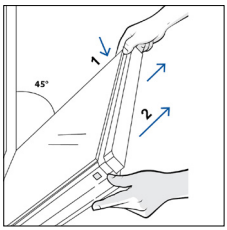
### 6.2.2. ИЗВЪН ФУРНАТА: премахване и почистване на стъклената врата

1. Поставете вратата на 90°. Завъртете заключващите пластини на пантите в посока навън от фурната.

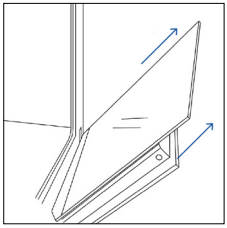




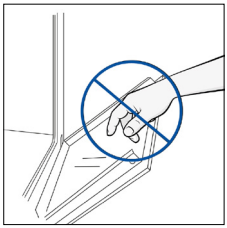
2. Поставете вратата на 45°. Едновременно натиснете двата бутона от двете страни на страничните рамена на вратата и дръп- нете към себе си, за да премахнете капака на горното стъкло на вратата.




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).



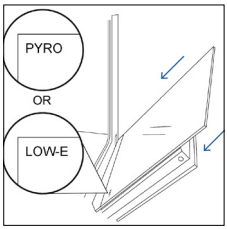
4. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външното стъкло не се сваля.



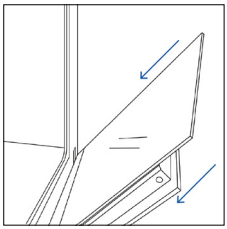
5. Почистете стъклото с мека кърпа и подходящи почистващи препарати.



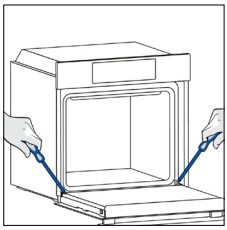
6. Поставете стъклените панели, като се уверите, че етикетът „Low-E/PYRO“ е правилно четим и позициониран в долната лява страна на вратата, близо до лявата панта. По този начин отпечатаният етикет на първото стъкло ще остане от вътрешната страна на вратата.

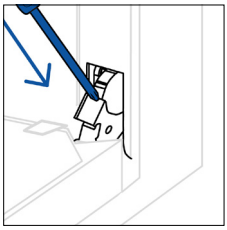



7. Поставете отново капака на горното стъкло на вратата, като го натиснете навътре, докато чуете щракване от двата странични бутона.



8. След това върнете вратата обратно на 90° и завъртете заключващите пластини на пантите навътре към вътрешността на фурната.





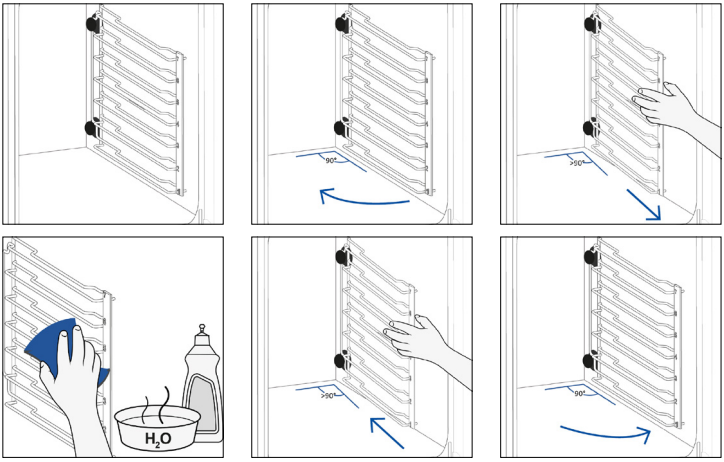
### 6.3. ПОЧИСТВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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 първо издърпате предната част по посока на стрелката и отделите задната част от винтовете.
2. За да почистите скарите, ги поставете в съдомиялна машина или използвайте мокра гъба, като се уверите, че са изсъхнали след това.
3. След процеса на почистване монтирайте страничните скари в обратен ред: позиционирайте задната част между винтовете и натиснете предната част по посока на стрелката.



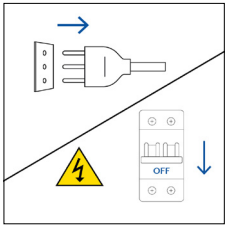
## 6.4. ПОДДРЪЖКА

### ПОДМЯНА НА КОМПОНЕНТИ

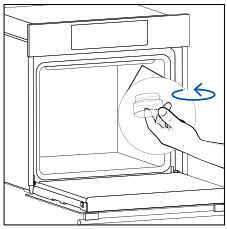
**Смяна на крушката отгоре:**

1. Изключете фурната от главното захранване.
2. Отстранете стъкления капак на лампата.
3. Развъртете крушката.
4. Сменете крушката с нова от същия тип.
5. Върнете стъкления капак на лампата.
6. Свържете отново фурната с електрическата мрежа.

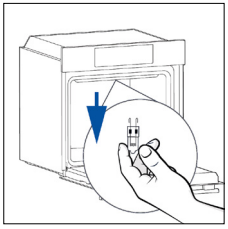
**Стъпка 1**



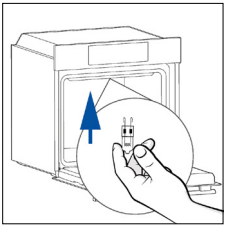

**Стъпка 2**



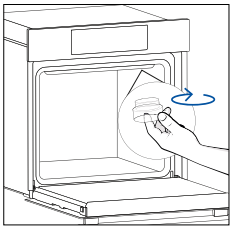
**Стъпка 3**



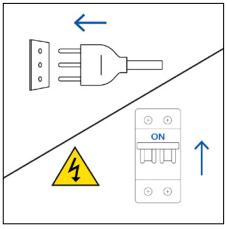
**Стъпка 4**

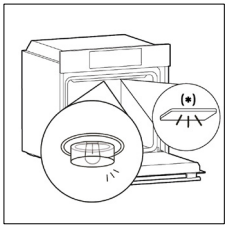


**Стъпка 5**



**Стъпка 6**



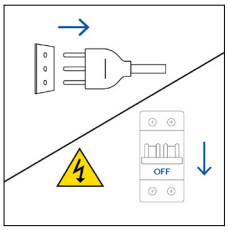




Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)
* В случай на проблеми с тази лампа се свържете с обслужване на клиенти.

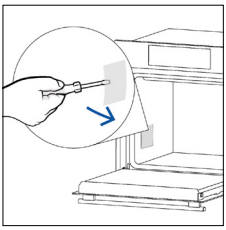
**Смяна на страничната крушка:**

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.

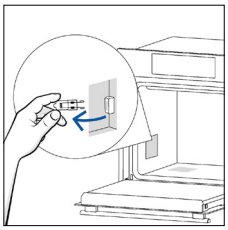
**Стъпка 1**



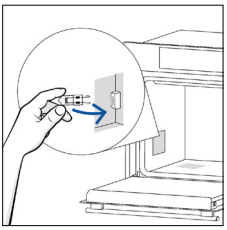

**Стъпка 2**



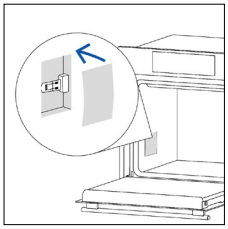
**Стъпка 3**



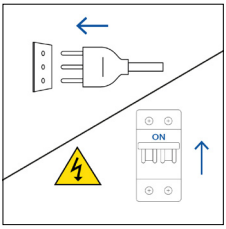
**Стъпка 4**



**Стъпка 5**



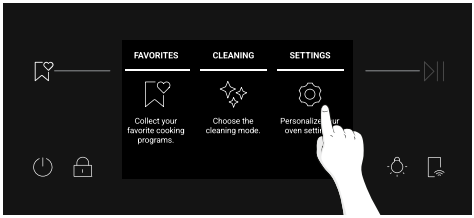
**Стъпка 6**

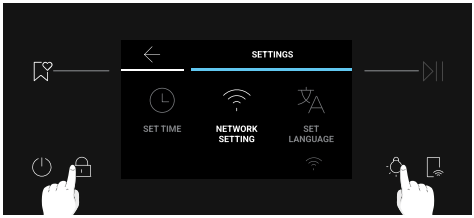


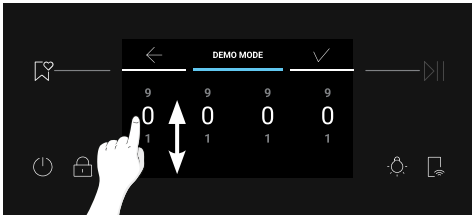

Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)

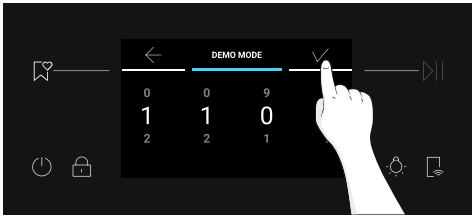
## 6.5. Демонстрационен Режим

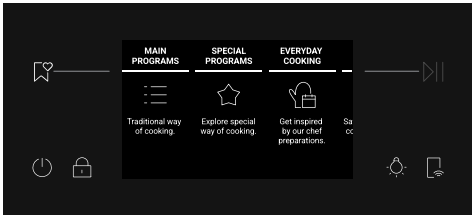
1. От основното меню изберете Настройки.
2. Докато сте в менюто с настройки, натиснете продължително и по същото време.
3. Превъртете числата вертикално, за да въведете паролата 1100, след което натиснете , за да потвърдите.
4. Дисплеят ще се върне към основното меню в демонстрационен режим.
5. За да излезете от демонстрационния режим, повторете същите стъпки.



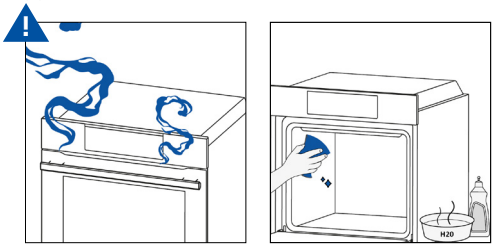
# 7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

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.

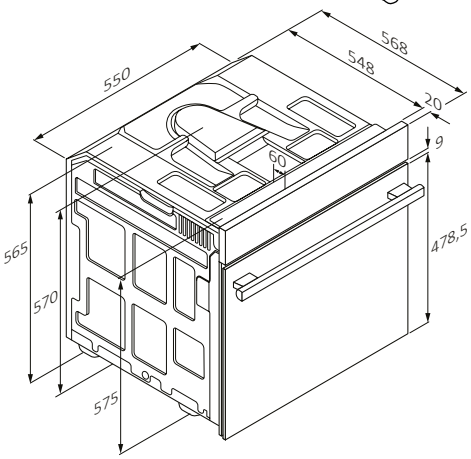
## 8.2. ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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.

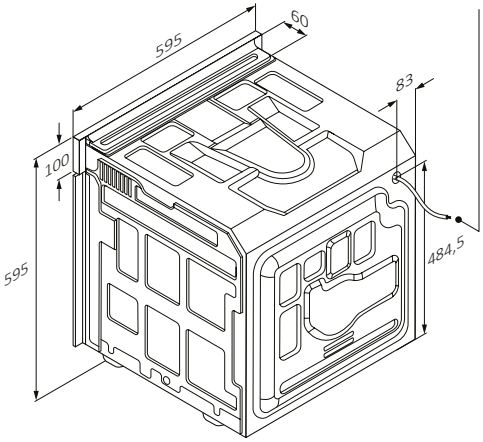
# 9. МОНТИРАНЕ

Можете да видите видеоклипа за монтиране на продукта, като сканирате QR кода.

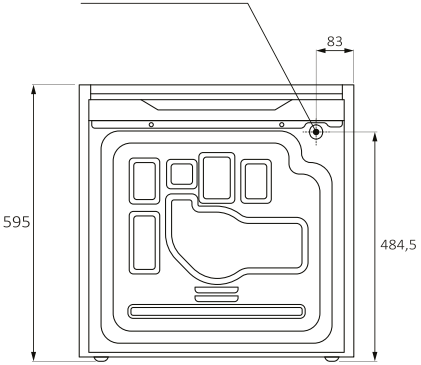
или като кликнете върху това link



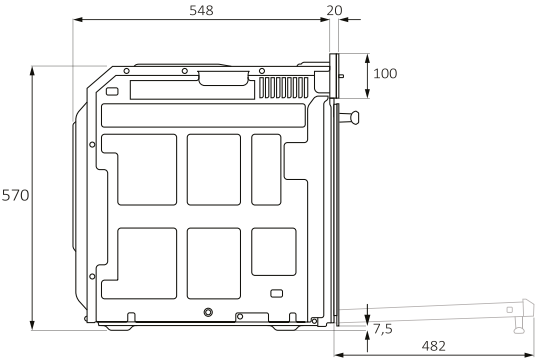

Кабел 1100




Кабел 1100

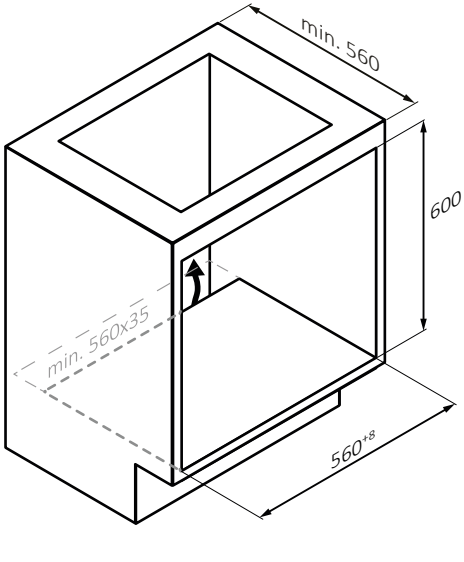


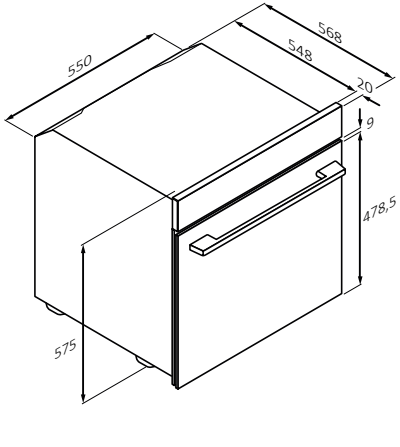

Изглед отзад

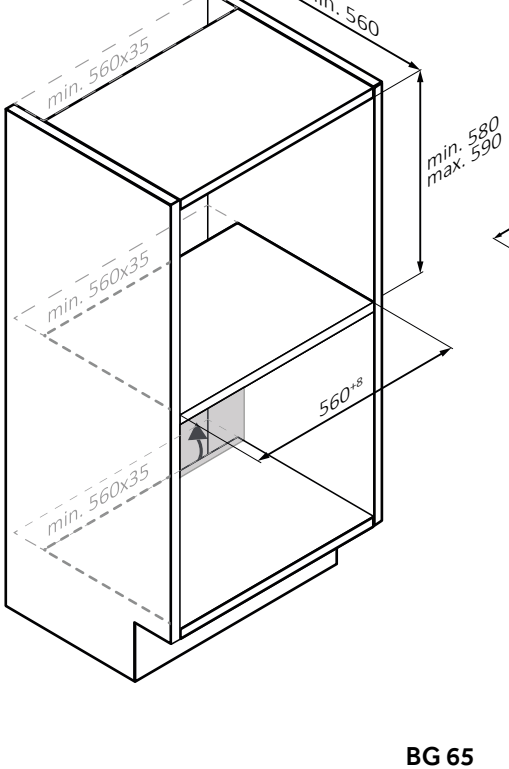


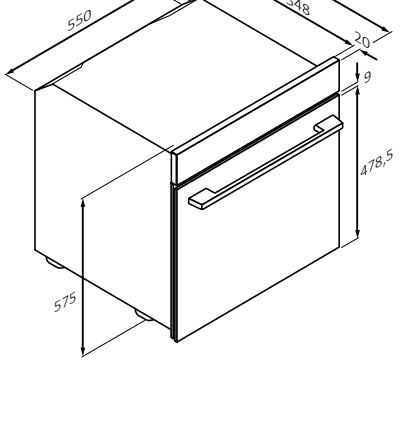

Изглед отстрани

mm

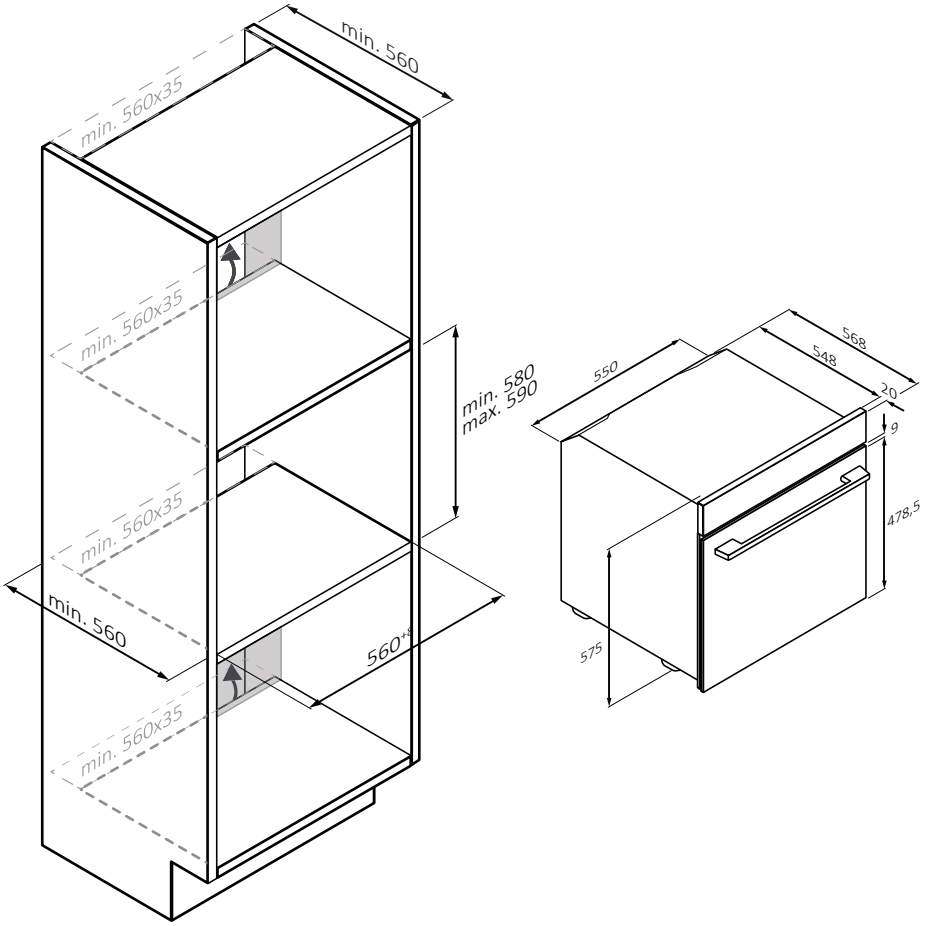

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

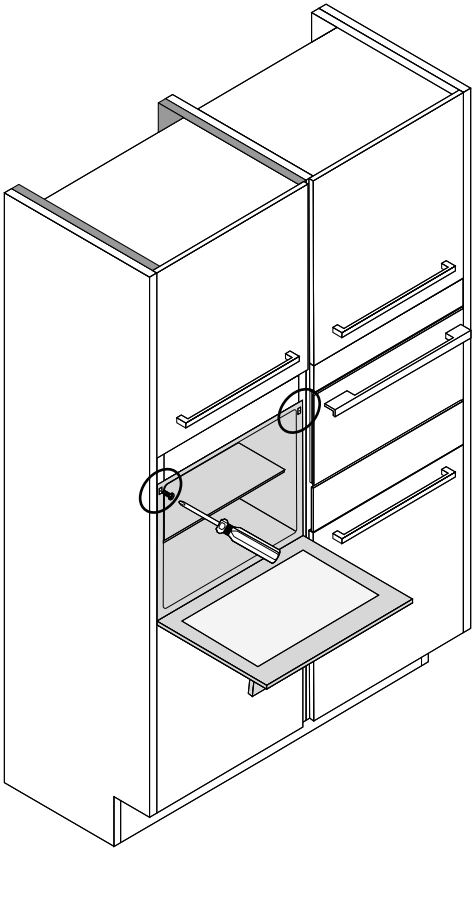

min. 560
min. 560x35
min: 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

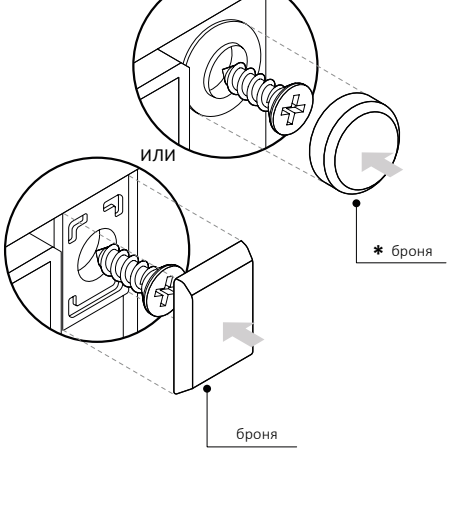

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm






(само ако има*)

mm

## DOBRO DOŠLI

Hvala što ste odabrali naš proizvod. Radi svoje sigurnosti i najboljih rezultata pažljivo pročitajte ovaj priručnik, uključujući upute u vezi sigurnosti i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

Prije ugradnje pećnice zabilježite serijski broj koji bi vam mogao trebati pri popravku. Prije upotrebe provjerite da nema oštećenja tijekom transporta i savjetujte se s tehničarom ako niste sigurni. Materijal od ambalaže čuvajte dalje od djece.

**NAPOMENA:** Zapamtite da se značajke i dodaci pećnice mogu razlikovati ovisno o modelu koji ste kupili.

**SAŽETAK**

**1. SIGURNOSNE INFORMACIJE**

**2. UVODNO O PROIZVODU**
2.1. Pregled Proizvoda
2.2. Pribor
2.3. Upravljačka Ploča
2.4. Povezivost

**3. PRIJE POKRETANJA**
3.1. Informacije Za Početak
3.2. Prva Upotreba
3.3. Preliminarano Čišćenje

**4. UPOTREBA PROIZVODA**
4.1. Način Rada Proizvoda
4.2. Funkcije Pečenja
4.2.1. Standardne Funkcije
4.2.2. Posebne Funkcije
4.2.3. Značajka S Više Koraka

**5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE**
5.1. Opća Tablica Za Pripremu Hrane
5.2. 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
6.5. Demonstracijski Način Rada

**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

* Ovisno o modelu pećnice.

pomoć vlažne spužve. Nemojte upotrebljavati deterdžente;
- uklonite sav dodatni pribor i klizeći komplet stalka (ako postoji);
- Nemojte stavljati kuhinjske krpe.

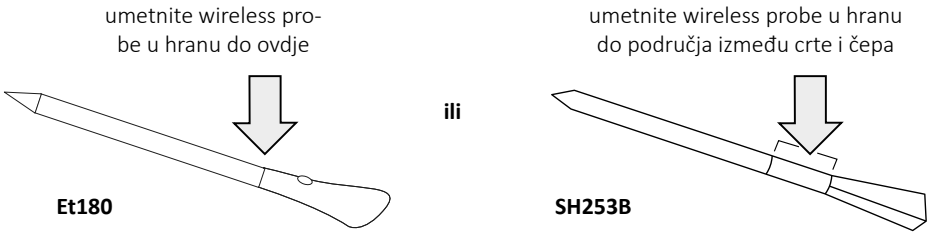
- Prije provođenja ciklusa čišćenja u pećnicama koje su opremljene sondom za meso, zatvorite otvor pomoću isporučene matice. Obvezno zatvorite otvor maticom kada se sonda za meso ne upotrebljava.
- Za vrijeme postupka pirolitičkog čišćenja (ako je dostupno), površine mogu postati toplije nego inače i 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 STEAM PLUS)**

- Prilikom punjenja spremnika za paru razina vode ne smije prelaziti maksimalnu razinu označenu na spremniku.
- Spremnike punite isključivo pitkom vodom.
- Prije pokretanja funkcije pirolitičkog čišćenja mora se ukloniti spremnik za paru. Nemojte stavljati spremnik za paru tijekom izvođenja funkcije pirolitičkog čišćenja.

## UPOZORENJA za BEŽIČNU TEMPERATURNU SONDU

- Ovaj je proizvod namijenjen samo za pećnice. Smije se upotrebljavati samo u skladu s opisom u korisničkom priručniku
- NE DODIRUJTE sondu Preci Probe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUHANJA. Uvijek nosite rukavice za pećnicu kako biste uklonili sondu Preci Probe iz hrane po završetku kuhanja.

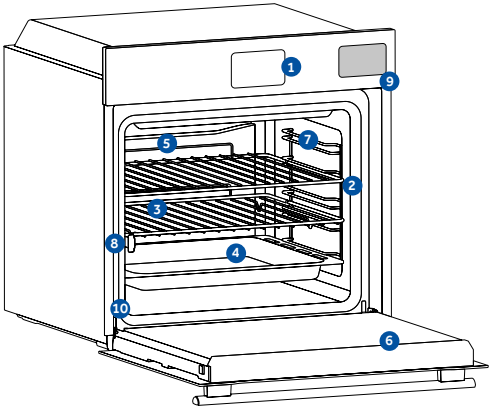



- Metalni dio sonde Preci Probe nemojte izravno izlagati toplini koju stvara pećnica.
- Nemojte upotrebljavati sondu Preci Probe u drugom uređaju osim u ugradbenoj pećnici.
- Nemojte upotrebljavati sondu Preci Probe u mikrovalnoj pećnici.
- Sonda Preci Probe može se očistiti i oprati, ali nemojte je dugo ostaviti uronjenom u vodu.
- Ovaj proizvod nije namijenjen osobama od 12 ili manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran ni za kakvo oštećenje sonde Preci Probe uslijed zlouporabe uređaja.
- Clean the Preci Probe before the use.
- 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 je temperatura sonde Preci Probe veća od 100 °C, kuhanje će se zaustaviti i morate ukloniti sondu Preci Probe iz pećnice što je prije moguće i pritom nosite rukavice kako se sonda ne bi oštetila.

# 2. UVODNO O PROIZVODU



## 2.1. PREGLED PROIZVODA

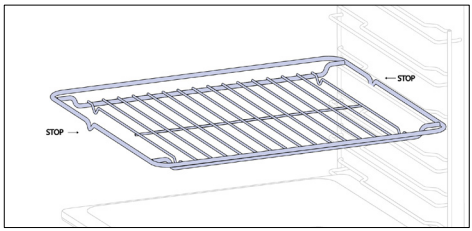



1. **Upravljačka ploča**
2. **Brojevi pozicija na policama**
3. **Metalne rešetke**
4. **Posluživnik**
5. **Pokrov ventilator**
6. **Vrata pećnice**
7. **Bočne žičane rešetke** (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
8. **Teleskopske vodilice**
9. **Spremnik za paru**
10. **Serijski broj i QR kod**

Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.

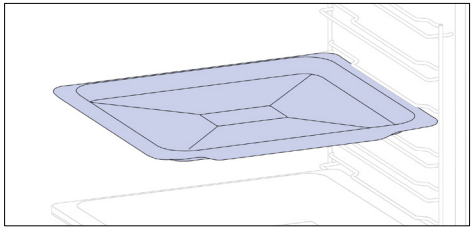
## 2.2. PRIBOR

### Metalna rešetka



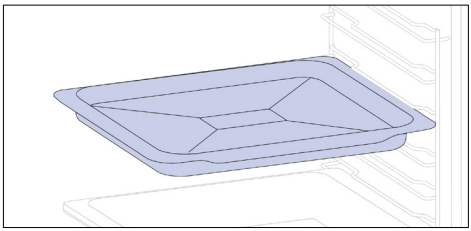

Rešetka u pećnici je uklonjiva i podesiva polica koja podržava kuhinjski pribor i može se podesiti na različite visine za različite potrebe kuhanja. Nemojte stavljati hranu izravno na nju; umjesto toga upotrijebite papir za pečenje ili prikladne limove za pečenje.

### Ladica za pečenje (samo ako je uređaj opremljen*)



Ladica za pečenje idealna je za ravnomjerno posmeđivanje s donje strane - savršeno je rješenje za kekse i slastice zbog plitkog i ravnog dizajna. Osim toga, postavljanje ispod rešetke za pripremu hrane može pomoći u prikupljanju kapljica i sprječava nered u pećnici.

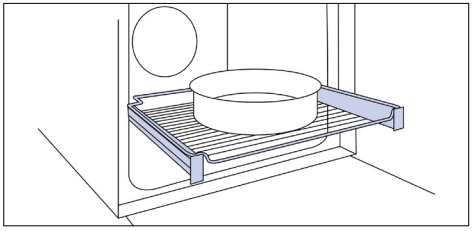
### Duboka ladica



Duboka ladica idealna je za recepte s dodanim tekućinama ili slojevima, kao što su složenci ili pečenja. Njena je dubina posebno dizajnirana kako bi hrana koja se u njenoj priprema imala željenu konzistentnost.

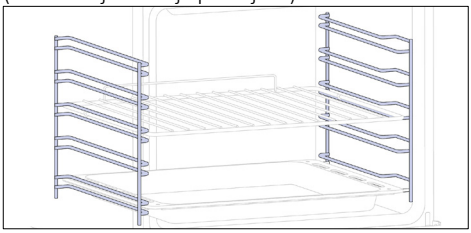
### Teleskopske vodilice

(samo ako je uređaj opremljen*)



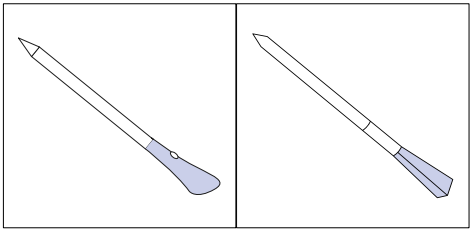
Teleskopske vodilice u pećnici police su koje se mogu produljiti, što olakšava postavljanje i uklanjanje predmeta, bez potrebe za posezanjem duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju sigurnost, stabilnost i mogu se postaviti na različite razine.

**Bočne žičane rešetke**
(samo ako je uređaj opremljen*)



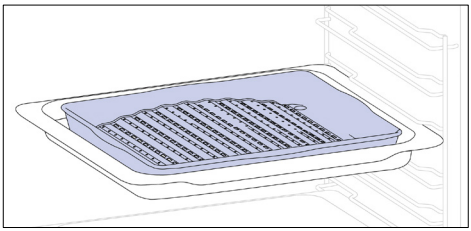
Smještene na obje strane u unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke dizajnirane su za postavljanje ladica za pečenje i rešetki tijekom kuhanja.

**Preci Probe** (samo ako je uređaj opremljen*)



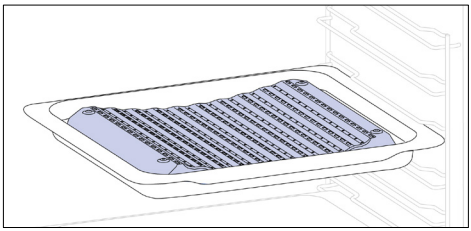
Ova sonda za meso je senzor temperature koji, kada je postavljena u hranu i povezana s pećnicom, putem kabela omogućuje upravljanje unutarnjom temperaturom hrane tijekom njene pripreme. Uglavnom se koristi za ribu i meso.

**Dvostruki pladanj - način rada roštilja**
(samo ako je uređaj opremljen*)



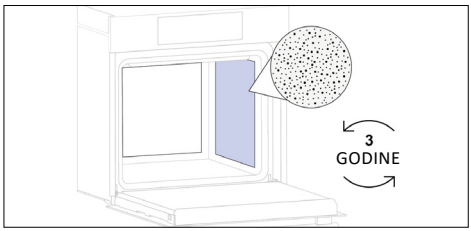
Konveksni oblik prikladan je za pečenje roštiljanje u pećnici na visokoj temperaturi (220 °), omogućujući rezultate kao na roštilju čak i kod kuće, s malo dima zahvaljujući drenažnom djelovanju masti na dnu ladice.

**Dvostruki pladanj – PARNI način rada**
(samo ako je uređaj opremljen*)

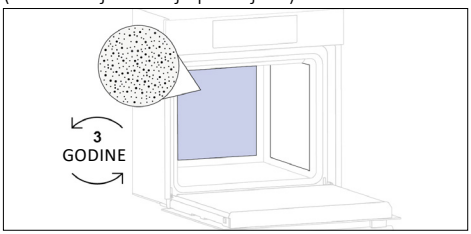


Konkavni oblik omogućuje pravilnu cirkulaciju vlage koja se stvara tijekom kuhanja i zadržavanje visoke stope vlažnosti hrane. Ovisno o količini vode u ladici, priprema hrane može biti suša ili vlažnija.

**Katalitičke ploče** (samo ako je uređaj opremljen*)

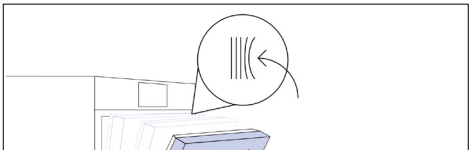



**Katalitičke Pokrov ventilator**
(samo ako je uređaj opremljen*)



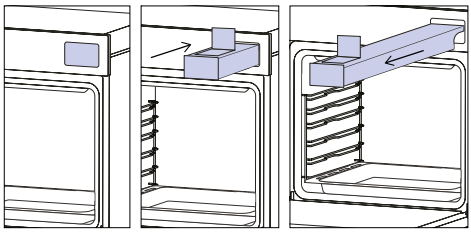

Posebne ploče obložene emajlom, s mikroporoznom strukturom kako bi se masnoća pretvorila u plinovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamijenite nakon 3 godine uporabe (u ciklusa 2/3 kuhanja tjedno).

**Šarke za postupno zatvaranje / otvaranje**
(samo ako je uređaj opremljen*)



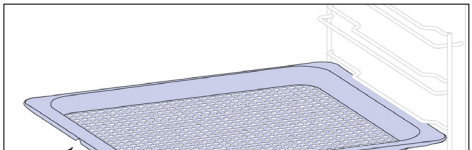
Šarke za postupno zatvaranje i otvaranje upravljanju kretanjem vrata koja se zbog njih zatvaraju glatko, bez lupanja.

**Spremnik za paru**



Spremnik za paru je ladica koja se može napuniti vodom potrebnom za provođenje programa kuhanja i čišćenja uz pomoć pare.

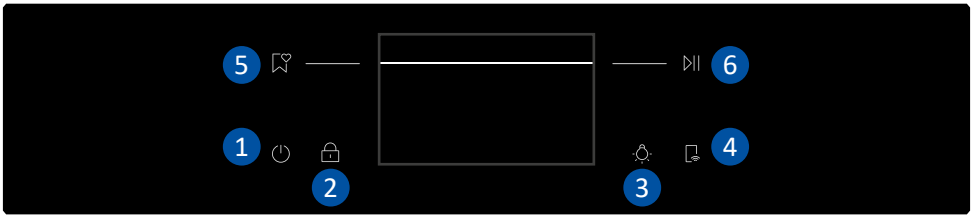
**Airfry tava** (samo ako je uređaj opremljen*)




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.

**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 energije proizvoda u stanju pripravnosti: 0,5 W
Razdoblje nakon kojeg uređaj automatski dostiže stanje pripravnosti: 20 min.

Funkcije i rangiranje funkcija ovise o modelu

1. Uključivanje/isključivanje
2. Sigurnosna blokada za djecu
3. Lampica
4. Upravljanje na daljinu
5. Omiljeni
6. Pokretanje/Pauza

### GLAVNE FUNKCIJE

| Simbol | Funkcija | Opis |
|---|---|---|
| | **Uključivanje/ isključivanje** | Pritisnite za uključivanje/isključivanje pećnice. |
| | **Sigurnosna blokada za djecu** | Pritisnite i zadržite 3 sekunde kako biste zaključali zaslon i spriječili neželjenu upotrebu od strane maloljetnika. |
| | **Svjetlo** | Pritisnite za uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici. |
| | **Upravljanje na daljinu** | Pritisnite i držite 3 sekunde gumb za aktiviranje daljinskog upravljanja nakon uparivanja pećnice s aplikacijom hOn (putem aplikacije). |
| | **Omiljeni** | Pritisnite za pristup izborniku Omiljeni. |
| | **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 ili je otvoren. |
|  | **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. |
|  | **Potrebno je ukloniti kamenac** | Ikona se prikazuje kada je potreban ciklus uklanjanja kamenca. |

## 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.

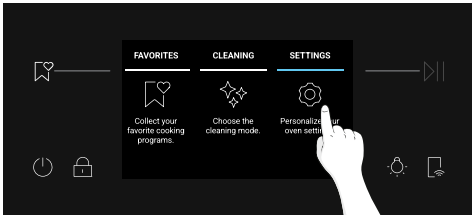
* Ovisno o modelu pećnice.

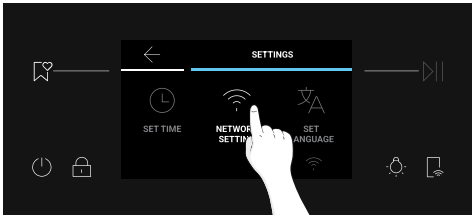
### Informacije o proizvodu za umreženu opremu

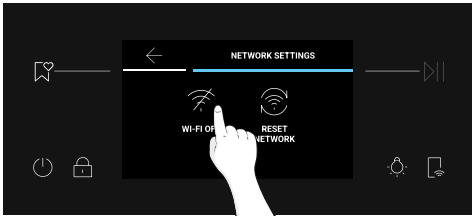
Potrošnja energije proizvoda u mrežnom stanju pripravnosti ako su svi žičani mrežni priključci povezani i svi bežični mrežni priključci aktivirani: 2,0 W.
Razdoblje nakon kojega uređaj automatski prelazi u stanje pripravnosti na mreži: 20 min

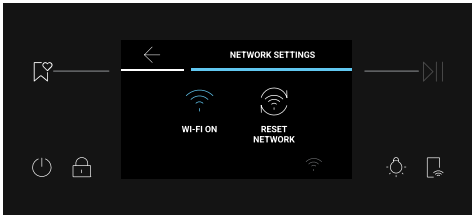
### Kako aktivirati priključak za bežičnu mrežu

Pritisnite „Postavke" na vrtuljku za izbor na početnom zaslonu, a zatim pritisnite „Mrežne postavke". Pritisnite Wi-Fi JE ISKLJUČEN da biste uključili Wi-Fi.



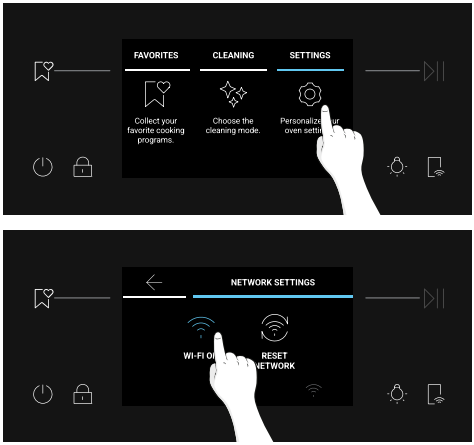



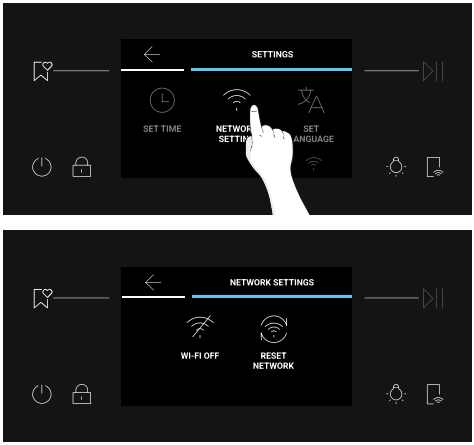



## Kako deaktivirati priključak za bežičnu mrežu

Pritisnite „Postavke” na vrtuljku za izbor na početnom zaslonu, a zatim pritisnite „Mrežne postavke”. Pritisnite UKLJUČENA FUNKCIJA WI FI da biste isključili Wi-Fi.



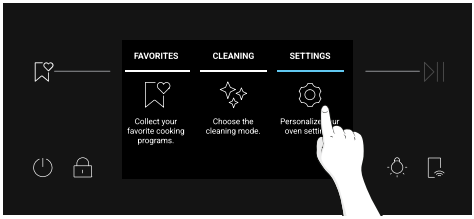


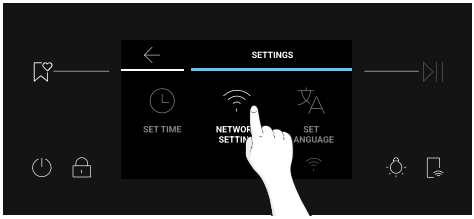


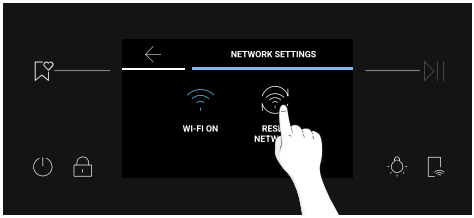


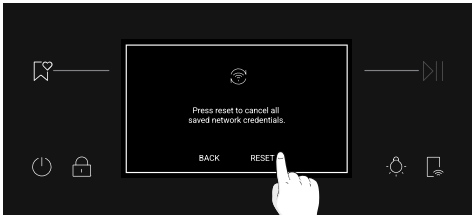

## Kako ponovno postaviti mrežu

1. Pritisnite „Postavke” na vrtuljku za izbor na početnom zaslonu, a zatim pritisnite Mrežne postavke;
2. pritisnite “Ponovno postavljanje mreže” (omogućeno samo ako je uređaj već uparen);
3. Potvrdite skočnu poruku pritiskom na „Ponovno postavi”




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

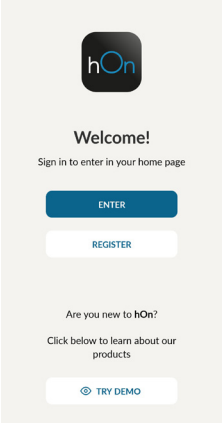
GET IT ON Google Play

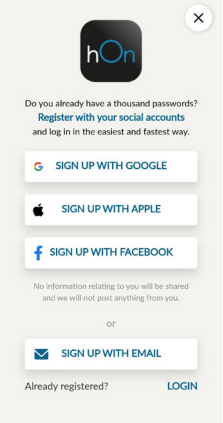
Sljedeće slike služe samo u ilustrativne svrhe.

---

## REGISTRACIJA NOVOG KORISNIKA

- Kliknite na „Register” (Registriraj se)
- Možete se registrirati putem računa društvenih mreža ili se registrirati adresom osobne e-pošte



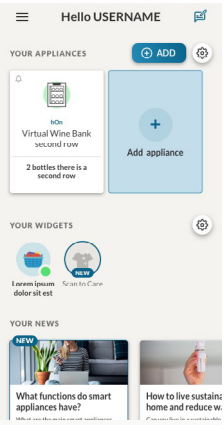




## BRZA REGISTRACIJA ZA UPARIVANJE

---

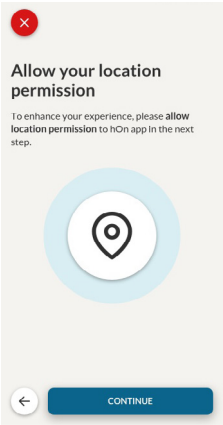
**1. korak**

- Odaberite „Add appliance” (Dodaj uređaj).



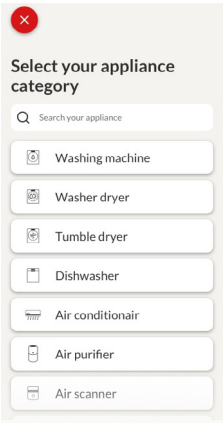
**2. korak**

- Dopustite dozvolu za pristup lokaciji.



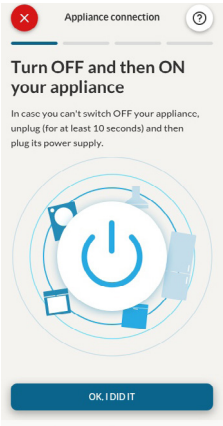

**3. korak**

- Odaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



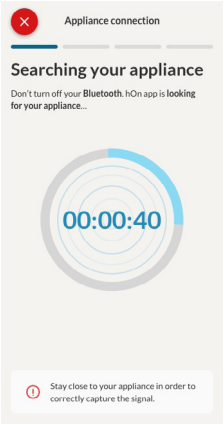

**4. korak**

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovno uključite.



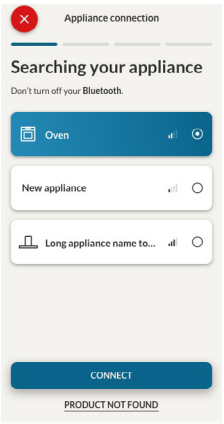
**5. korak**

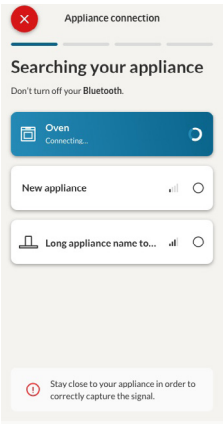
- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počet će tražiti vaš kućanski uređaj.




**6.1-6.2. korak**

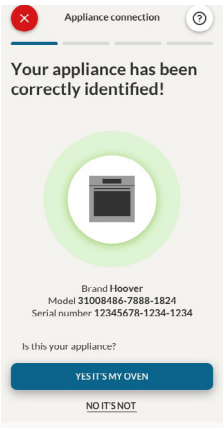
- Odaberite kućanski uređaj, dodirnite „Connect" (Poveži se) i pričekajte nekoliko sekundi.




**7. korak**

- Vaša će se pećnica pronaći i njome možete upravljati putem hOn.



## 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 sa sondom i bez nje; praćenje napretka vaših recepata u stvarnom vremenu; podešavanje korištenih parametara kuhanja; praćenje i upravljanje postupkom kuhanja pomoću sonde Preci Probe; izrada prilagođenih recepata putem funkcije U-Create; spremanje recepata pomoću izrađenih izravno na uređaju putem „funkcije Jolly".
Daljinsko upravljanje možete aktivirati isključivo kada je proizvod registriran.

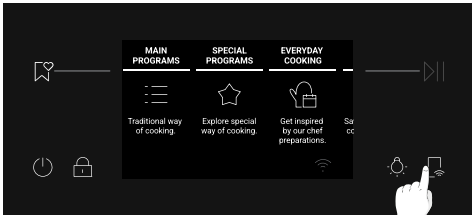
Program kuhanja možete zaustaviti i daljinski pomoću aplikacije klikom na gumb „ZAUSTAVI" na uređaju za prikaz. Pećnica će automatski zaustaviti kuhanje.

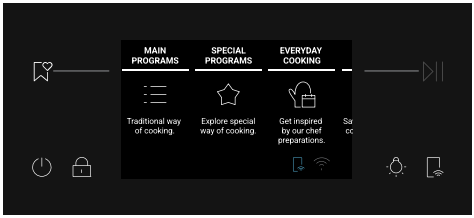
Kad je daljinsko upravljanje uključeno, možete pokrenuti/zaustaviti i pratiti programe kuhanja i recepte izravno putem aplikacije i na uređaju. Ako je daljinsko upravljanje ISKLJUČENO, a program kuhanja već je započeo, program se može zaustaviti samo putem pećnice.

**NAPOMENA:** Dostupan je za sve funkcije kuhanja na proizvodu, osim za programe Gratiniranje i Supergrill.

### Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

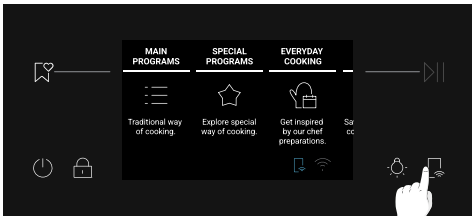
1. Na vrtuljku za izbor na početnom zaslonu pritisnite u donjem desnom kutu;
2. u dnu zaslona prikazat će se ikona „UKLJUČIVANJE daljinskog upravljanja" ;
3. Pristupite aplikaciji, odaberite program i pričekajte da kuhanje započne. Tijekom postupka moguće je upravljati parametrima programa i mijenjati ih s proizvoda ili iz aplikacije.

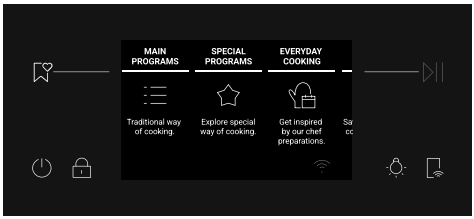


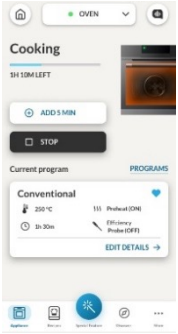




### Kako deaktivirati daljinsko upravljanje:

1. Kad je daljinsko upravljanje aktivno, pritisnite želite li ga isključiti.
2. Ikona „UKLJUČIVANJE daljinskog upravljanja" će nestati.






**NAPOMENA:** Ako korisnik prekine kuhanje u tijeku na pećnici, istovremeno ćete prekid kuhanja biti naznačen i u aplikaciji.

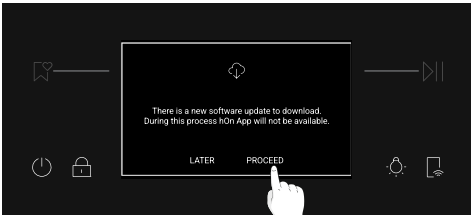
## BEŽIČNO AŽURIRANJE (OTA)

Pećnica ima funkciju bežičnog ažuriranja koja osigurava održavanje softvera proizvoda i preporučuje se svaki put kako bi funkcionalnost pećnice bila ažurirana, koja je omogućena čim se proizvod registrira u aplikaciji. Kad je dostupno ažuriranje i pećnica je povezana, dobit ćete odgovarajuću obavijest putem skočne poruke na zaslonu.

Postupak bežičnog ažuriranja provodi se u 2 koraka.

**1. PREUZIMANJE SOFTVERA** – tijekom ovog postupka koji može potrajati oko 2 sata, moguće je koristiti pećnicu za kuhanje, ali aplikacija hOn neće biti dostupna.

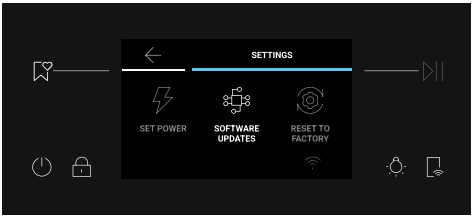
- Odabirom opcije „Nastavi" ažuriranje će se početi preuzimati i ikona Wi-Fi veze s plavom strelicom ostat će vidljiva do kraja preuzimanja. Da biste isključili zaslon tijekom tog vremena, daljinsko upravljanje mora se aktivirati prije pritiska gumba za uključivanje/isključivanje, inače će se postupak preuzimanja prekinuti.





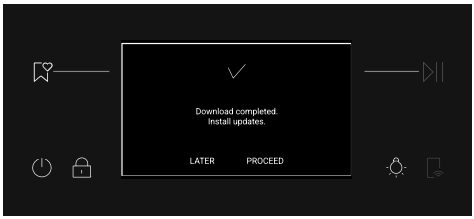


- Ako odaberete opciju „Kasnije", moguće je započeti postupak pristupom opciji „Ažuriranja softvera" u izborniku Postavke.



**2. INSTALACIJA** Tijekom ovog postupka, koji može potrajati oko 2 sata, moguće je koristiti pećnicu za kuhanje, ali aplikacija hOn neće biti dostupna.

- Dodirnete li „Nastavi”, instalirat će se ažuriranje.

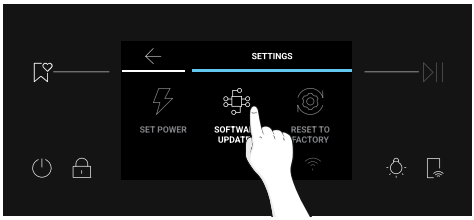


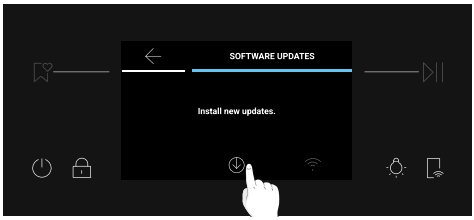







- Ako odaberete opciju „Kasnije“, moguće je započeti postupak pristupom opciji „Ažuriranja softvera“ u izborniku Postavke.



# 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.

(*samo za pećnice s pirolitičkom funkcijom)

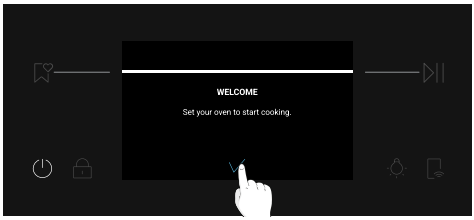
### Kako funkcionira statusna traka

Statusna traka, na temelju postavljenih programa, pojednostavljuje praćenje temperature i vremena. Konkretno, za funkcije koje uključuju zagrijavanje, prikazuje povećanje temperature tijekom ove faze. U programima kuhanja i funkciji pirolitičkog čišćenja prikazuje odbrojavanje vremena kuhanja i ciklusa čišćenja.

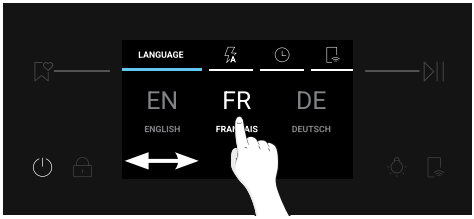
## 3.2. PRVA UPOTREBA

Nakon prvog uključivanja uređaja, prvo trebate odabrati jezik, postaviti doba dana, odabrati između 13 ampera ili 16 ampera.

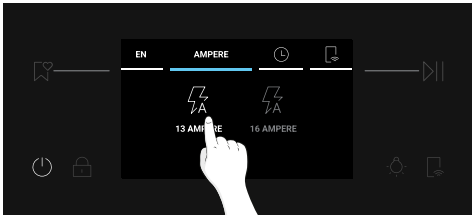
Prvo će se na zaslonu pojaviti pozdravna poruka. Za nastavak pritisnite ✓



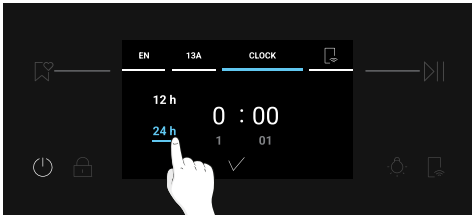
- **ODABERITE JEZIK:** Prikazat će se vrtuljak izbornika. Listajte vrtuljak vodoravno za odabir željenog jezika. Dodirnite željeni jezik kako biste prešli na sljedeći korak.

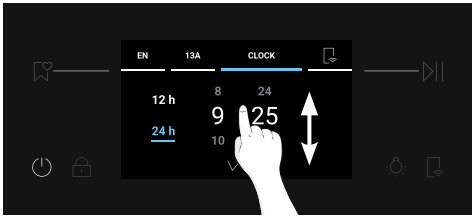


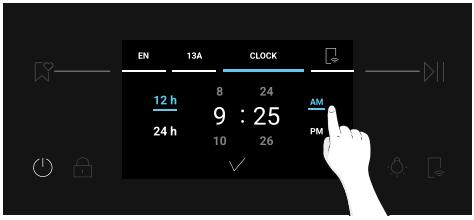

- **POSTAVITE STRUJU U AMPERIMA:** Prema zadanim postavkama, pećnica je podešena na rad većom snagom prikladnom za kućanstva s više od 3 kW (16 A). Ako snaga vašeg doma niža, možete promijeniti ovu postavku na 13 A. Ova postavka utječe na brzinu zagrijavanja pećnice. Odabir veće vrijednosti (16 A) znači da će zagrijavanje biti brže (jer se povećava apsorpcija snage). Na zaslonu ćete v idjeti dva i zbora: 1 3 A i 1 6 A . P ritisnite željenu struju u amperima da biste je odabrali i prijeđite na sljedeći korak.

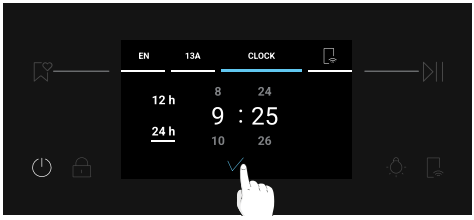



- **SEPOSTAVLJANJE VREMENA:** Na zaslonu će se prikazati unaprijed postavljeno vrijeme „0:00” u 24- satnom formatu. Za promjenu formata vremena pritisnite 12h / 24h na lijevoj strani zaslona. Za podešavanje vremena listajte brojeve okomito.
  Ako ste odabrali 12-satni format, pritisnite i AM / PM za odabir doba dana. Za potvrdu odabira pritisnite ✓ .

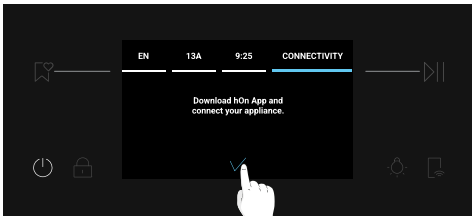


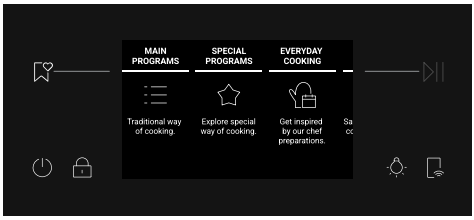



Nakon podešavanja početnih postavki pojavit će se skočna poruka s informacijama o uparivanju. Pritisnite ✓ za potvrdu i prelazak u vrtuljak izbornika na početnom zaslonu.



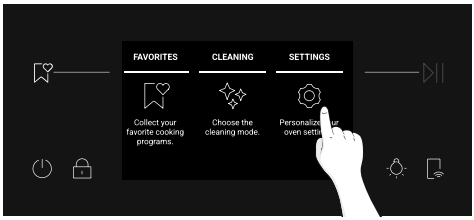



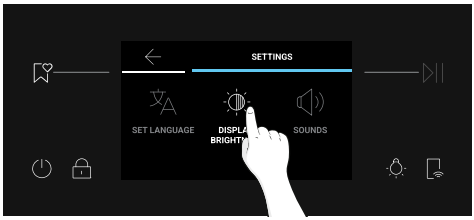

- **POST INSTALLATION INSTRUCTIONS**
  To edit the initial settings after the first use, you can access the Settings menu from the Home carousel at any moment.

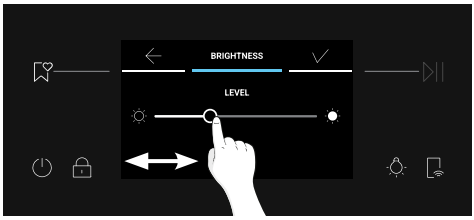
**DODATNE POSTAVKE**

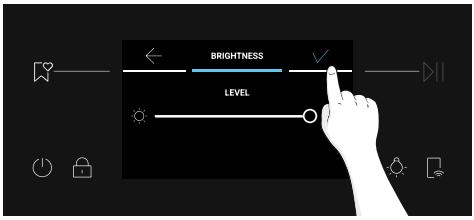
Korisnik može podesiti svjetlinu i jačinu zvuka u odjeljku Postavke.

- **SVJETLINA:** U vrtuljku izbornika na početnom zaslonu pritisnite „Postavke”. Listajte izbornik Postavke vodoravno i pritisnite „Svjetlina zaslona”. Pomičite klizač vodoravno za podešavanje svjetline. Pritisnite ✓ za potvrdu.

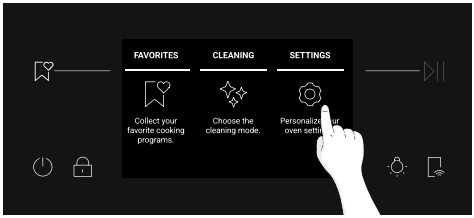


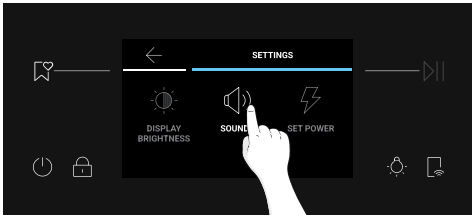



- **ZVUK:** U vrtuljku izbornika na početnom zaslonu pritisnite „Postavke”. Listajte izbornik Postavke vodoravno i pritisnite „Zvukovi”. Pomaknite klizač ulijevo ili udesno za podešavanje glasnoće zvuka. Pritisnite ✓ za potvrdu.



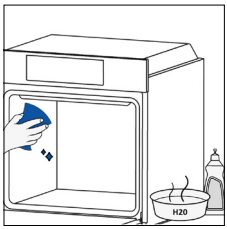


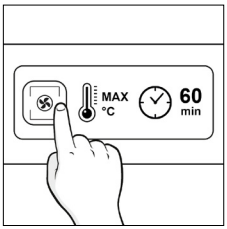


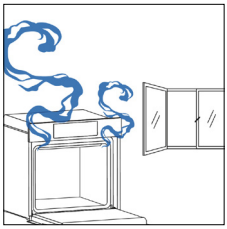



### 3.3. PRELIMINARANO ČIŠĆENJE

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

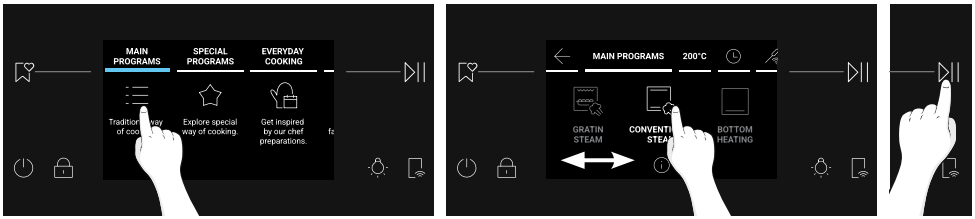
### UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Za uključivanje/isključivanje pećnice pritisnite i zadržite gumb za uključivanje/isključivanje.



### POSTAVLJANJE FUNKCIJE KUHANJA

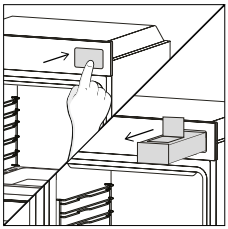
Za odabir funkcije kuhanja pritisnite opciju „Glavni programi" u vrtuljku izbornika na početnom zaslonu. Listajte vrtuljak vodoravno dok ne dođete do željene funkcije. Pritisnite ⏯ za početak kuhanja na zadanoj temperaturi za odabranu funkciju kuhanja.




### Kako se koristi spremnik za paru za programe kuhanja na pari

Ako nakon odabira programa kuhanja na pari, nedostaje spremnik za paru ili je otvoren, prikazat će se skočna poruka koja će tražiti da ga umetnete ili zatvorite. Ako je spremnik za paru prazan, na zaslonu će se prikazati skočna poruka koja će vas obavijestiti da ga napunite vodom. Postupite na sljedeći način:

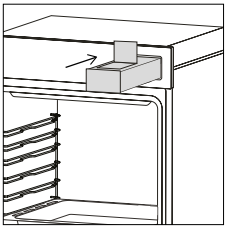
1. Lagano pritisnite spremnik za paru kako biste ga otvorili.



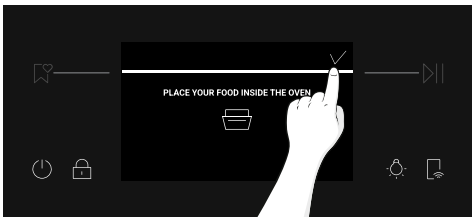
2. Po potrebi dodajte pitku vodu u spremnik za paru kroz vrč ili izravno iz sudopera. Nemojte prekoračiti maksimalnu razinu vode naznačenu unutar spremnika.

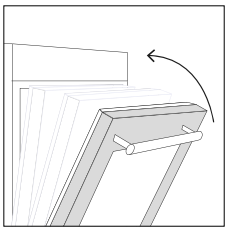



3. Pritisnite spremnik za paru kako biste ga zatvorili.



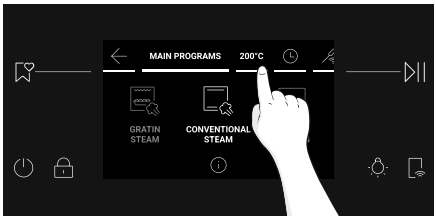
4. Stavite hranu u pećnicu i pritisnite ✓ za nastavak. Obvezno zatvorite vrata pećnice.

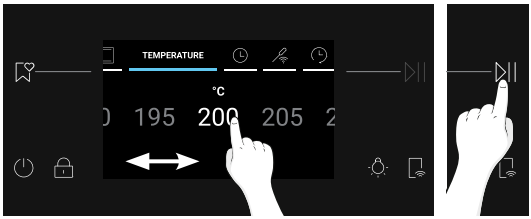


## POSTAVLJANJE TEMPERATURE

Pritisnite temperaturu navedeni pored stavke „Glavni programi" na vrtuljku. Listajte vodoravno za odabir željene temperature. Pritisnite ▷|| za potvrdu odabira.



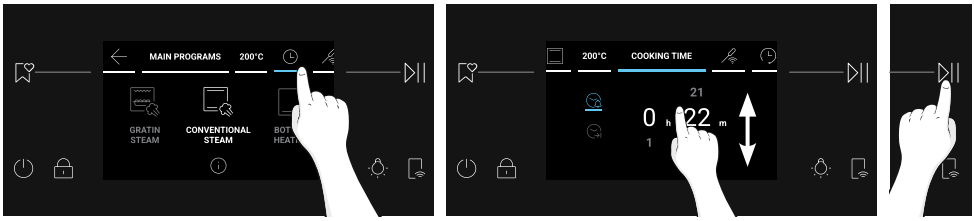
## IZBORNIK VRIJEME

### VERZIJA 1 - (ovisno o modelu pećnice)

Otvorite izbornik Vrijeme pritiskom na gumb Vrijeme kuhanja na vrtuljku.
Korisnik može unijeti sljedeće postavke:

#### a. Tajmer

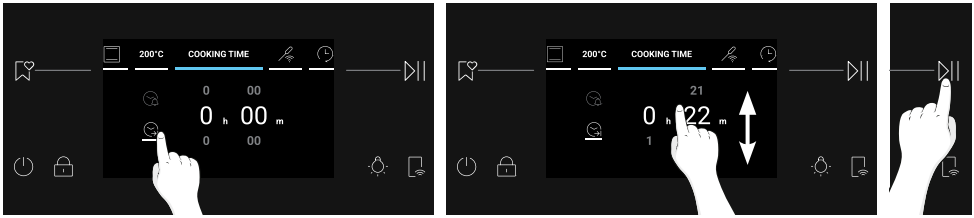
Ova funkcija korisniku omogućuje postavljanje podsjetnika za vrijeme kuhanja. Nakon pritiska gumba Vrijeme kuhanja na vrtuljku, ikona Tajmer uključena je prema zadanim postavkama. Listajte brojeve okomito da biste postavili vrijeme, zatim pritisnite za potvrdu.




#### b. Automatsko isključivanje

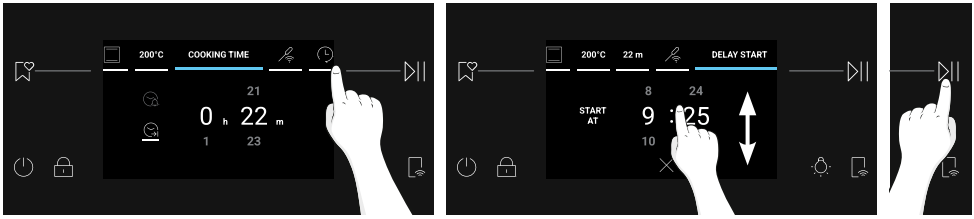
Automatsko isključivanje služi za automatsko isključivanje pećnice nakon postavljenog podsjetnika. Ova je funkcija prema zadanim postavkama isključena i korisnik je mora aktivirati na zahtjev.

Pritisnite za aktiviranje automatskog isključivanja. Podesite vrijeme okomitim pomicanjem, zatim pritisnite za nastavak.




#### c. Odgoda početka

Pritisnite za postavljanje odgode početka. Okomitim pomicanjem postavite željeno vrijeme, zatim pritisnite za potvrdu.



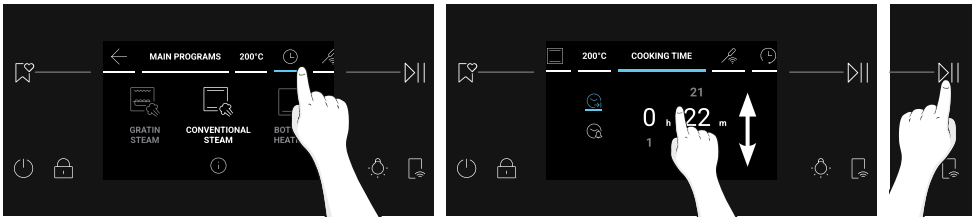

**NAPOMENA:** Odgoda početka moguća je tek nakon postavljanja trajanja kuhanja i nije dostupna ako je postavljena sonda Preci Probe. Kada koristite odgodu početka, trajanje kuhanja automatski će se pretvoriti u automatsko isključivanje.

**VERZIJA 2 -** (ovisno o modelu pećnice)

Otvorite izbornik Vrijeme pritiskom na gumb Vrijeme kuhanja na vrtuljku.
Korisnik može unijeti sljedeće postavke:

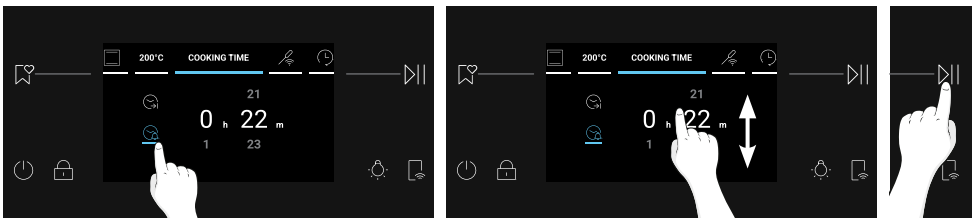
### a. Automatsko isključivanje

Automatsko isključivanje omogućuje da se pećnica automatski isključi nakon isteka postavljenog podsjetnika. Nakon što na karuselu pritisnete Vrijeme pečenja, ikona Automatsko isključivanje prema zadanim postavkama je uključena. Pomičite brojeve okomito kako biste podesili vrijeme, a zatim pritisnite ▷|| za potvrdu.



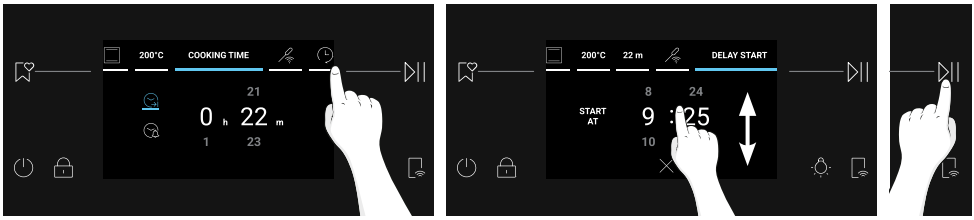

### b. Minutni podsjetnik

Ova funkcija omogućuje korisniku postavljanje podsjetnika za vrijeme pečenja. Funkcija je prema zadanim postavkama isključena i korisnik je mora aktivirati po potrebi.
Pritisnite kako biste aktivirali Minutni podsjetnik. Podesite vrijeme pomicanjem brojeva okomito, a zatim pritisnite ▷|| za nastavak.




### c. Odgoda početka

Pritisnite za postavljanje odgode početka. Okomitim pomicanjem postavite željeno vrijeme, zatim pritisnite ▷|| za potvrdu.

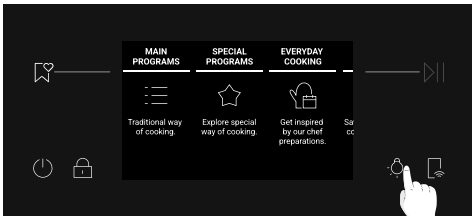



**NAPOMENA:** Odgoda početka moguća je tek nakon postavljanja trajanja kuhanja i nije dostupna ako je postavljena sonda Preci Probe. Kada koristite odgodu početka, trajanje kuhanja automatski će se pretvoriti u automatsko isključivanje.

## DODATNE FUNKCIJE

### SVJETLO

Za uključivanje/isključivanje svjetla u prostoru za pečenje, pritisnite

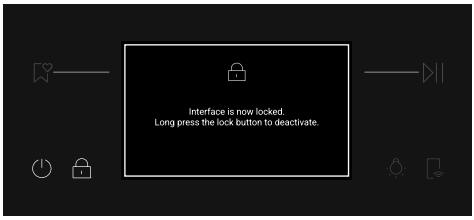



**NAPOMENA:** Svjetlo u prostoru za pečenje je ISKLJUČENO prema zadanim postavkama tijekom općih n avigacijskih p rocesa. Dok je u t ijeku postupak poput kuhanja ili čišćenja, svjetlo će se uključiti prema zadanim postavkama.

### SIGURNOSNA BLOKADA ZA DJECU

Ova funkcija omogućuje zaključavanje zaslona kako bi se maloljetnicima onemogućila neželjena upotreba uređaja. Za aktiviranje zaključavanja zaslona, pritisnite i zadržite . Prikazat će se skočna poruka na nekoliko sekundi. Kad je funkcija sigurnosne blokade za djecu uključena, svi će gumbi biti onemogućeni, osim gumba za uključivanje/isključivanje i funkcije sigurnosne blokade za djecu.



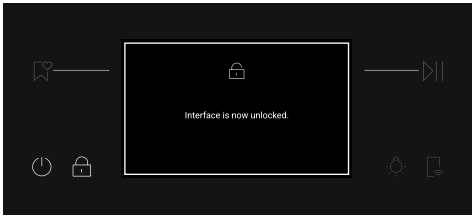



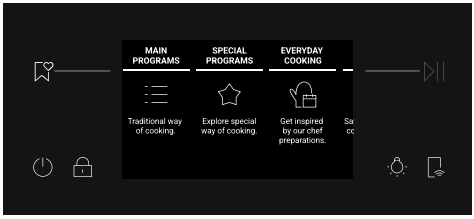




Za otključavanje zaslona ponovno pritisnite . Prikazat će se skočna poruka na nekoliko sekundi, možete dodirnuti bilo koji dio zaslona da biste je sakrili. Zaslon će se otključati i prijeći ćete na prethodni zaslon.



## 4.2. FUNKCIJE PEČENJA

### OPCIJA BRZOG ZAGRIJAVANJA

Brzo zagrijavanje uvijek se preporučuje porukom na zaslonu i pokreće se automatski. Kada se brzo zagrijavanje pokrene, pojavljuje se opcija „preskoči". Ako odaberete opciju „preskoči", započinje željena funkcija kuhanja i hrana se može umetnuti u hladnu pećnicu. Brzo zagrijavanje aktivirat će kombinaciju ventilatora i grijača bez obzira na odabranu funkciju kuhanja; lampica će biti ISKLJUČENA dok pećnica ne dosegne željenu temperaturu kako bi se uštedjela energija.

### 4.2.1. GLAVNI PROGRAMI

**NAPOMENA:** za funkcije koje zahtijevaju zagrijavanje, pobrinite se da tijekom ove faze uklonite sav pribor. Slijedite upute u donjoj tablici za ono što se odnosi na zagrijavanje.

„DA" znači da se brzo zagrijavanje automatski aktivira i može se preskočiti; „NE" znači da zagrijavanje nije dostupno i da je hrana potrebno umetnuti u hladnu pećnicu.

Po završetku programa kuhanja možete dodati još 5 minuta vremena kuhanja, možete ga spremiti u izbornik omiljenih ili se vratiti na početni zaslon.

| Simbol | Funkcija | T°C zadani raspon T u °C | Predloženi položaj police | Zagrija-vanje | Preci Probe je dostupna | Prijedlozi |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NE | NE | IDEALNO ZA: kuhanje mesa, ribe ili povrća Ova funkcija omogućuje uštedu energije tijekom kuhanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Lampica u unutrašnjosti je isključena |
|  | *Konvencionalna | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | DA | DA | IDEALNO ZA: kolače, kruh, kekse na jednoj razini. |
|  | Više razina | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3 (jedan pladanj) L3 + L6 (dva pladnja) L2 + L4 + L6 (tri pladnja) | DA | DA | IDEALNO ZA: kolače, kekse i pizze na jednoj ili više razina. Idealno za kuhanje različite hrane. |
|  | Konvekcijska + ventilator | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | DA | DA | IDEALNO ZA: pečenja, složence, povrće ili pite s vlažnim punjenjem. |
|  | **Roštilj | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NE | DA | IDEALNO ZA: male količine kobasica ili odreske. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima |

| Simbol | Funkcija | T°C zadani raspon T u °C | Predloženi položaj police | Zagrija-vanje | Preci Probe je dostupna | Prijedlozi |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 za tanku hranu, L5 za deblju hranu. | NE | DA | IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odreske i tostiranje kruha. Cijelo područje ispod elementa roštilja postaje vruće. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno). |
|  | **Gratiniranje | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | DA | DA | IDEALNO ZA: cijele komade mesa (pečenja) ili gratiniranu hranu.<br>Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Postavite pliticu za prikupljanje sokova ispod police da bi se sokovi prikupili. Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja. |
|  | Donji grijač + ventilator | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | DA | DA | IDEALNO ZA: slane kolače ili hranu s tekućim preljevima na jednoj razini |
|  | Donji grijač | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | DA | DA | IDEALNO ZA: variva i lagano kuhanje na jednoj razini |
|  | Konvekcijska + para | 180°C<br>130-220°C | L3 | NE | DA | IDEALNO ZA: kuhanje bilo koje vrste obroka na jednoj razini. Ventilator šupljine aktivira se tijekom ubrizgavanja pare. |
|  | Gratiniranje + para | 200°C<br>150-220°C | L4 | NE | DA | IDEALNO ZA: gratiniranje ili pečenje na jednoj razini.<br>Para omogućuje sjajnu zapečenost i sočan rezultat. |
|  | Više razina + para | 160°C<br>130-220°C | L3 | NE | DA | IDEALNO ZA: kuhanje i pečenje na jednoj ili više razina. Para omogućuje jednaku raspodjelu topline na različitim razinama. |

* Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskog razreda.
** Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima.
*** Ovisno o modelu pećnice.

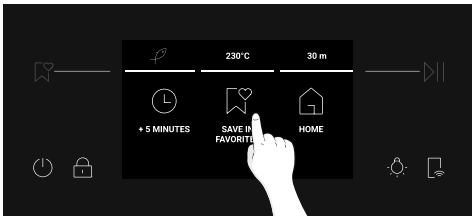
### 4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

| Simbol | Funkcija | T°C zadani raspon T u °C | Predloženi položaj police | Zagrija-vanje | Preci Probe je dostupna | Prijedlozi |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C<br>200-300 °C | L2/L3 | NE | - | IDEALNO ZA: pripremu svih vrsta pizza, bez potrebe za zagrijavanjem. Koristite donji grijač za smrznutu pizzu i 300° za okruglu svježu pizzu. |
|  | Dehidracija | 55°C<br>45-65°C | L4 | NE | - | IDEALNO ZA: dehidriranje dijelove povrća i voća. Tanko izrežite kriške i stavite ih na jedan sloj bez preklapanja kako bi rezultati bili bolji. |
|  | Održavanje topline (na pari) | 65°C | L3 | NE | - | IDEALNO ZA: održavanje topline hrane toplom |
|  | Jogurt | 40°C | L4 | NE | - | IDEALNO ZA: pripremu jogurta uz ispravan proces fermentacije |
|  | Dizanje tijesta (na pari) | 40°C | L3 | NE | - | IDEALNO ZA: dizanje pizze i tijesta za kruh, pozicioniranje jela na treću razinu |
|  | KUHANJE VIŠE JELA | 200 °C<br>150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | DA | - | IDEALNO ZA: istovremeno kuhanje različitih jela u punom obroku na različitim razinama bez miješanja mirisa. Postavite hranu na sve dostupne razine nakon zagrijavanja. Izvadite svaku posudu zasebno, ovisno o tome je li dosegnuta temperatura kuhanja. |
|  | Air fry | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4 | NE | - | IDEALNO ZA: pripremu smrznutih, prethodno prženih i pohanih jela.<br>Vrući zrak ravnomjerno prekriva hranu zahvaljujući namjenskom priboru. |

### Spremanje recepata u omiljene:

Recept možete spremiti u izbornik Omiljeni izravno na pećnici, po završetku svakog programa kuhanja, pritiskom na gumb „Spremi u Omiljene" na zaslonu. Taj će se gumb prikazati nakon poruke „Uživajte u jelu".

Omiljenim receptima možete kasnije pristupiti putem izbornika Omiljeni.



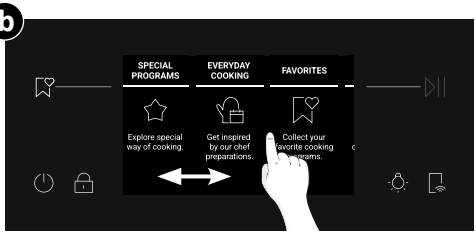

### Pristup izborniku Omiljeni na pećnici:

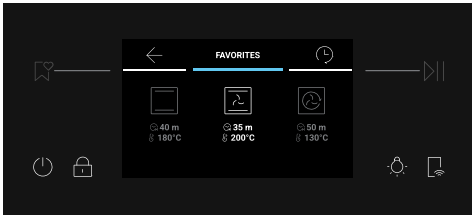
Pritisnite na zaslonu. Možete i listati vrtuljak izbornika na početnom zaslonu dok ne dođete do područja Omiljeni koji zatim pritisnite. Prikazat će se izbornik Omiljeni u kojemu se možete kretati kroz prethodno spremljene recepte. Prvo će se prikazati recepti spremljeni izravno na pećnici; recepti spremljeni putem funkcije Jolly prikazani su na kraju vrtuljka. Kad dođete do željenog recepta, pritisnite za početak kuhanja.

a



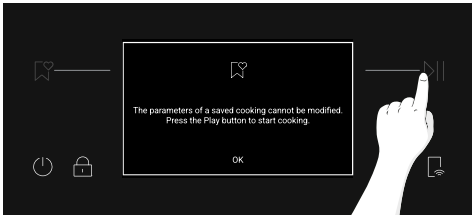

b



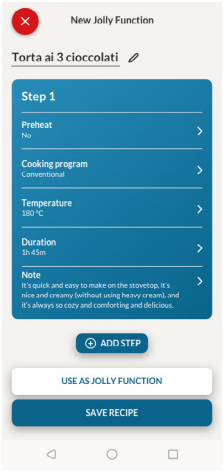



**NAPOMENA:** Postavke poput trajanja kuhanja i temperature ne mogu se mijenjati za recepte spremljene u omiljene. Ako kliknete na recept u izborniku Omiljeni, prikazat će se skočna poruka. Pritisnite „U redu" za povratak na vrtuljak ili pritisnite to confirm your choice and let the cooking start.



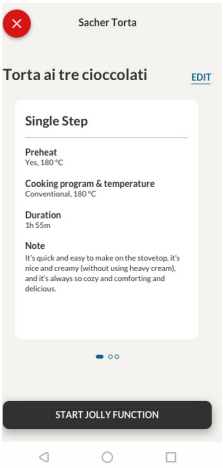
## Funkcija Jolly (najviše 5 recepata)

Zahvaljujući funkciji Jolly, ovaj proizvod nudi potpuno prilagodljivo iskustvo, omogućujući vam da svoje personalizirane recepte pohranite izravno u pećnicu. Ove recepte možete izvoditi koliko god često želite, čak i bez potrebe za prijavom u aplikaciju.



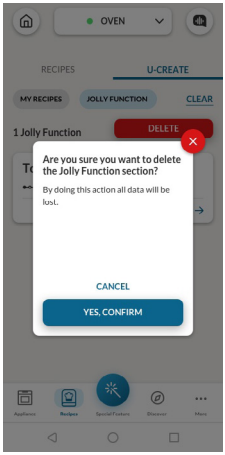

### Kako podesiti funkciju Jolly:

Za podešavanje funkcije Jolly na pećnici otvorite odjeljak s receptima u aplikaciji, odaberite recept koji želite upotrijebiti i kliknite „Koristi kao funkciju Jolly". Od ovog trenutka pa nadalje, možete je pokrenuti s uređaja čak i bez interakcije s aplikacijom.




### Kako urediti funkciju Jolly:

Da biste uredili funkciju Jolly, idite u odjeljak s receptima u aplikaciji i odaberite karticu s receptima označenu kao funkcija Jolly. Dodirnite gumb „Uredi" za prilagodbu recepta i izmjenu prethodno namještenih postavki.
Skočna poruka obavijestit će vas da za spremanje izmijenjene funkcije Jolly morate ukloniti prethodnu. Ako potvrdite, prethodna funkcija Jolly bit će izbrisana, a novi parametri spremit će se na uređaju i bit će vidljivi u aplikaciji.




### Kako izbrisati funkciju Jolly:

Za uklanjanje funkcije Jolly s korisničkog sučelja pećnice, otvorite odjeljak s receptima aplikacije.
Dodirom na karticu recepta označenu kao funkciju Jolly moguće ju je izbrisati klikom na crveni gumb „Izbriši".
Prikazat će se skočni prozor s upitom za potvrdu postupka. Ako nastavite, funkcija Jolly spremljena u pećnici bit će uklonjena i više neće biti dostupna u aplikaciji.

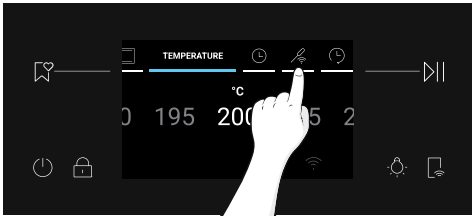
Recepte spremljene putem funkcije Jolly moguće je pregledati u izborniku Omiljeni na pećnici.

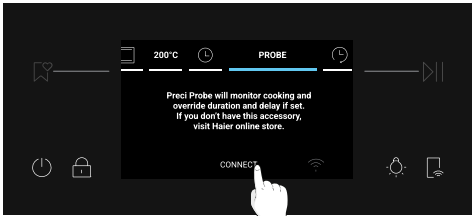
## **PRECI PROBE** (dostupna ovisno o modelu)

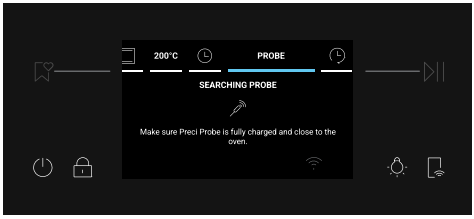
**Kako upotrebljavati sondu:**

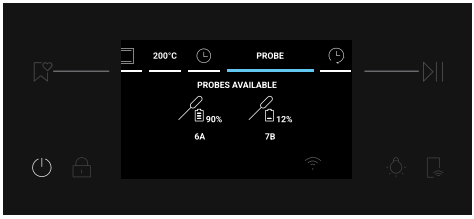
1. U vrtuljku izbornika na početnom zaslonu pritisnite .
2. Pritisnite „Priključivanje" za usklađivanje sonde Preci Probe s pećnicom.
3. Pećnica će početi tražiti sondu Preci Probe. U tom trenutku provjerite je li sonda Preci Probe potpuno napunjena i u blizini pećnice.
4. Kada se sonda Preci Probe otkrije, odaberite je pritiskom na odgovarajuću ikonu na zaslonu. U donjem lijevom kutu zaslona prikazat će se .
5. Odaberite željenu ciljnu temperaturu listanjem ulijevo i udesno, zatim pritisnite za potvrdu odabira. Počinje brzo zagrijavanje.
6. Prikazat će se skočna poruka: umetnite sondu Preci Probe u hranu i stavite je u pećnicu, a zatim pritisnite za početak kuhanja.
   Kad se kuhanje zaustavi, na nekoliko sekundi prikazat će se poruka „Uživajte u jelu". Pažljivo izvadite sondu Preci Probe iz hrane prije nego izvadite samu hranu iz pećnice.

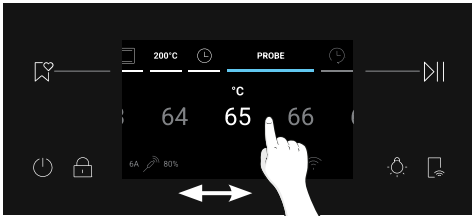
**NAPOMENA:** Kada koristite sondu, nema potrebe za postavljanjem tajmera za kuhanje; on će se automatski zaustaviti nakon što se dosegne željena temperatura.

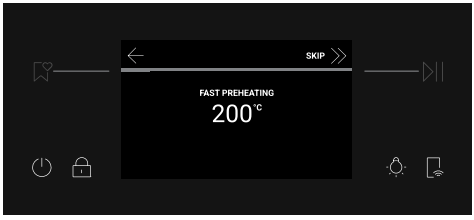


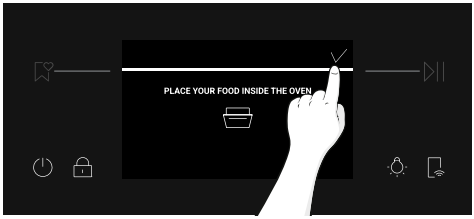



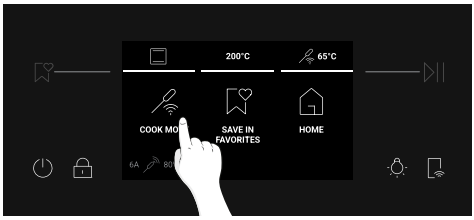









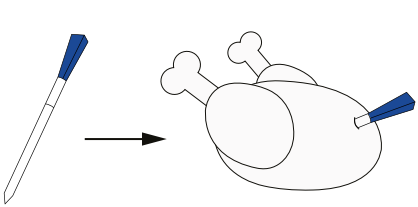
Ako želite više kuhati još hrane, pritisnite Kuhajte više" na zaslonu i postavite novu ciljnu temperaturu za sondu Preci Probe.






### 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 |

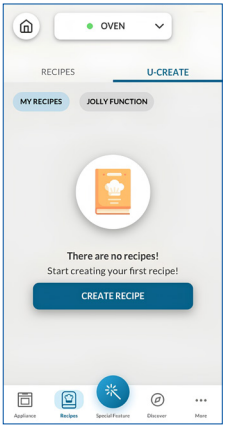
### 4.2.3. Višekoračna Funkcija

Značajka s više koraka omogućuje održavanje prethodno podešenih parametara kuhanja (temperatura i vrijeme) tijekom promjene funkcije za vrijeme kuhanja.

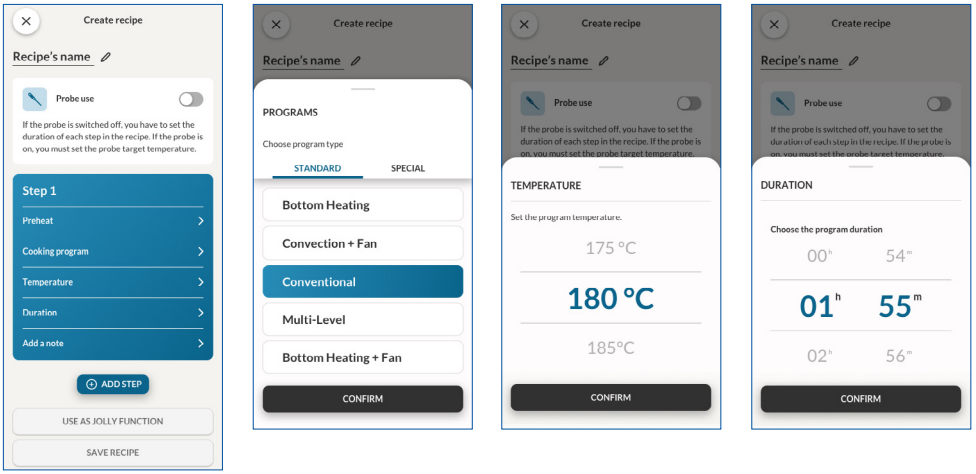
Recepti s više koraka mogu se izraditi u aplikaciji hOn putem funkcije U-Create i spremiti u pećnicu. Korisnik može pokrenuti recept s više koraka u izborniku Omiljeni.

Korisnik može spremiti recept s više koraka kao funkciju Jolly kako bi ga pohranio u izbornik Omiljeni na pećnici ili ga spremiti u aplikaciji hOn kako bi ga pokrenuo daljinski iz aplikacije..

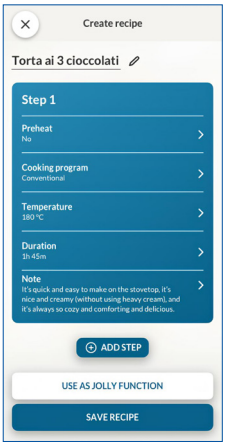
**2. korak** Uredite naziv recepta i odaberite parametre za prvi korak recepta.



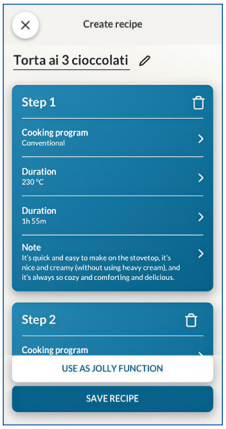

**2. korak** Uredite naziv recepta i odaberite parametre za prvi korak recepta.

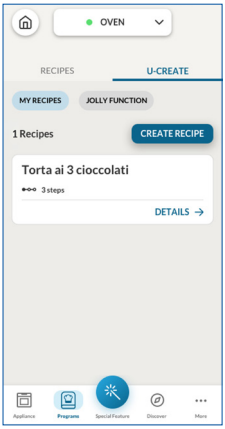


**3. korak** Nakon prilagodbe prvog koraka, pritisnite „Dodaj korak” za dodavanje druge funkcije kuhanja u recept i prilagodbu parametara.




**4. korak** Spremite r ecept u a plikaciju k ako b iste g a m ogli p okrenuti d aljinski i li g a s premite k ao „funkciju Jolly” da biste ga mogli pronaći u izborniku Omiljeni izravno na pećnici.



# 5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

## 5.1. OPĆA TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

**NAPOMENA:** Pri pečenju kolača, pita i drugih recepata za koje je potrebno koristiti kalup ili posudu na 2 razine, postavite naslagano: gornju ladicu na lijevu stranu, a donju na desnu stranu.

| Kategorija | Recept | Br. razina | Program kuhanja | T°C | Zagrijavanje | Pribor za kuhanje | Položaj police | Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Slatki pekarski proizvodi | Mali kolačići / mafini | 1 | Konvencionalna Više razina | 175°C 160°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Više razina | 150°C | | Dublje + Ladica za pečenje | L3+L6 | 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 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Više razina | 150°C | | Metalna rešetkas + Kalup za kolače | L3+L6 | 50-60 |
| | Keksi | 1 | Konvencionalna Više razina | 150°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Više razina | 140°C | | Ladica za pečenjes | L3+L6 | 35-45 |
| | | 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 | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Više razina | 170°C | | Ladica za pečenje | L3+L6 | 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 | L3 | 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 | L3 | 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 |
| | Frozen croissants | 1 | Konvekcija + Ventilator | 180°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Više razina | 180°C | | Dublje + Ladica za pečenje | L3+L6 | 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 | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Ladica za pečenje | 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 | Konvekcija + Ventilator Pizza | 180°C 200°C | Y N | Metalna rešetka +Plitica za quiche | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Više razina | 180°C | Y | Metalna rešetka +Plitica za quiche | L2+L5 | 50-70 |
| | Nabujak od sira | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 20-35 |
| | Lazanje, svježe | 1 | Konvekcija + Ventilator | 180°C | Y | Metalna rešetka + vatrostalna posuda | L3 | 40-60 |
| | Lazanje, smrznute | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Metalna rešetka + vatrostalna posuda | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, smrznuti | 1 | Konvencionalna | 180°C | Y | Metalna rešetka + vatrostalna posuda | L3 | 45-55 |
| | Pečena tjestenina | 1 | Konvekcija + Ventilator | 200°C | Y | Metalna rešetka + vatrostalna posuda | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, svježa (ladica) | 1 | Konvencionalna Pizza | 250°C 300°C | Y N | Ladica za pečenje | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Više razina | 180°C | Y | Dublje + Ladica za pečenje | 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 pečenje | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, smrznuta (tanka kora) | 1 | Pizza | 200°C | N | Metalna rešetka | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Više razina | 200°C | Y | Metalna rešetka | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Više razina | 180°C | Y | Metalna rešetka | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Meso i perad | Pržena cijela piletina (1 do 1,2 kg) | 1 | Više razina | 220°C | Y | Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1 sa 150 ml vode | L3 L4 | 40-60 |
| | Pileća batkovi | 1 | Više razina | 200°C | Y | Metalna rešetka + Vatrostalna posuda | L3 | 30-50 |
| | Pečena patka | 1 | Više razina | 200°C | Y | Metalna rešetka + Vatrostalna posuda | L3 L4 | 50-60 |
| | Pijetao | 1 | Više razina | 220°C | Y | Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Kategorija | Recept | Br. razina | Program kuhanja | T°C | Zagrija-vanje | Pribor za kuhanje | Položaj police | Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pečena puretina | 1 | Više razina | 200°C | Y | Metalna rešetka +Vatrostalna posuda | L3 | 50-60 |
| | Svinjska rebra (1000-1200g) | 1 | Konvencionalna | 200°C | Y | Metalna rešetka +Vatrostalna posuda | L3 | 80-100 |
| | Kobasice | 1 | Supergrill | 04 | Y | Metalna rešetka | L5 | 40-50 |
| | Pečena govedina (500 g) | 1 | Više razina | 220°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 20-40 |
| | Mesna štruca (1000 do 1500 g) | 1 | Konvencionalna | 180°C | Y | Ladica za pečenje | L3 | 40-50 |
| | Pečena piletina s krumpirom | 1 | Više razina | 200°C | Y | Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1 | 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 | Y | Air fry tava** | L4 | 18-25 |
| | Potato gratin | 1 | Više razina | 200°C | Y | Metalna rešetka +Vatrostalna posuda | L4 | 15-25 |
| | 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 zahvaljujući namjenskim programima kuhanja prilagođenim potrebama svake kategorije.
Nakon odabira kategorije hrane i recepta možete odabrati količinu pladnjeva za istodobno kuhanje ili raspon težine hrane (prema odabranoj kategoriji). Prikazuju se zadano vrijeme i temperatura koje se mogu uređivati pritiskom na namjenske ikone na zaslonu. Temperaturu kuhanja moguće je postaviti unutar ograničenog raspona.
Opcija brzog zagrijavanja preporučuje se i aktivira prema zadanim postavkama, ali možete je preskočiti.
Po završetku programa kuhanja možete dodati još 5 minuta vremena kuhanja, možete ga spremiti u izbornik omiljenih ili se vratiti na početni zaslon.

| Simbol | Kategorija hrane | Recept | Raspon porcija | Preci Probe je dostupna |
|---|---|---|---|---|
|  | Tjestenina, kruh i pizza | Okrugla pizza | 1 do 3 pladnja | Ne |
| | | Focaccia | 1 do 2 pladnja | Ne |
| | | Smrznuta pizza | 1 do 3 pladnja | Ne |
| | | Svježe lazanje | 1 do 2 pladnja | Da |
| | | Kaneloni | 1 do 2 pladnja | Da |
| | | Smrznute lazanje i kaneloni | 1 do 2 pladnja | Ne |
| | | Kruh | 1 do 2 pladnja | Da |
| | | Kruh (para) | 1 ladica | Da |
|  | Meso i perad | Svinjsko pečenje (na pari) | 500-1500g | Da |
| | | Goveđe pečenje (na pari) | | |
| | | Pirjana govedina | | |
| | | Otkošteni janjeći but (na pari) | | |
| | | Svinjska rebra (na pari) | | |
| | | Pečena piletina (na pari) | | |
| | | Punjeno pile (na pari) | | |
| | | Mesna štruca (na pari) | | |
|  | Riba | Riblji file (na pari) | 200-1200g | Da |
| | | Pečeni cijeli komad u pećnici (na pari) | | Da |
| | | Riba na žaru | | Ne |
| | | Riba pečena u soli | | Ne |
| | | Smrznuta riba | | Ne |
|  | Ukusni kolači i pite | Slano lisnato tijesto | 1 do 3 pladnja | Ne |
| | | Sufle (na pari) | 1 do 2 pladnja | |
| | | Pita od plodova | 1 do 2 pladnja | |
| | | Rožata od povrća (na pari) | 1 do 2 pladnja | |

| Simbol | Kategorija hrane | Recept | Raspon porcija | Preci Probe je dostupna |
|---|---|---|---|---|
|  | Vegetables | Pečeni krumpir (na pari) | 500-1200g | Ne |
| | | Gratinirano povrće (na pari) | | |
| | | Povrće na papilotu | | |
| | | Povrće s roštilja | | |
| | | Punjeno povrće (na pari) | | |
|  | Sweet Bakery | Keksi s maslacem (na pari) | 1 ladica | Ne |
| | | Smrznuti kroasani (na pari) | 1 ladica | |
| | | Voćni kolač (na pari) | 1 do 2 pladnja | |
| | | Mille-Feuille (na pari) | 1 do 2 pladnja | |
| | | Mafini (na pari) | 1 ladica | |
| | | Biskvit (na pari) | 1 do 2 pladnja | |
| | | Savijača (na pari) | 1 do 3 pladnja | |
| | | Kolač od dizanog tijesta (na pari) | 1 do 2 pladnja | |
| | | Kolač od dizanog tijesta s kockica-ma voća ( na pari) | 1 do 2 pladnja | |

# 6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

## 6.1. OPĆE PREPORUKE

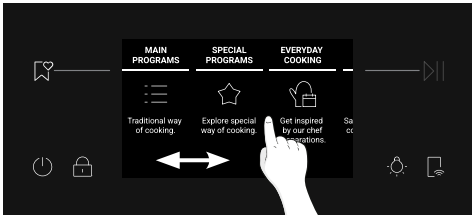
Redovito čišćenje može produljiti životni vijek vašeg uređaja. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja.

- 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

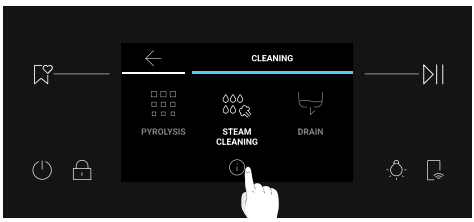
Pomičite vrtuljak izbornika na početnom zaslonu vodoravno i pritisnite Čišćenje za pristup izborniku Čišćenje.







Listajte vrtuljak za čišćenje kako biste vidjeli različite funkcije. Pritisnite (i) da biste pročitali opis i predloženu upotrebu za bilo koju funkciju.



Možete odabrati jednu od sljedećih opcija čišćenja:

**Piroliza** (ovisno o modelu)

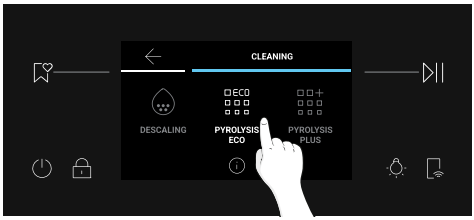
Taj se postupak oslanja na istoimeni kemijski proces kojim se razgrađuju složene tvari toplinskom obradom.
Nakon pokretanja, automatski se zaključavaju vrata pećnice i brzo se podiže temperatura na 410 °C. Na kraju ciklusa čišćenja, sve što ostane u pećnici je minimalni talog prašine, koji se lako briše vlažnom krpom.
Za vrijeme pirolitičkog čišćenja potrebno je ukloniti spremnik za paru. U protivnom će se prikazati skočna poruka na zaslonu svakih 5 minuta kako bi vas obavijestila da uklonite spremnik.

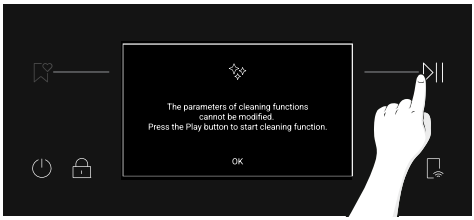


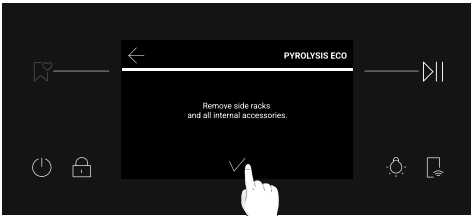

Možete birati između dvije funkcije čišćenja pirolizom:

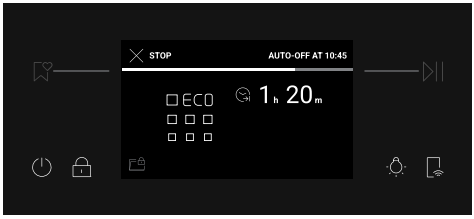
**Ekonomična piroliza**
Omogućuje čišćenje umjereno prljave pećnice. Trajanje rada je 90 minuta.

**Kako funkcionira:**
1. Listajte vrtuljak za čišćenje dok ne dođete do opcije Ekonomična piroliza.
   Prikazat će se skočna poruka. Pritisnite ▷|| za nastavak ili pritisnite „U redu" za povratak.
2. Pritisnite ▷|| za nastavak.
3. Prikazat će se skočna poruka. Izvadite sav unutarnji pribor i bočne držače iz pećnice. Dodirnite gumb ✓ kada završite.
4. Započet će postupak čišćenja. Za to vrijeme i tijekom sljedeće faze hlađenja, vrata će se zaključati i na zaslonu će se prikazati 🔒 .
5. Kad se uređaj ohladi, vrata će se otključati i prikazat će se odgovarajuća skočna poruka. U tom trenutku možete otvoriti vrata i očistiti unutarnje površine pećnice krpom.



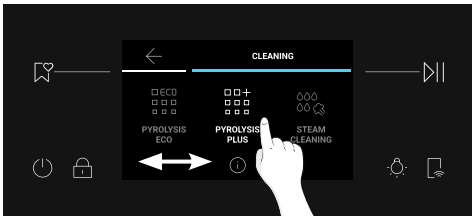



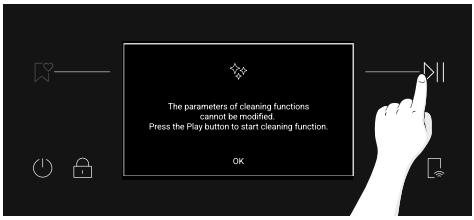



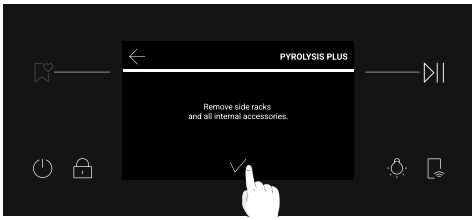



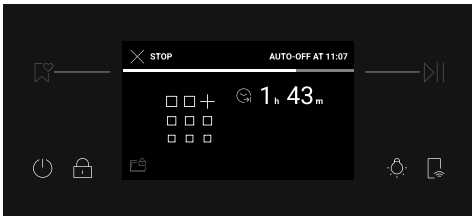
**Piroliza Plus**
Omogućuje čišćenje izuzetno prljave pećnice. Trajanje rada je 120 minuta.

**Kako funkcionira:**
1. Listajte vrtuljak za čišćenje dok ne dođete do opcije Piroliza Plus.
   Prikazat će se skočna poruka. Pritisnite ▷|| za nastavak ili pritisnite „U redu" za povratak.
2. Pritisnite ▷|| za nastavak.
3. Prikazat će se skočna poruka. Izvadite sav unutarnji pribor i bočne držače iz pećnice. Dodirnite ✓ po završetku.
4. Započet će postupak čišćenja. Za to vrijeme i tijekom sljedeće faze hlađenja, vrata će se zaključati i na zaslonu će se prikazati 🔒.
5. Kad se uređaj ohladi, vrata će se otključati i prikazat će se odgovarajuća skočna poruka. U tom trenutku možete otvoriti vrata i očistiti unutarnje površine pećnice krpom.




**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.

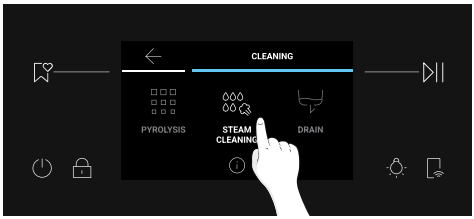
Preporuka: Razmislite o zamjeni katalitičkih ploča nakon približno tri godine upotrebe, posebno ako pećnicu upotrebljavate dva do tri ciklusa kuhanja tjedno. Tako ćete osiguravati optimalna radna svojstva i čistoću.

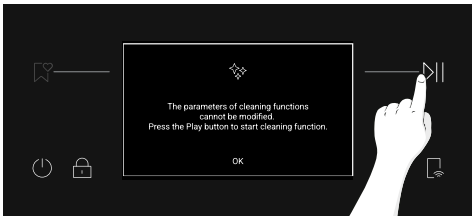
## Čišćenje Parom

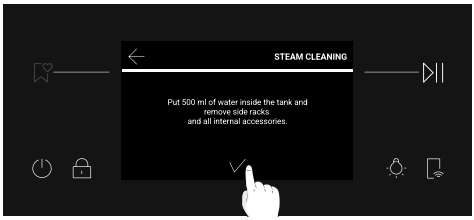
Funkcija Čišćenje Parom dizajnirana je za lako uklanjanje lagane prljavštine, brzo je i ekološki prihvatljivo rješenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice snagom pare.

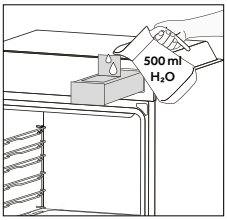
### Kako funkcionira:

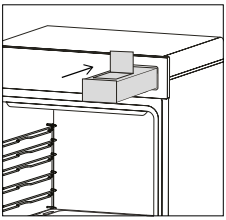
1. Listajte vrtuljak za čišćenje dok ne dođete do opcije Čišćenje Parom. Pritisnete li funkciju, prikazat će se skočna poruka. Pritisnite ▷|| za nastavak ili pritisnite „U redu" za povratak.
2. Pritisnite ▷|| za nastavak.
3. Skočna poruka zatražit će vas da dodate 500 ml vode u donji dio prostora za pečenje. Kad završite, pritisnite ✓ .
4. Započet će postupak čišćenja. Ne otvarajte vrata za to vrijeme.
5. Po završetku postupka čišćenja prikazat će se skočna poruka i moći ćete otvoriti vrata pećnice. Zaslon će se vratiti na vrtuljak izbornika na početnom zaslonu.

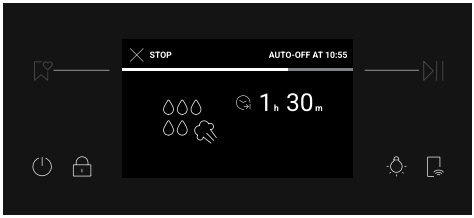


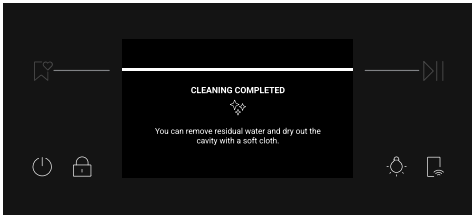



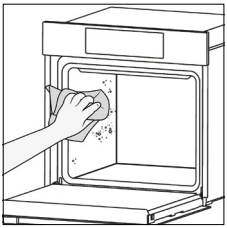





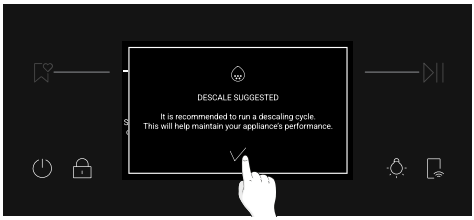



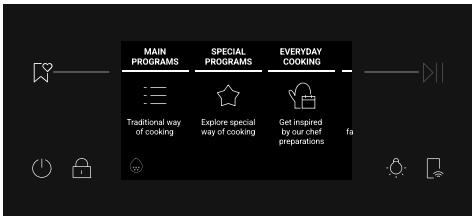
**NAPOMENA:** Sve je funkcije čišćenja moguće prekinuti u bilo kojem trenutku pritiskom gumba Zaustavi u gornjem lijevom kutu. Nakon prekida funkcija Ekonomična piroliza i Piroliza Plus, vrata će ostati zaključana dok se uređaj ne ohladi. Kad otključate vrata, prikazat će se skočna poruka.

## ČIŠĆENJE PARNOG SUSTAVA

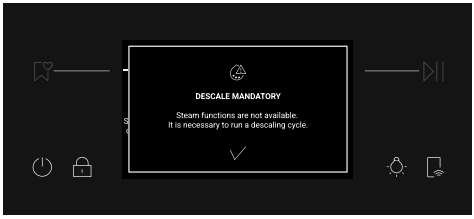
### Uklanjanje Kamenca

Ova se funkcija predlaže nakon 25 ciklusa čišćenja parom i obvezna je nakon 40 ciklusa čišćenja parom. Pećnica će prikazati skočnu poruku koja predlaže uklanjanje kamenca na kraju svakog ciklusa pare (počevši od 25.) ako korisnici još nisu izvršili funkciju. Prikazat će se u donjem lijevom kutu zaslona dok se ne izvrši uklanjanje kamenca.



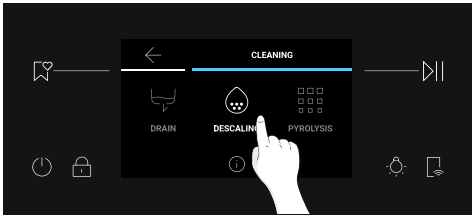

Nakon 40 ciklusa, nijedan od programa kuhanja na pari neće se pokrenuti prije nego što korisnici izvrše program uklanjanja kamenca. Prilikom pokretanja ciklusa kuhanja na pari, na zaslonu će se prikazati upozorenje za obvezno uklanjanje kamenca.

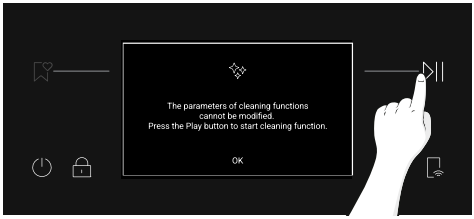


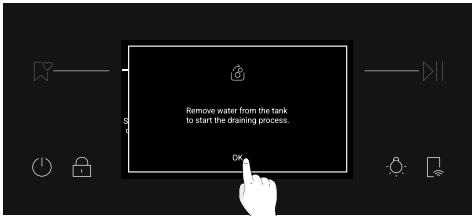
Funkcija uklanjanja kamenca podijeljena je na tri koraka:

**Korak 1 (uklanjanje preostale vode iz generatora pare):**

i. S vrtuljka za čišćenje listajte dok ne dođete do uklanjanja kamenca. Pritisnete li funkciju, prikazat će se skočna poruka. Pritisnite ⏯ za nastavak ili pritisnite „U redu” za povratak.
ii. Ako spremnik za paru nedostaje ili je otvoren, od vas će se tražiti da ga umetnete/zatvorite. Ako je pun, prvo ćete ga morati isprazniti, a zatim ga ponovno umetnuti.
iii. Započinje proces pražnjenja. Kada se oglasi zvučni signal, ispraznite spremnik kako biste prešli na korak 2.

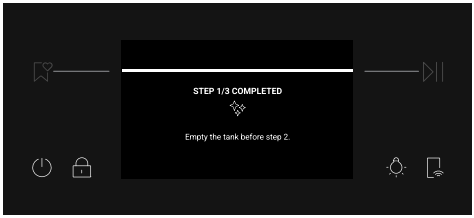


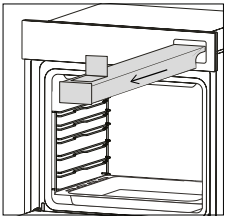







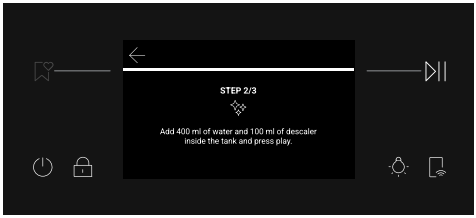


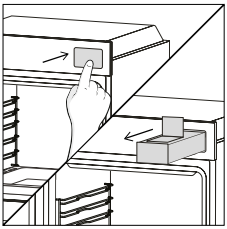



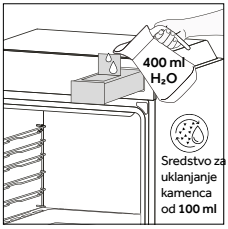
**Korak 2 (uklanjanje kamenca):**

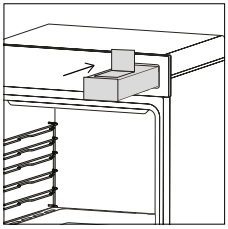
i. Skočna poruka zatražit će od vas da u spremnik za paru dodate 400 ml vode iz slavine i 100 ml sredstva za uklanjanje kamenca. Pritisnite ⏯ za nastavak.

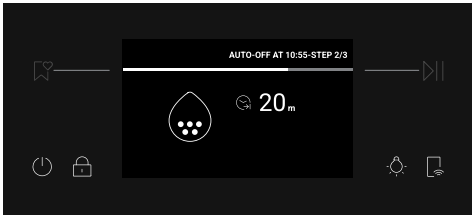
ii. Ovaj će korak potrajati 20 minuta, a nakon toga prijeđite na treću fazu, spremnik za vodu mora se ponovno ukloniti.

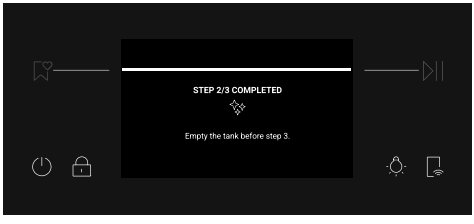




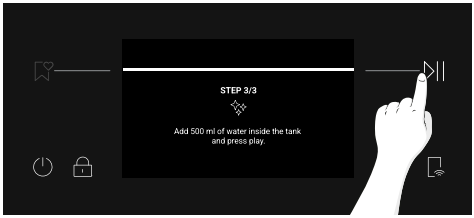


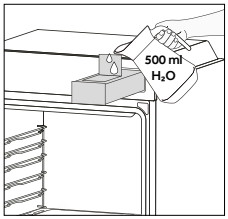



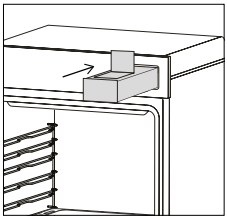
**Korak 3 (ispiranje):**

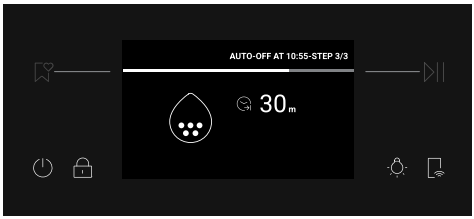
i. Skočna poruka zatražit će od vas da u spremnik za paru dodate 500 ml vode iz slavine. Pritisnite ⏯ za nastavak.

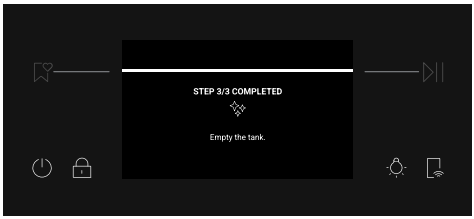
ii. Ovaj korak traje 30 minuta; na kraju postupka od vas će se tražiti da ispraznite spremnik.

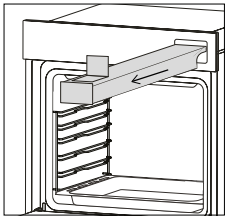


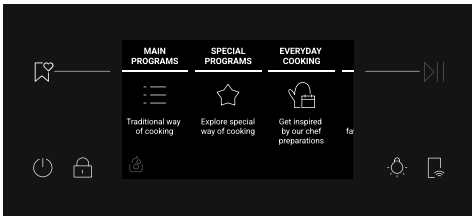





**NAPOMENA:** Ako se spremnik za paru ne isprazni, ostat će u donjem lijevom kutu zaslona.

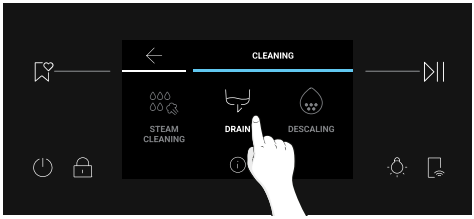


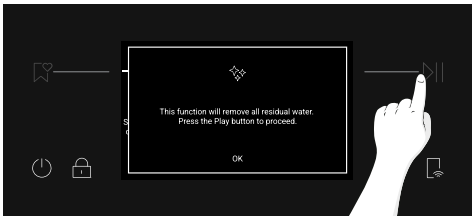

**NAPOMENA:** Ako se program uklanjanja kamenca prekine ili se ne dovrši, na zaslonu će se pojaviti , tražeći da se postupak ponovi i dovrši.

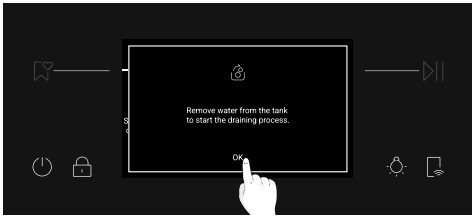
## Pražnjenje

Ova funkcija lako odvodi višak tekućine iz parnog sustava. Postupite na sljedeći način:

1. Listajte vrtuljak za čišćenje dok ne dođete do opcije Drain. Pritisnete li funkciju, prikazat će se skočna poruka. Pritisnite ⏯ za nastavak ili pritisnite „U redu” za povratak.
2. Ako spremnik za paru nedostaje ili je otvoren, od vas će se tražiti da ga umetnete/zatvorite. Ako je pun, prvo ćete ga morati isprazniti, a zatim ga ponovno umetnuti.
3. Započinje proces pražnjenja. Kada postupak završi, od vas će se tražiti da ispraznite spremnik.

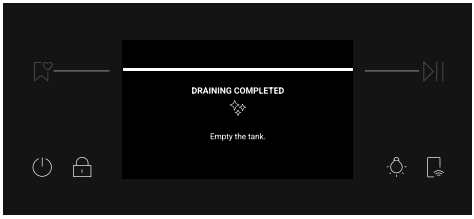


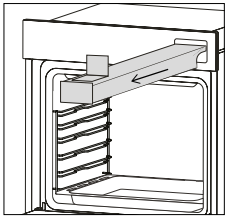



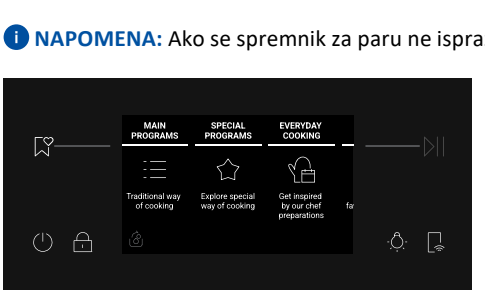






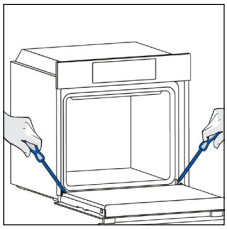



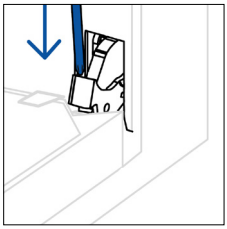
**NAPOMENA:** Ako se spremnik za paru ne isprazni, ostat će u donjem lijevom kutu zaslona.



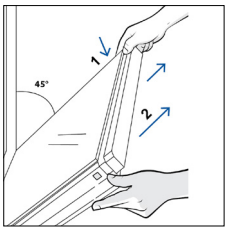
### 6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Zakrenite jezičke za zaključavanje šarke tako da su okrenuti od pećnice.

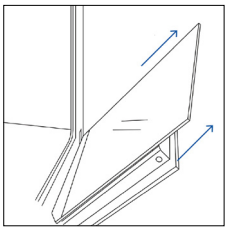




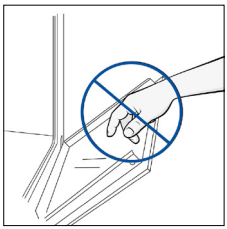
2. Postavite vrata na 45°. Istodobno pritisnite dva gumba s obje strane bočnih kutova vrata i povucite ih prema sebi kako biste uklonili poklopac gornjeg stakla.




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).



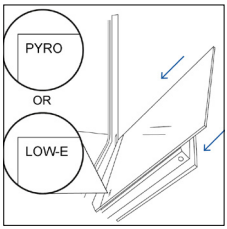
4. ⚠ **UPOZORENJE:** Vanjsko staklo ne može se ukloniti.



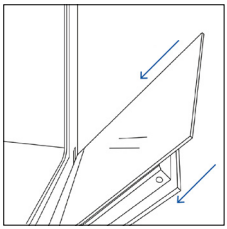
5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



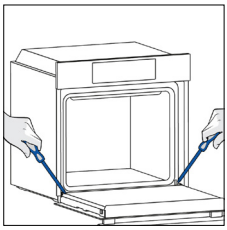
6. IVratite staklene ploče, pazeći da je nal-jepnica „Low-E/PYRO” čitljiva i smještena na donjoj lijevoj strani vrata, blizu lijeve šarke. Na taj će način otisnuta naljepnica na prvom staklu ostati na unutarnjoj strani vrata.

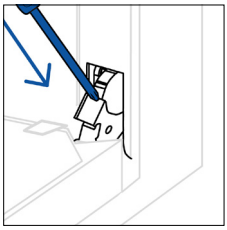



7. Ponovno pričvrstite poklopac gornjeg stakla tako da ga gurnete prema unutra dok ne čujete zvuk nasjedanja dviju bočnih gumba.



8. Zatim vratite vrata na 90° i zakrenite jezičke za zaključavanje šarki tako da gledaju prema unutrašnjosti pećnice.





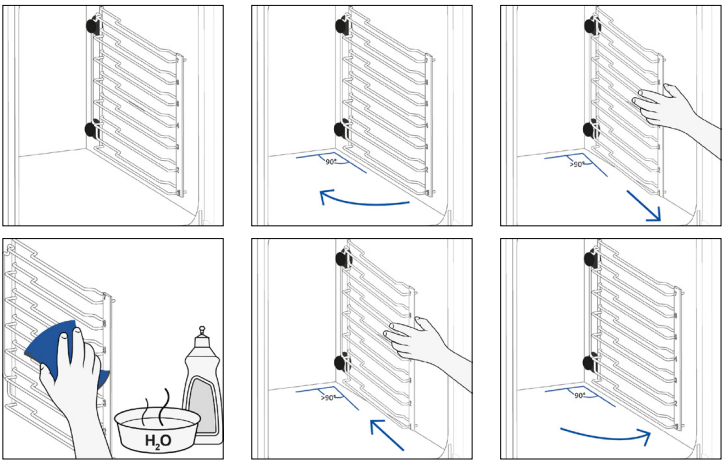
### 6.3. ČIŠĆENJE PRIBORA

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 nosače tako što ćete prvo povući prednji dio u smjeru strelice i odvojiti stražnji dio od vijaka.
2. Žičane rešetke prilikom čišćenja stavite u perilicu posuđa ili upotrijebite mokru spužvu, a zatim ih obavezno osušite.
3. Nakon čišćenja postavite bočne police obrnutim redoslijedom: postavite stražnji dio između vijaka i gurnite prednji dio u smjeru strelice.



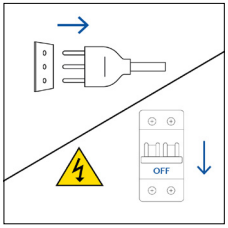
## 6.4. ODRŽAVANJE

### ZAMJENA DIJELOVA

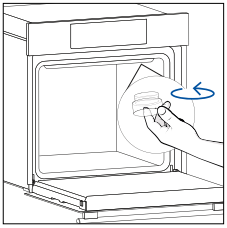
**Zamjena žarulje na vrhu:**

1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Uklonite stakleni poklopac lampice.
3. Rastavite žarulju.
4. Zamijenite žarulju novom iste vrste.
5. Vratite stakleni poklopac lampice.
6. Ponovno spojite pećnicu na mrežno napajanje.

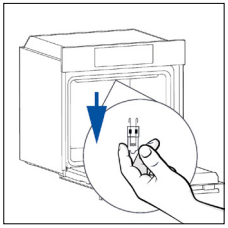
**1. korak**



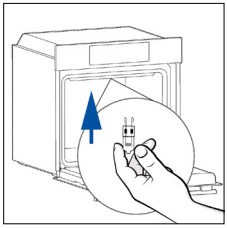

**2. korak**



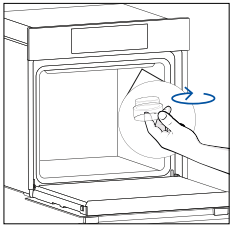
**3. korak**



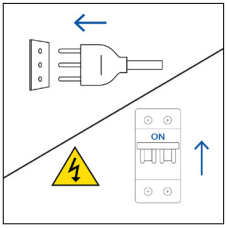
**4. korak**

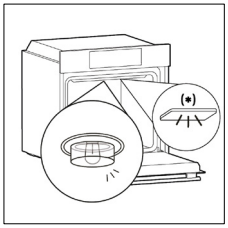


**5. korak**



**6. korak**



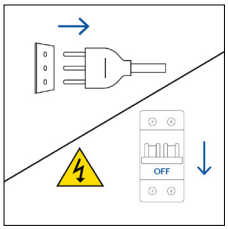




Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)
* U slučaju problema s ovom lampom obratite se korisničkoj službi.

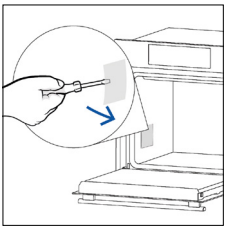
**Zamjena bočne žarulje:**

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.

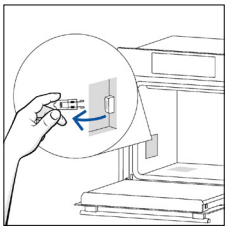
**1. korak**



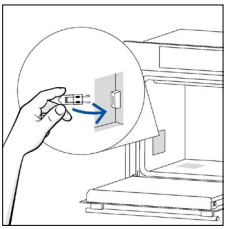

**2. korak**



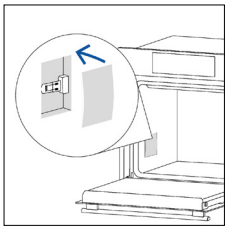
**3. korak**



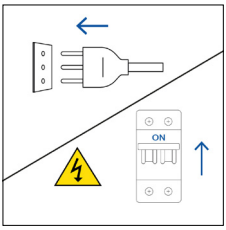
**4. korak**



**5. korak**



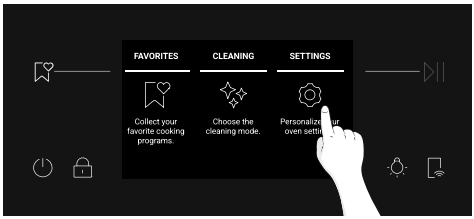
**6. korak**

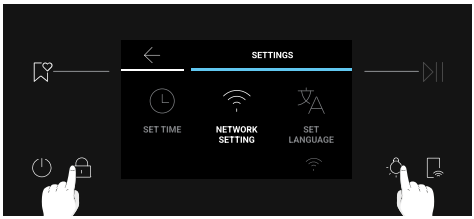


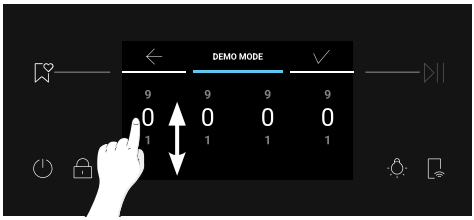

Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)

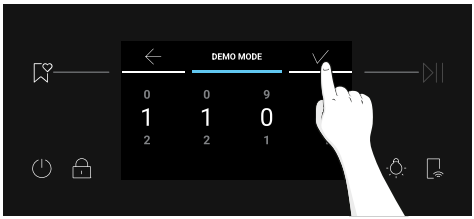
## 6.5. Demonstracijski Način Rada

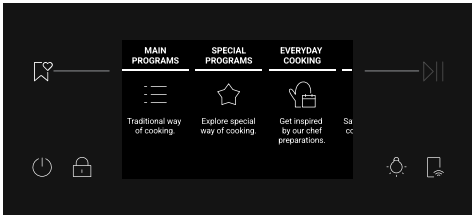
1. U vrtuljku izbornika na početnom zaslonu odaberite Postavke.
2. Kada uđete u izbornik Postavke, pritisnite i zadržite i u isto vrijeme.
3. Listanjem brojeva okomito unesite lozinku 1100, zatim pritisnite za potvrdu.
4. Zaslon će se nastaviti na vrtuljak izbornika na početnom zaslonu u demonstracijskom načinu rada.
5. Želite li izaći iz Demonstracijskog načina rada, ponovite iste korake.



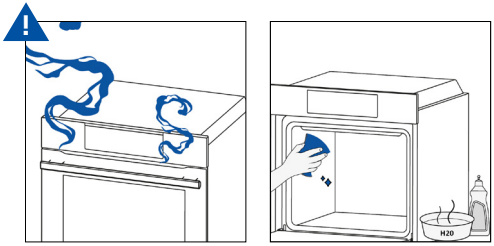
# 7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

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.

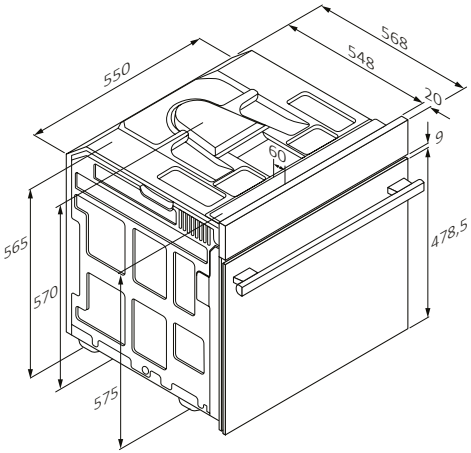
## 8.2. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

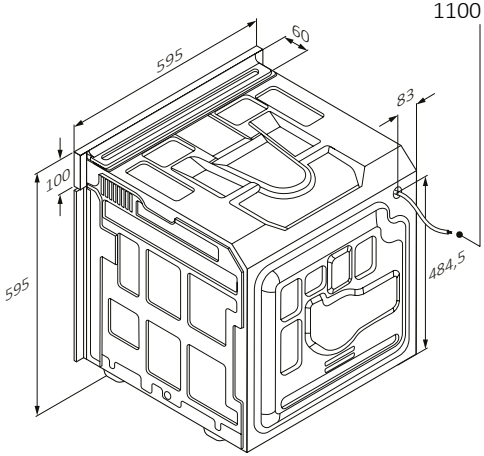
Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice i pokušajte ju napuniti.
Izbjegavajte često otvaranje vrata pećnice, zato što se toplina iz prostora za pečenje raspršuje svaki put kada ih otvorite. Za znatnu uštedu energije, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta prije planiranog završetka 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.

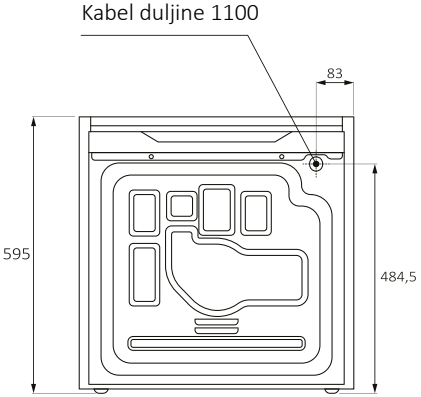
# 9. UGRADNJA

Videozapis za ugradnju proizvoda možete pogledati skeniranjem QR koda.

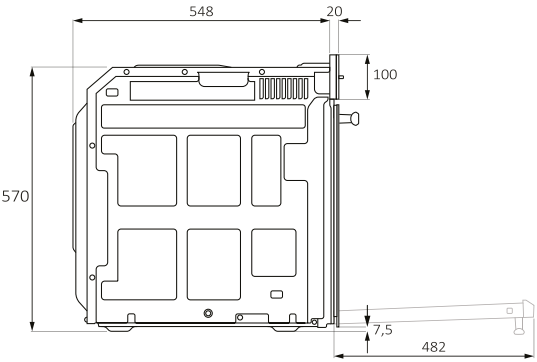
ili klikom na ovo **link**



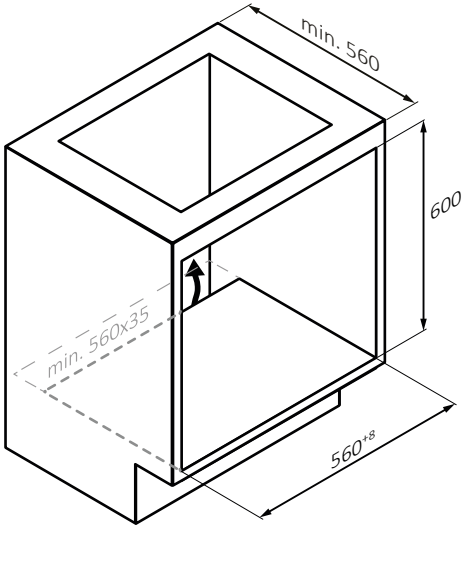



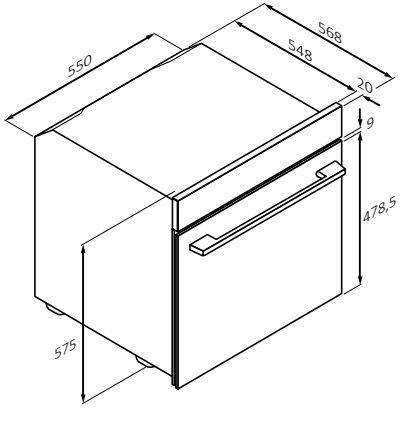

Vista posteriore

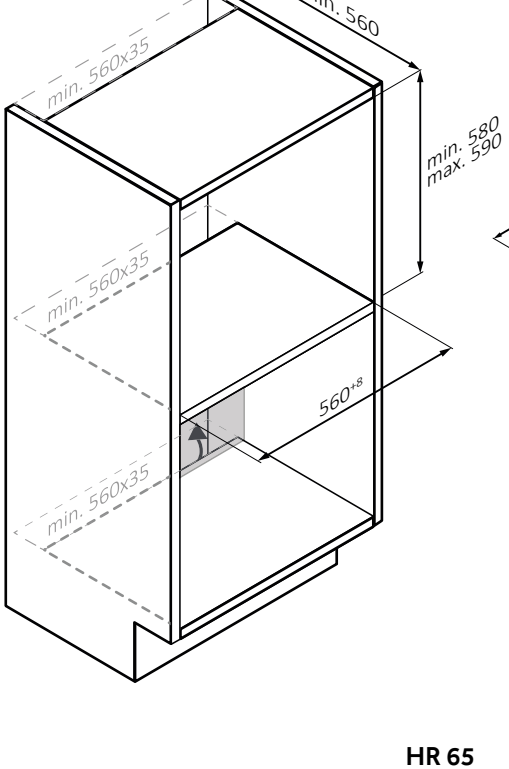


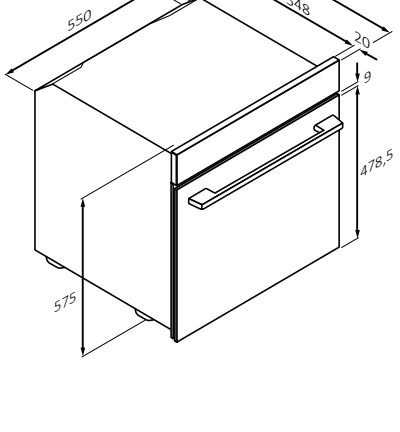

Vista laterale

mm

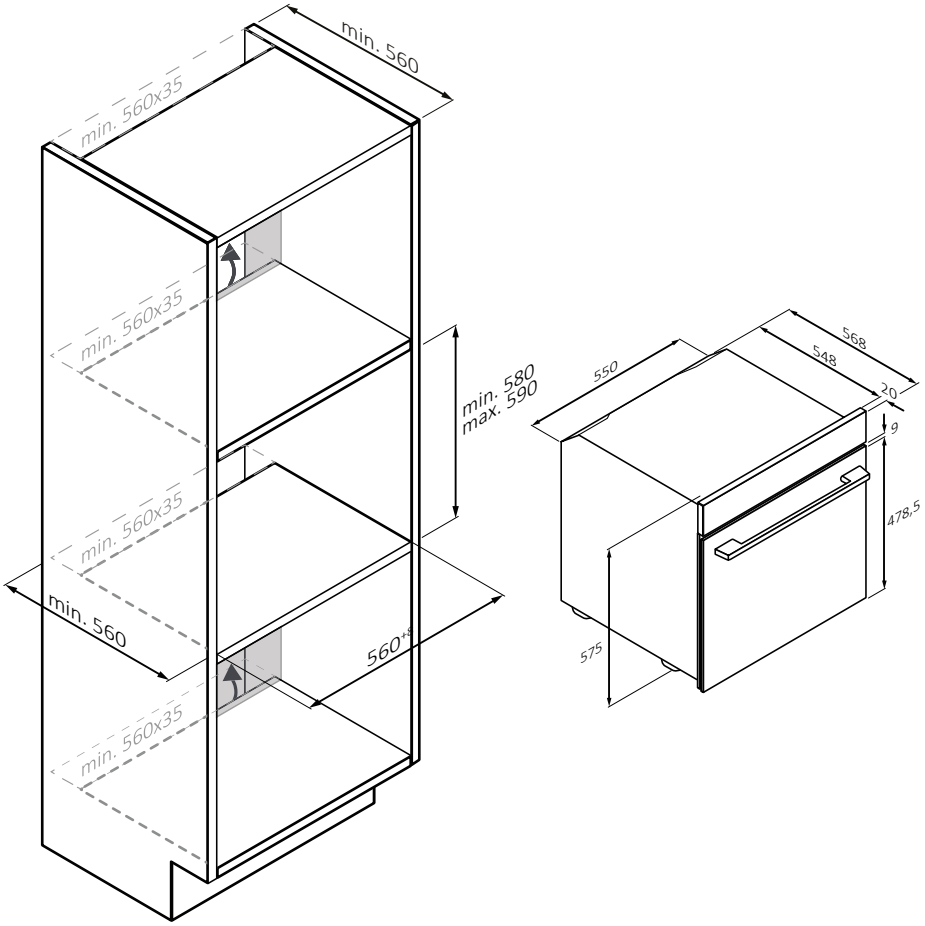

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

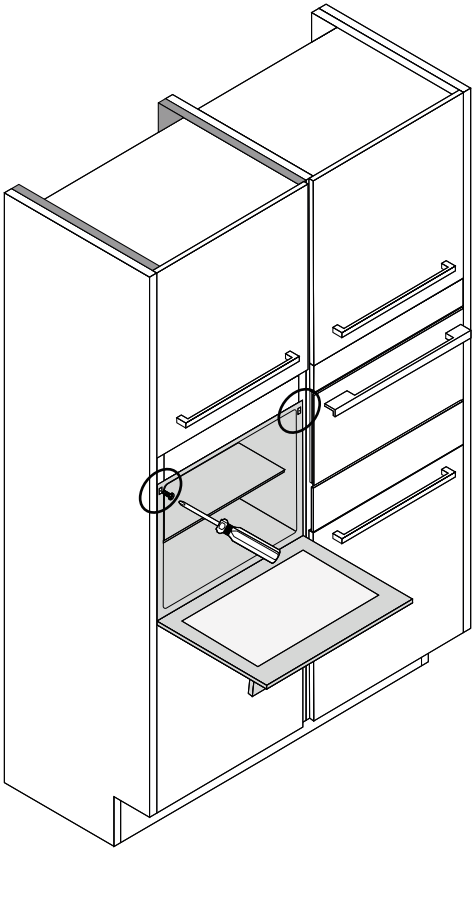

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

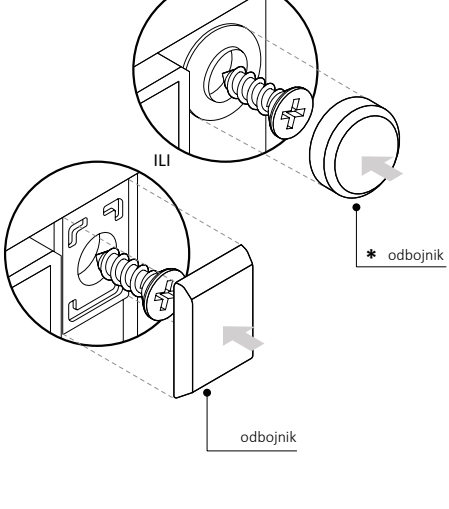

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


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

mm






(samo ako je uređaj opremljen*)

mm

## VELKOMMEN

Tak fordi du valgte vores produkt. For din sikkerhed og de bedste resultater bedes du læse denne vejledning omhyggeligt, inklusive sikkerhedsinstruktionerne, og gemme den til fremtidig opslag.
Før du installerer ovnen, skal du notere serienummeret, som du muligvis skal bruge til reparationer. Tjek for eventuelle skader under transporten, og kontakt en tekniker, hvis du er usikker, før du bruger den. Hold emballagemateriale væk fra børn.

**BEMÆRK:** Bemærk venligst, at ovnens funktioner og tilbehør kan variere afhængigt af den model, du har købt.

## SAMMENDRAG


**1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER**

**2. PRODUKTPRÆSENTATION**
2.1. Oversigt Over Produktet
2.2. Tilbehør
2.3. Betjeningspanel
2.4. Forbindelse

**3. INDEN DU STARTER**
3.1. Oplysninger For At Begynde
3.2. Første Anvendelse
3.3. Indledende Rengøring

**4. BETJENING AF PRODUKTET**
4.1. Sådan Virker Produktet
4.2. Tilberedningsfunktioner
4.2.1. Standardfunktioner
4.2.2. Specialfunktioner
4.2.3. Flertrinsfunktion

**5. RÅD VED MADLAVNING**
5.1. Generel Tilberedningstabel
5.2. Everyday Cooking-Tabel

**6. PLEJE OG RENGØRING**
6.1. Generelle Anbefalinger
6.2. Rengøring Af Ovnen
6.2.1. Inde I Ovnen: Rengøringsfunktioner
6.2.2. Uden For Ovnen: Fjernelse Og Rengøring Af Glaslågen
6.3. Rengøring Af Tilbehør
6.4. Vedligeholdelse
6.5. Demotilstand

**7. FEJLFINDING**

**8. MILJØBESKYTTELSE OG BORTSKAFFELSE**
8.1. Bortskaffelse Af Apparatet
8.2. Skån Og Værn Om Miljøet

**9. INSTALLATION**

# 1. SIKKERHEDSANVISNINGER

## GENERELLE ADVARSLER

- Brug ikke en damprenser til rengøring.
- Under brug bliver apparatet varmt. Vær forsigtig, og undgå at røre varmeelementerne inde i ovnen.

### Brug i overensstemmelse med den tilsigtede brug

- Brug kun ovnen til det tilsigtede formål, dvs. kun til tilberedning af fødevarer. Enhver anden anvendelse, f.eks. som varmekilde, betragtes som forkert brug og derfor som farlig. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som følge af utilsigtet, forkert eller urimelig brug.

### Brug begrænsninger

- Dette apparat kan anvendes af børn fra alderen 8 år og ældre og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Apparatet ikke må bruges af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af apparatet.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- ⚠**ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme i brug. Man skal passe på ikke at røre ved varmeelementer Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- ⚠ **ADVARSEL:** De tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes væk.

## ADVARSLER VED INSTALLATION

- Ovnen kan placeres I højden i en søjle eller under et arbejdsbord.
- Før fastgørelse skal du sikre god ventilation i ovnrummet for at muliggøre korrekt cirkulation af den friske luft, der kræves til køling og beskyttelse af de indvendige dele. Lav de åbninger, der er angivet på illustrationerne afhængigt af beslagtypen. Fastgør altid ovnen til køkkenelementet med den skrue, der følger med apparatet.
- Der kræves ingen yderligere betjening/indstilling for at betjene apparatet ved de normerede frekvenser.
- For at undgå overophedning må apparatet må ikke installeres bag en afdækningslåge.
- Under installationen skal ovnen afbrydes fra lysnettet.
- Hvis der er brug for hjælp fra producenten til at afhjælpe fejl, der skyldes

forkert installation, er denne assistance ikke dækket af garantien. Installationsvejledningen til professionelt kvalificeret personale skal følges.

- Forkert installation kan forårsage skade på mennesker, dyr eller ejendele. Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for sådan en skade.
- Installationen skal udføres af en kvalificeret tekniker, som skal kende og respektere de gældende love i installationslandet og producentens anvisninger.
- Efter udpakning af apparatet skal du altid kontrollere, at det ikke er beskadiget. I tilfælde af et problem skal du kontakte kundeservice før installation og ikke tilslutte det til strømforsyningen.
- Fjern emballagen, før apparatet tages i brug.
- Brug ikke ovndørens håndtag til at løfte og flytte ovnen under installationen.
- Indbygningsmøblerne og de tilstødende indbygningselementer skal kunne modstå temperaturer på 95°C .
- Det anbefales at bære beskyttelseshandsker under installationen for at undgå snitskader.
- Installer ikke produktet i åbne omgivelser, der er udsat for atmosfæriske stoffer.
- Dette apparat er designet til at blive brugt i lavere højder end 2000 m.
- Til fjernelse af den beskyttende film og reklamemærkaterne på ovnens forside før første brug

## ELEKTRISKE ADVARSLER

- Stikkontakten skal være egnet til den belastning, der er angivet på mærkaten, og skal have tilsluttet og fungerende jordkontakt. Jordlederen er gul og grøn. Denne handling bør udføres af en kvalificeret fagmand.
- Tilslutning til strømkilden kan ske med et stik eller med en fast installation med en omnipolær afbryder med kontaktadskillelse, der opfylder kravene til overspændingskategori III, mellem apparatet og den strømkilde, der kan holde til den maksimale tilsluttede belastning, og som er i overensstemmelse med gældende lovgivning.
- I tilfælde af inkompatibilitet mellem stikkontakten og apparatets stik, skal du bede en kvalificeret elektriker om at udskifte stikkontakten til en anden egnet type. Stikket og stikkontakten skal være i overensstemmelse med de gældende standarder i installationslandet.
- Det gul-grønne jordkabel må ikke afbrydes af afbryderen. Stikkontakten eller den omnipolære afbryder, der anvendes til tilslutningen, skal være let tilgængelig, når apparatet er installeret.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dens serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at un-

dgå fare.

- Kontakt udelukkende kundeserviceafdelingen og kræv brug af originale reservedele, ved behov for reparation. Frakobl apparatet fra elforsyningen ved hovedkontakten, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse af apparatet.
- ⚠ **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Ovnen skal være slukket, før de aftagelige dele fjernes. Efter rengøring skal de samles igen i henhold til instruktionerne.
- Anvendelse af elektriske apparater indebærer overholdelse af nogle grundlæggende regler:
  - Træk ikke i strømkablet for at afbryde produktet fra strømkilden.
  - Rør ikke apparatet med våde eller fugtige hænder eller fødder.
  - Generelt frarådes det at anvende adaptere, flere stik og forlængerledninger.
  - I tilfælde af funktionsfejl og/eller defekt drift skal du slukke for apparatet og ikke pille ved det.
- ⓘ **BEMÆRK:** Da ovnen kan kræve vedligeholdelsesarbejde, er det tilrådeligt at have en anden stikkontakt til rådighed, så ovnen kan tilsluttes denne, hvis den fjernes fra det rum, hvor den er installeret.
- Enhver reparation, installation og vedligeholdelse, der ikke udføres korrekt, kan bringe brugeren i alvorlig fare.
- Produktionsvirksomheden erklærer hermed, at den ikke påtager sig noget ansvar for direkte eller indirekte skader forårsaget af forkert installation, vedligeholdelse eller reparationsarbejde. Endvidere er den ikke ansvarlig for skader forårsaget af fravær eller afbrydelse af jordforbindelser (f.eks. elektrisk stød).
- ⚠ **FORSIGTIG:** For at undgå enhver fare forårsaget af utilsigtet nulstilling af termosikringen, bør apparatet ikke strømforsynes af en ekstern afbryderanordning, såsom en timer, eller være tilsluttet et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes.
- Apparatet er ikke designet til at blive aktiveret af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.

## BRUG & VEDLIGEHOLDELSE

- Dryppanden opsamler de rester, der drypper under madlavning.
- Når du placerer Airfry-bakken eller risten på sideristene, skal du sørge for, at den korte del af siden (mellem stoppet og enden) er rettet mod ovnens indre.. Hvis gitteret har en dekorativ metalstang, skal du være opmærksom på at placere den på ydersiden af ovnen, så mærkets logo kan være synligt og læsbart. Se også billedet i afsnittet Tilbehør, i denne

brugervejledning, for den korrekte placering.

- Brug ikke stærke skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i, at glasset knuses.
- Brug kun den anbefalede termometersonde til denne ovn.
- Under madlavning, kan fugt kondensere inde i ovnrummet eller på lågens glas. Dette er en normal tilstand. For at reducere dette, skal du vente 10-15 minutter efter at have tændt for strømmen, før du sætter mad ind i ovnen. Under alle omstændigheder forsvinder duggen, når ovnen når tilberedningstemperaturen.
- Tilbered grøntsagerne i en beholder med låg i stedet for en åben bradepande.
- Undgå at efterlade mad inde i ovnen efter madlavning i mere end 15/20 minutter.
- Et langvarigt strømsvigt under en igangværende tilberedningsfase kan forårsage en funktionsfejl på monitoren. Kontakt i så fald kundeservice.
- ⚠ **ADVARSEL:** Beklæd ikke ovnvæggene med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse, der fås fra butikkerne. Aluminiumsfolie eller enhver anden beskyttelse, der er i direkte kontakt med den varme emalje, risikerer at smelte og nedbryde emaljen på indersiden.
- ⚠ **ADVARSEL:** Fjern aldrig ovnlågens forsegling.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Fyld ikke ovnrummets bund med vand under madlavning eller når ovnen er varm.
- ⚠ **ADVARSEL:** Placer ikke mad direkte på ovnristene. Brug altid bagepapir og/eller egnede bageplader eller forme.
- Vask alt tilbehør før første brug med en opløsning af varmt vand og opvaskemiddel.

**ADVARSLER (*FOR PYROLYSEOVNE)**

- Overskydende spild skal fjernes før rengøring.
- ⚠ **ADVARSEL:** før påbegyndelse af en automatisk rengøringscyklus:
  - Rengør ovnlågen.
  - Fjern store eller grove madrester fra ovnens inderside med en fugtig svamp. Brug ikke rengøringsmidler.
  - Fjern alt tilbehør og teleskopskinnesættet (hvis det findes).
  - Hæng ikke viskestykker på ovnen.
- I ovne med stegetermometer skal hullet lukkes med den medfølgende møtrik, inden rengøringsprogrammet udføres. Luk altid hullet med møtrikken, når stegetermometeret ikke bruges.
- Under pyrolyserengøringen (hvis tilgængelig), kan overfladerne blive varmere end normalt, og børn bør holdes væk.

* Afhængigt af ovn modellen

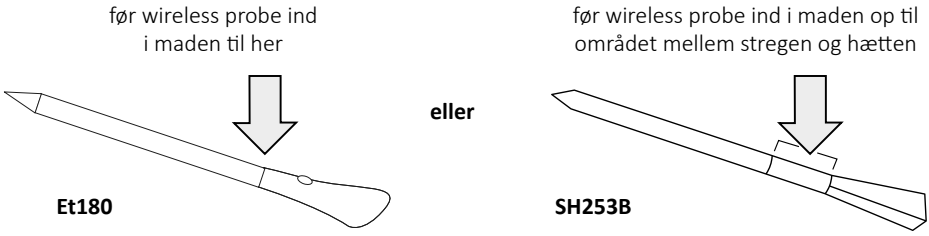
- For at forhindre kogepladen i at blive overophedet, hvis der er monteret en kogeplade over ovnen, må kogepladen aldrig bruges, mens pyrolysen virker.

## ADVARSLER (FOR STEAM PLUS)

- Ved fyldning af vandtanken må vandstanden ikke overstige det maksimumsniveau, der er angivet på tanken.
- Brug kun postevand til at fylde beholderen.
- Inden du starter en funktion til pyrolyserengøring, skal dampbeholderen fjernes. Indsæt ikke dampbeholderen under pyrolyserengøringen.

## ADVARSLER for TRÅDLØST TERMOMETER

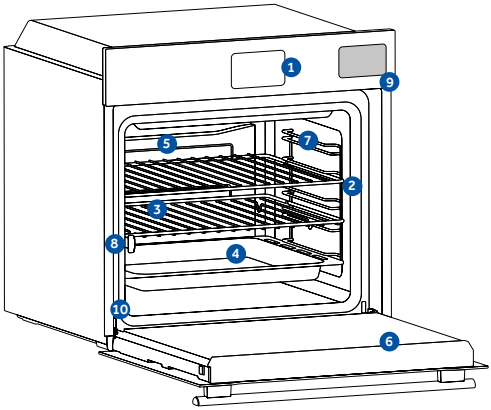
- Dette produkt er udelukkende til ovne. Det bør kun bruges som beskrevet i denne brugervejledning.
- RØR IKKE Preci Probe MED BARE HÆNDER LIGE EFTER TILBEREDNING. Bær altid ovnhandsker for at fjerne Preci Probe fra maden efter tilberedning.




- Udsæt ikke metaldelen på Preci Probe direkte for den varme, der genereres af ovnen.
- Brug ikke Preci Probe i et andet apparat end den indbyggede ovn.
- Brug ikke Preci Probe i en mikrobølgeovn.
- Preci Probe kan rengøres og vaskes, men nedsænk det ikke længe i vand.
- Dette produkt er ikke beregnet til brug af personer på 12 år og yngre.
- Leverandøren er ikke ansvarlig for skader på Preci Probe på grund af forkert brug af enheden.
- Rengør Preci Probe før brug.
- Termometeret kan arbejde i dette temperaturområde: 10 °C til en indvendig maksimal temperatur på 100 °C for metaldelen. Når et tilberedningsprogram er valgt, viser displayet standardtemperaturen, men den er aldrig højere end 250°C: den valgbare temperatur er også begrænset til 250°C.
- Hvis temperaturen for Preci Probe overstiger 100 °C, stopper tilberedningen, og Preci Probe skal fjernes fra ovnen så hurtigt som muligt med handsker for at undgå beskadigelse af termometeret.

# 2. PRODUKTPRÆSENTATION

## 2.1. OVERSIGT OVER PRODUKTET

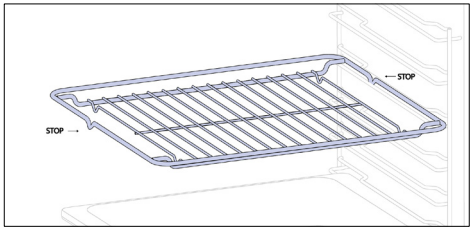



1. **Betjeningspanel**
2. **Hyldepositionsnumre**
3. **Metalriste**
4. **Bakke**
5. **Blæserdæksel**
6. **Ovnlåge**
7. **Hyldebærere på siden** (hvis til stede: kun for fladt ovnrum)
8. **Teleskopiske føringer**
9. **Damptank**
10. **Serienummer og QR-kode**

Skriv dit serienummer her til fremtidig reference.

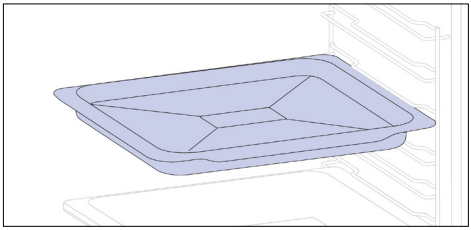
## 2.2. TILBEHØR

### Metalrist



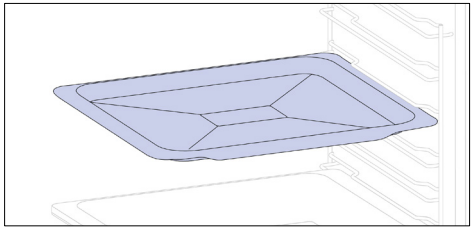

En rist i en ovn er en aftagelig og justerbar hylde, der understøtter køkkenredskaber, og som kan justeres i forskellige højder til forskellige madlavningsbehov. Placer ikke mad direkte på den; brug i stedet bagepapir eller egnede bageplader.

### Dyb bageplade



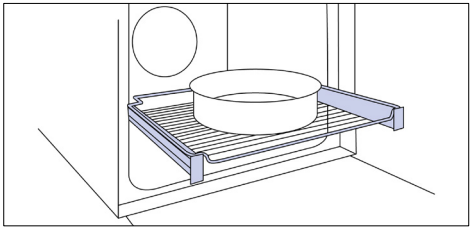
Den dybe bageplade er perfekt til opskrifter med tilsat væske eller lag, som f.eks. gryderetter eller stege. Bagepladens dybde er specielt designet til at sikre den ønskede konsistens af de fødevarer, der tilberedes i den.

### **Bageplade** (kun hvis til stede*)



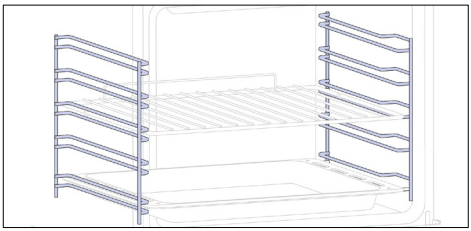
En bageplade er perfekt til at opnå hævn bruning i bunden, så de er perfekte til småkager og kager på grund af det lave, flade design. Hvis du placerer den under en ovnrist, kan det hjælpe med at opsamle dryp og forebygge snavs i ovnen.

### **Teleskopskinner** (kun hvis til stede*)



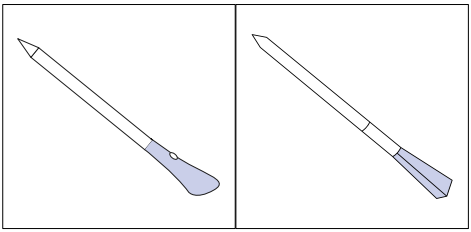
De teleskopiske ovnskinner er hylder, der kan udvides, så det er nemmere at placere eller fjerne ting uden at skulle række langt ind i en varm ovn. De giver større sikkerhed, stabilitet og kan justeres i forskellige højder.

**Hyldebærere på siden** (kun hvis til stede*)



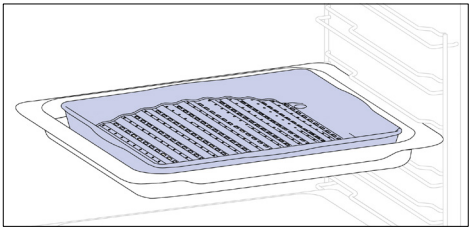
Sideskinnerne er placeret i begge sider af ovnrummet og er designet til, at bageplader og ovnriste kan placeres i dem under tilberedningen.

**Preci Probe** (kun hvis til stede*)



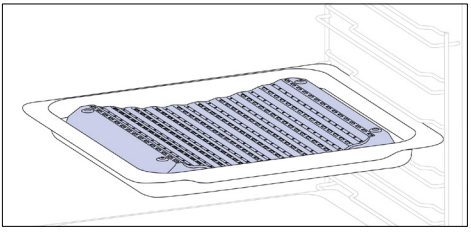
Dette termometer er en temperatursensor, der sættes ind i maden og tilsluttes til ovnen via et kabel, så du bedre kan kontrollere madens kernetemperatur under tilberedningen. Det bruges primært til fisk og kød.

**Dual tray – BBQ-tilstand** (kun hvis til stede*)



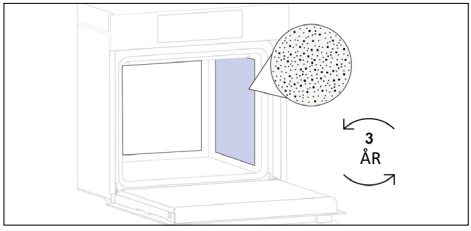
Den konvekse form er velegnet til at grille i ovnen ved høj temperatur (220°), hvilket muliggør et BBQ-resultat selv derhjemme med lidt røg takket være afdræningen af fedtstofferne på bunden af bakken.

**Dual tray – STEAM-tilstand** (kun hvis til stede*)

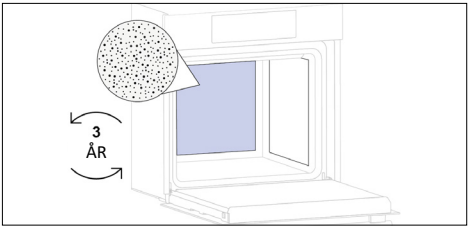


Den buede form tillader den optimale cirkulation af den fugt, der dannes under tilberedningen, så madens fugtighed forbliver høj. Der kan opnås en mere tør eller "våd" tilberedning alt efter den mængde vand, der hældes i bakken.

**Katalytiske paneler** (kun hvis til stede*)

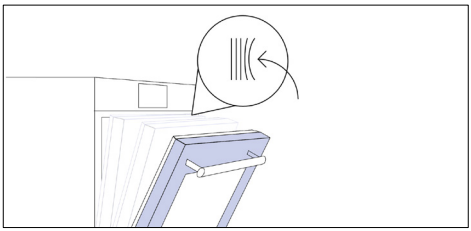



**Katalytiske Blæserdæksel** (kun hvis til stede*)



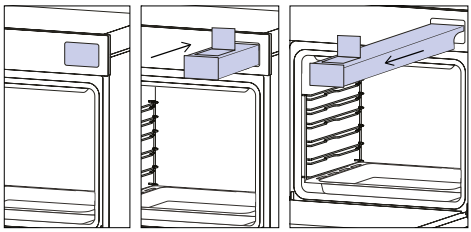

Specielle paneler belagt med emalje, lavet med en mikroporøs struktur til at omdanne fedt til elementer på gasform, der er nemme at fjerne. Udskift efter 3 års brug (ved 2/3 tilberedninger om ugen).

**Hængsler, der lukker/åbner blødt** (kun hvis til stede*)



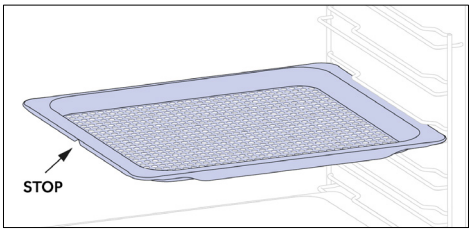
Hængsler, der lukker og åbner blødt, styrer lågens bevægelse, hvilket sikrer jævn bevægelse og forhindrer, at lågen smækker.

**Damptank**



Damptanken er en skuffe, der kan fyldes med det vand, der er nødvendigt for at udføre dampassisterede madlavnings- og rengøringsprogrammer.

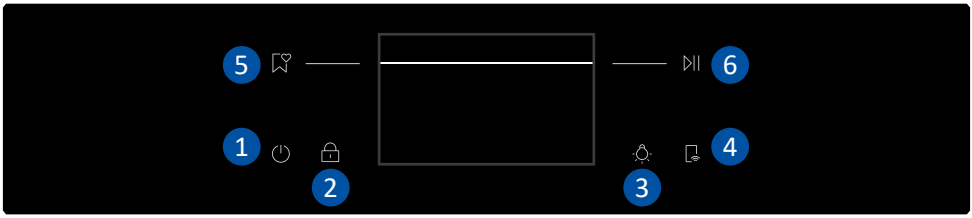
**Airfry-bakke** (kun hvis til stede*)




Airfry-bakken sikrer, at varm luft når maden jævnt og tredimensionelt, hvilket resulterer i en mere sprød overflade, samtidig med at mørheden bevares. En bageplade kan valgfrit placeres ved L1 for at opsamle saft eller panering.

**DA:** Placer ikke mad direkte på ovnristene. Brug altid bagepapir og/eller egnede bageplader eller forme.

## 2.3. BETJENINGSPANEL




**Data for lavt strømforbrug i henhold til Kommissionens forordning (EU) 2023/826**
Produktets strømforbrug i standbytilstand: 0,5 W
Periode, hvorefter udstyret automatisk opnår standbytilstand: 20 min

Funktioner og funktionsrangering kan variere fra model til model

1. Tænd/Sluk
2. Børnesikring
3. Lampe
4. Fjernbetjening
5. Favoritter
6. Start/Pause

### HOVEDFUNKTIONER

Betjeningspanelet har følgende hovedfunktioner:

| Symbol | Funktion | Beskrivelse |
|---|---|---|
| | **Tænd/Sluk** | Tryk for at tænde/slukke ovnen. |
| | **Børnesikring** | Tryk og hold nede i 3 sekunder for at låse skærmen og forhindre uønsket brug af mindreårige. |
| | **Lys** | Tryk for at tænde/slukke lyset i ovnrummet. |
| | **Fjernbetjening** | Tryk på knappen, og hold den nede i 3 sekunder for at aktivere fjernbetjeningen, når ovnen er parret med hOn-appen (via appen). |
| | **Favoritter** | Tryk for at få adgang til menuen Favoritter. |
| | **Start/Pause** | Tryk for at starte/midlertidigt standse tilberedningen eller for at bekræfte funktionerne. |

**DISPLAYFEEDBACK** (kun synlig, når den er aktiv)

| Symbol | Feedback | Beskrivelse |
|---|---|---|
|  | **Tank mangler** | Ikonet vises, når damptanken mangler eller er åben. |
|  | **Fyld tanken** | Ikonet vises, når der skal fyldes vand i damptanken. |
|  | **Tømning i gang** | Ikonet vises under tømningsprocessen. |
|  | **Tanken er tom** | Ikonet vises, når der ikke er vand i damptanken. |
|  | **Tøm tanken** | Ikonet vises for at bede brugeren om at tømme damptanken. |
|  | **Afkalkning nødvendig** | Ikonet vises, når et afkalkningsprogram er nødvendigt. |

## 2.4. FORBINDELSE

### Trådløs-parametre

| Teknologi | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvensbånd [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maksimal effekt [mW] | 100 | 10 |

### Trådløs probe Trådløse parametre

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Teknologi | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvensbånd [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maksimal effekt [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Bluetooth®-ordmærket og -logoerne er registrerede varemærker, der ejes af Bluetooth SIG, Inc., og enhver brug af sådanne mærker af Candy Hoover Group SRL sker under licens. Andre varemærker og handelsnavne tilhører deres respektive ejere.

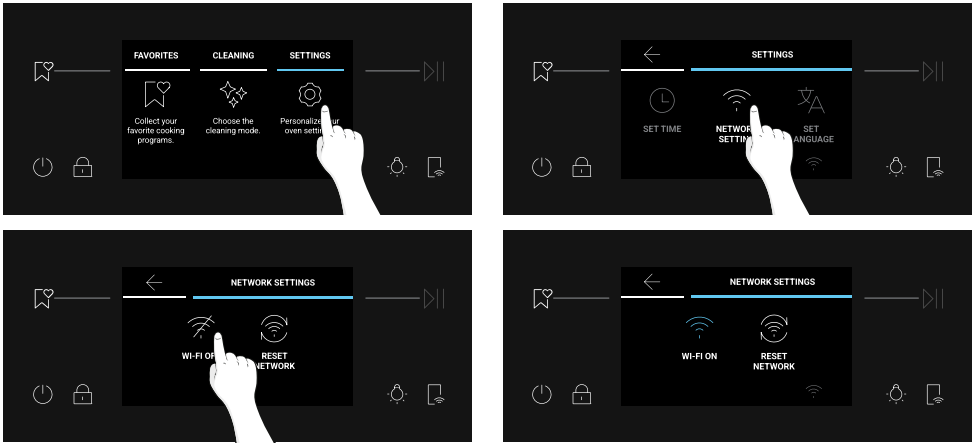
* Afhængigt af ovn modellen

### Produktinformation For Netværksudstyr

Produktets strømforbrug i netværksforbundet standby, hvis alle kablede netværksporte er tilsluttet, og alle trådløse netværksporte er aktiveret: 2,0 W
Periode, hvorefter udstyret opnår automatisk netværksstandby: 20 min

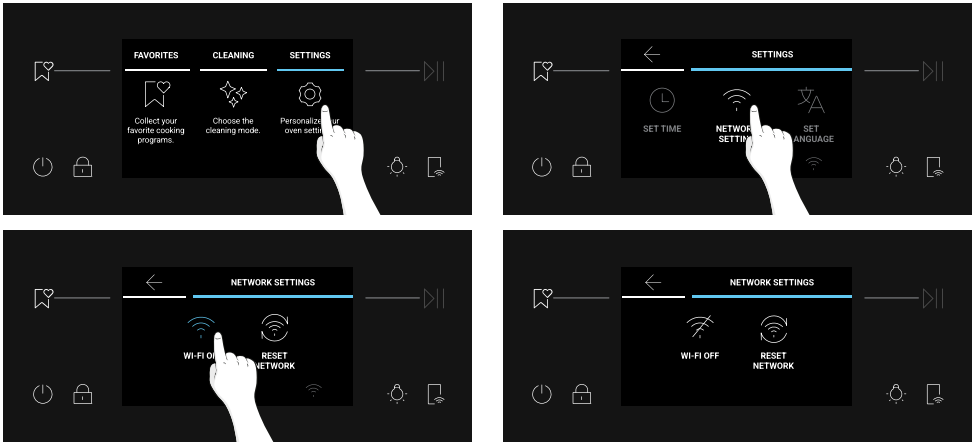
### Sådan aktiveres trådløs netværksport:

Tryk på “Indstillinger” på Hjemmekarrusellen, og tryk derefter på “Netværksindstillinger”. Slå Wi-Fi FRA for at tænde for Wi-Fi.



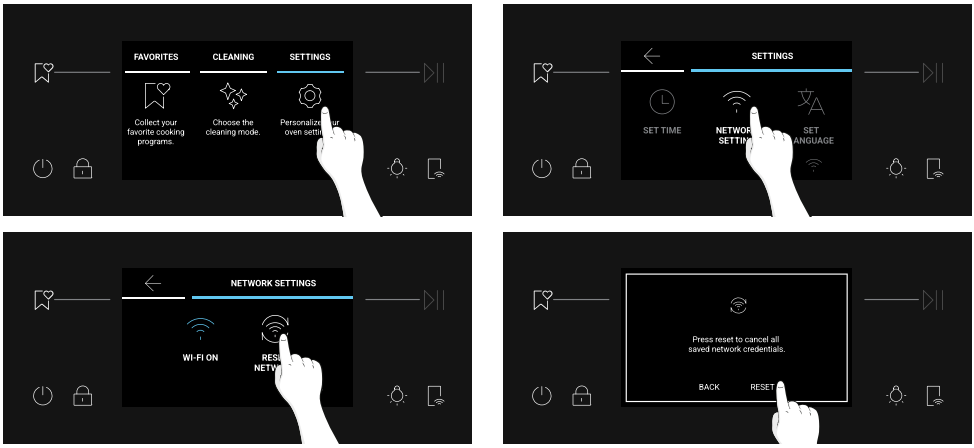
### Sådan deaktiveres trådløse netværksporte:

Tryk på “Indstillinger” på Hjemmekarrusellen, og tryk derefter på “Netværksindstillinger”. Slå Wi-Fi TIL for at slå Wi-Fi fra.




### Sådan nulstilles netværket

1. Tryk på Indstillinger på hjemmekarrusellen, og tryk derefter på Netværksindstillinger.
2. Tryk på “Nulstil netværk” (kun aktiveret, hvis apparatet allerede er blevet parret).
3. Bekræft pop op-meddelelsen ved at trykke på “Nulstil”




Candy Hoover Group Srl erklærer hermed, at radioudstyret er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU og med de relevante lovkrav for det britiske marked. Du kan finde den fulde or af overensstemmelseserklæringen på følgende webadresse: www.candy-group.com

## SÅDAN BETJENES APPEN

Dit apparat kan forbindes til dit trådløse hjemmenetværk og fjernbetjenes ved hjælp af appen. Tilslut dit apparat for at sikre, at det altid er opdateret med den nyeste software og de nyeste funktioner.

### BEMÆRK

- Wi-Fi-ikonet blinker i 30 minutter, når ovnen er tændt. Du kan tilmelde produktet i denne periode.
- Sørg for, at dit Wi-Fi-hjemmenetværk er aktiveret.
- Du får trinvis vejledning – både på apparatet og din mobilenhed.
- Det kan tage op til 10 minutter at tilslutte din ovn.
- Se appen for yderligere hjælp og fejlfinding.

Download hOn appen på din smartphone.

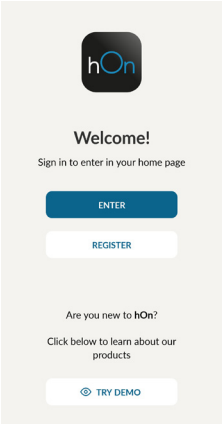
Available on the App Store

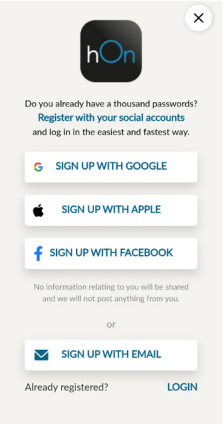
GET IT ON Google Play

De følgende billeder er kun til illustrerende formål.

## REGISTRERING AF NY BRUGER

- Klik på “Registrer”
- Du kan registrere dig via dine SoMe-konti eller tilmelde dig med din personlige e-mailadresse

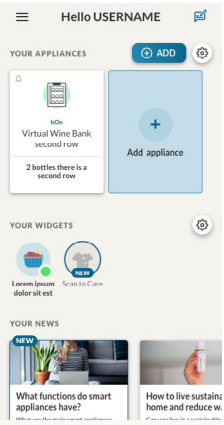



## TILMELDING TIL HURTIG PARRING

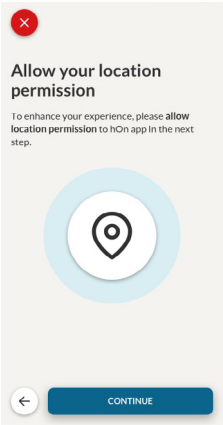
**Trin 1**

- Vælg "Tilføj apparat".



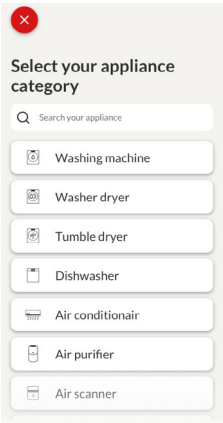
**Trin 2**

- Tillad geolokation.



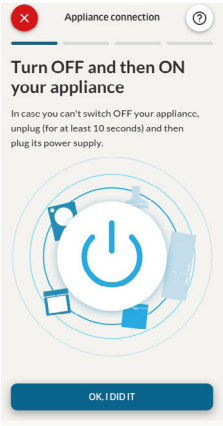

**Trin 3**

- Vælg ovnen fra apparatkategorien.



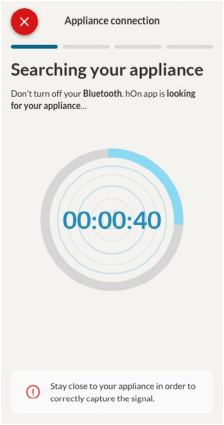

**Trin 4**

- Tænd dit apparat. Hvis det allerede er tændt, skal du slukke det og tænde det igen.



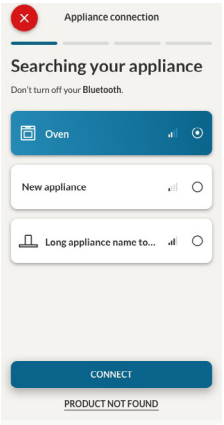
**Trin 5**

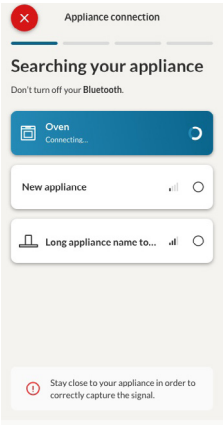
- hOn-appen begynder at søge efter dit husholdningsapparat, når det er tændt.




**Trin 6.1-6.2**

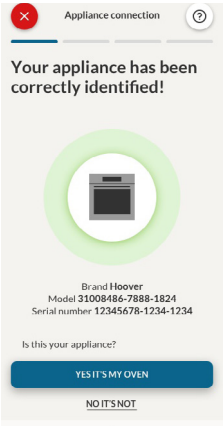
- Vælg dit husholdningsapparat, tryk på "tilslut", og vent et par sekunder.




**Trin 7**

- Din ovn bliver fundet, og du kan betjene den via hOn.



## RFJERNBETJENING

Fjernbetjening giver brugerne flere forskellige fordele, herunder større bekvemmelighed, effektivitet og en bedre overordnet tilberedningsoplevelse ved at give dig mulighed for at betjene produktet direkte fra apparatet og hOn-appen.

Funktionen gør det muligt at bruge flere forskellige funktioner via din enhed, som f.eks. øjeblikkelig eller planlagt start af opskrifter eller madlavningsprogrammer, der allerede er tilgængelige i appen, både med og uden termometeret, realtidsovervågning af fremgangen for dine opskrifter, justering af de anvendte tilberedningsparametre, overvågning af tilberedning via Preci Probe termometer, oprettelse af tilpassede opskrifter via funktionen U-Create og lagring af opskrifter, der er via "Jollyfunktionen" på produktet.

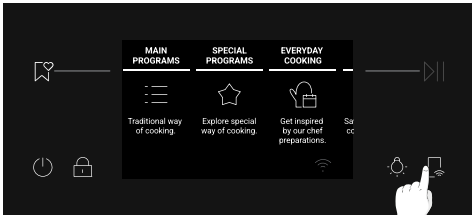
Fjernbetjeningen kan udelukkende aktiveres, når produktet er tilmeldt.
Du kan også stoppe tilberedningsprogrammet eksternt via appen ved at klikke på 'STOP'-knappen på enhedens display. Ovnen stopper automatisk tilberedningen.

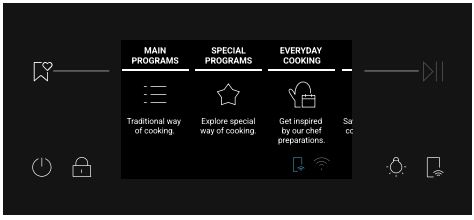
Når fjernbetjeningen er slået TIL, kan du starte/stoppe og overvåge tilberedningsprogrammer og opskrifter direkte i appen og på apparatet. Hvis fjernbetjeningen slås FRA, når et tilberedningsprogram er startet, kan programmet kun stoppes på ovnen.

**BEMÆRK:** Fjernbetjeningen er tilgængelig til alle tilberedningsfunktioner på produktet, undtagen Grill + blæser- og Supergrillprogrammer.

### Sådan aktiverer du fjernbetjeningen:

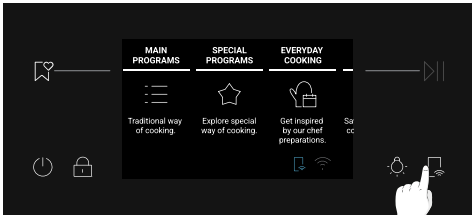
1. Tryk på nederst til højre i hjemmekarrusellen.
2. Ikonet "Fjernstyring TIL" vises nederst på skærmen.
3. Åbn appen, vælg et program og start tilberedningen. Under processen er det muligt at styre og ændre programparametrene fra både produktet og appen.

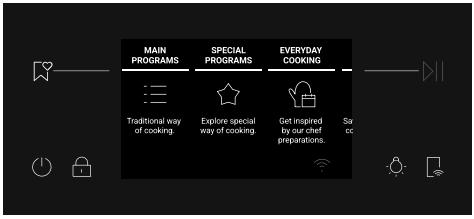


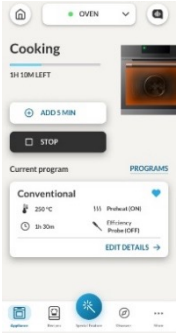




### Sådan deaktiverer du fjernbetjeningen:

1. Når fjernstyringen er aktiv, skal du trykke på for at slukke den.
2. Ikonet "Fjernstyring TIL" forsvinder.






**BEMÆRK:** Hvis brugeren stopper den igangværende tilberedning fra ovnen, vil den standsede tilberedning samtidig kunne ses i appen.

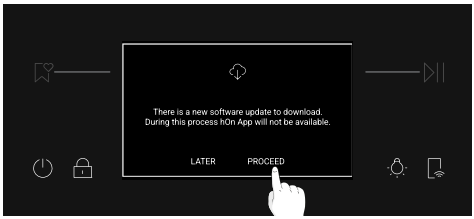
## OVER THE AIR-OPDATERING (OTA)

Ovnen er udstyret med en funktion til over the air-opdatering, der sikrer vedligeholdelse af produktsoftwaren, og det anbefales at garantere, at ovnfunktionaliteten er opdateret.
Dette aktiveres, så snart produktet er registreret i appen. Når en opdatering er tilgængelig, og ovnen er tilsluttet, får du besked via en pop op-meddelelse på displayet.

OTA-processen udføres i 2 trin.

**1. SOFTWAREDOWNLOAD** – Under denne proces, som kan tage ca. 2 timer, er det muligt at bruge ovnen til tilberedning, men hOn-appen vil ikke være tilgængelig.

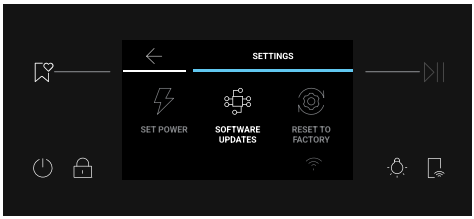
- Hvis du vælger "Fortsæt", begynder opdateringen at blive downloadet, og Wi-Fi-ikonet med en blå pil vil forblive synligt, indtil downloadet er fuldført. Hvis du vil slukke displayet i dette tidsrum, skal fjernbetjeningen aktiveres, før du trykker på TIL/FRA-knappen, ellers vil downloadprocessen blive afbrudt.





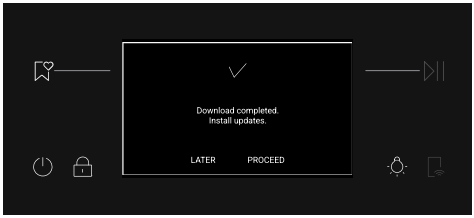


- Hvis du vælger "Senere", er det muligt at starte processen ved at indtaste "Softwareopdateringer" i menuen Indstillinger.



**2. INSTALLATION** Under denne proces, som kan tage ca. 2 timer, er det muligt at bruge ovnen til tilberedning, men hOn-appen vil ikke være tilgængelig.

- Opdateringen installeres, hvis du trykker på “Fortsæt”.

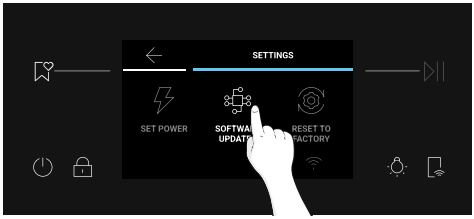


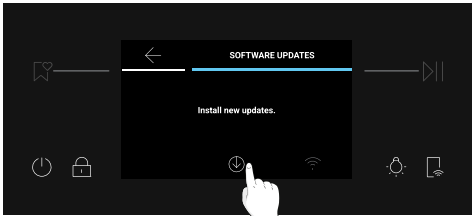







- Hvis du vælger “Senere”, er det muligt at starte processen ved at indtaste “Softwareopdateringer” i menuen Indstillinger.



# 3. INDEN DU STARTER

## 3.1. OPLYSNINGER FOR AT BEGYNDE

Første gang du tænder for ovnen, vil du måske bemærke en smule røg. Bare rolig! Du skal bare vente på, at røgen forsvinder, før du bruger ovnen.

### Sådan fungerer lågen

Ovnlågen forbliver låst hele tiden under pyrolyserengøringen. Hvis den ikke er låst, vil ovnen vise fejlkode 24 og sætte rengøringsfunktionen på pause.

### Sådan fungerer belysningen

Ovnrummet er oplyst af en eller flere pærer, der typisk aktiveres, hver gang en tilberedningsfunktion starter.
På ovne, der er udstyret med dørkontakt (se nedenfor), tænder lyset automatisk, når lågen åbnes.
På ovne, der er udstyret med lampeknap, kan denne også bruges til at aktivere belysningen.
Hvis ovnlågen forbliver åben i mere end 10 minutter, slukkes lamperne automatisk.
Under pyrolyserengøring forbliver lyset slukket.*

### Sådan fungerer køleblæseren

Køleblæseren fordeler varmen, sørger for, at ovnen og dens omgivelser ikke bliver for varme, og beskytter køkkenapparaterne mod virkningen af høje temperaturer. Derfor kan man stadig høre køleblæseren et stykke tid efter, at ovnen er slukket.
Den fungerer under og efter tilberedningsprogrammet i forhold til ovnens indvendige temperatur.
Når køleblæseren er i drift, udsender den normalt en sagte brummende eller summende lyd.
Du vil også kunne opleve, at der kommer en strøm af varm luft fra mellemrummet mellem ovnlågen og betjeningspanelet. Under pyrolyserengøring, og når døren er låst, er køleventilatoren tændt.*
Under ØKO-funktion vil lyset være slukket.
(*kun for ovne med pyrolyse)

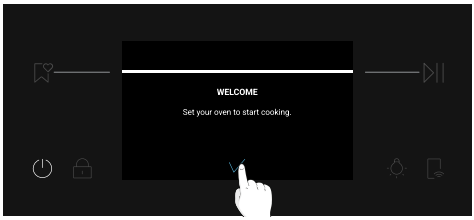
### Sådan fungerer statusbjælken

Statusbjælken forenkler ud fra de indstillede programmer overvågning af temperatur og tid.
Specifikt til funktioner, der omfatter forvarme, viser den temperaturstigningen under denne fase.
Under tilberedningsprogrammer og pyrolyserengøring viser den henholdsvis nedtællingen for tilberedningstiden og rengøringsprogrammet.

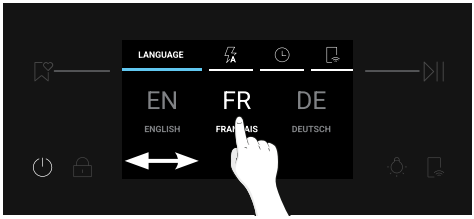
## 3.2. FØRSTE ANVENDELSE

Når apparatet tændes for første gang, er det første trin at vælge sproget, indstille tidspunktet på dagen og vælge mellem 13 ampere eller 16 ampere.

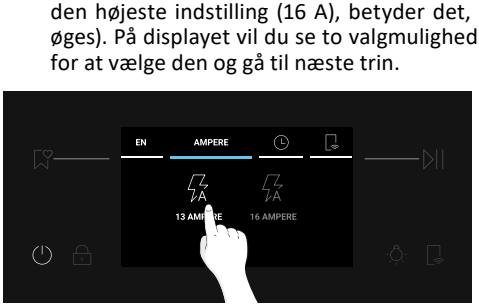
Først vises der en velkomstmeddelelse på displayet. Fortsæt ved at trykke på ✓.



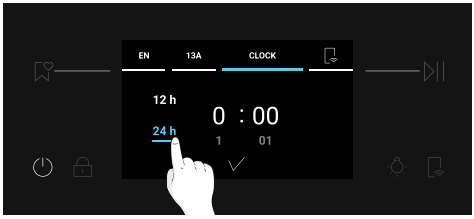
- **VÆLG SPROG:** Der vises en karruselmenu. Rul karrusellen vandret for at vælge det ønskede sprog. Tryk på det valgte sprog for at gå til næste trin.

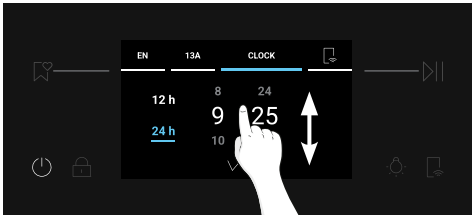


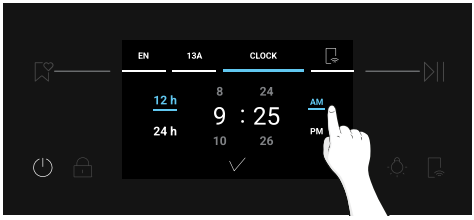

- **TIL STRØMSTYRKE:** Som standard er ovnen indstillet til at arbejde med højere effekt, som er egnet til husholdninger med mere end 3 kW (16 A). Hvis dit hjem har lavere effekt, kan du ændre denne indstilling til 13 A. Denne indstilling påvirker, hvor hurtigt ovnen varmer op. Hvis du vælger den højeste indstilling (16 A), betyder det, at den varmer hurtigere op (fordi strømforbruget øges). På displayet vil du se to valgmuligheder: 13 A og 16 A. Tryk på den ønskede strømstyrke for at vælge den og gå til næste trin.

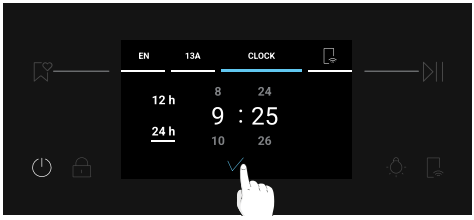



- **INDSTIL TIDEN:** Displayet viser den forudindstillede tid '0:00' i det forudindstillede 24-timers format. Hvis du vil ændre tidsformatet, skal du trykke på 12h/24h i venstre side af skærmen. Hvis du vil indstille tiden, skal du rulle lodret gennem tallene.
Hvis du har valgt 12-timers formatet, skal du også trykke på AM/PM for at vælge tidspunktet på dagen. Tryk på ✓ for at bekræfte dit valg.

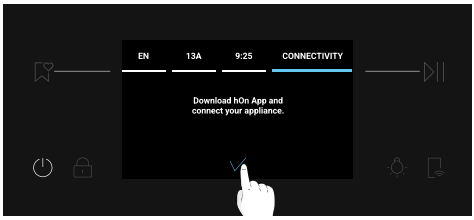


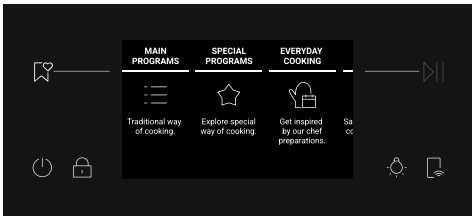



Når du har justeret de indledende indstillinger, vises der en pop op-meddelelse med parringsoplysninger. Tryk på ✓ for at bekræfte og gå til menuen Hjemmekarrusel.



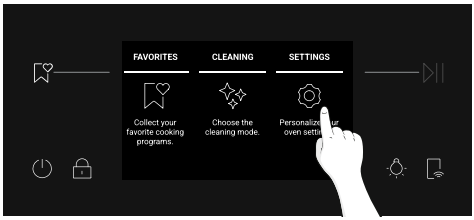


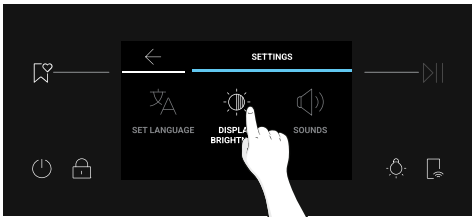

- **VEJLEDNING EFTER INSTALLATION**
  Hvis du vil ændre standardindstillingerne efter første brug, kan du til enhver tid åbne menuen »Indstillinger« fra startskærmens karrusel.

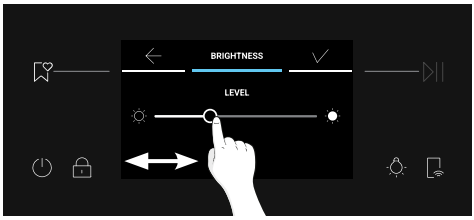
**YDERLIGERE INDSTILLINGER**

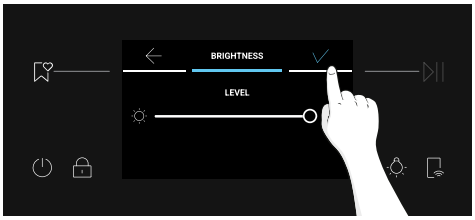
Lysstyrke og lydniveauer kan justeres af brugeren i afsnittet Indstillinger.

- **LYSSTYRKE:** Tryk på "Indstillinger" i hjemmekarrusellen. Rul vandret gennem menuen Indstillinger, og tryk på "Lysstyrke for display". Rul skyderen vandret for at justere lysstyrken. Tryk på ✓ for at bekræfte.

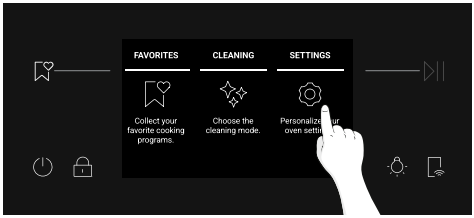


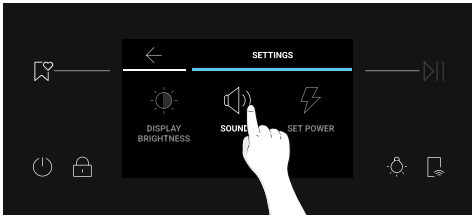



- **LYD:** Tryk på "Indstillinger" i hjemmekarrusellen. Rul vandret gennem menuen Indstillinger, og tryk på "Lyde". Rul skyderen mod venstre og højre for at justere lydstyrken. Tryk på ✓ for at bekræfte.



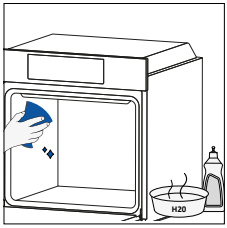


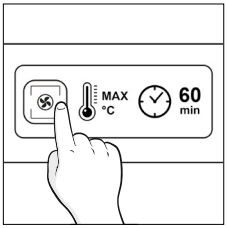


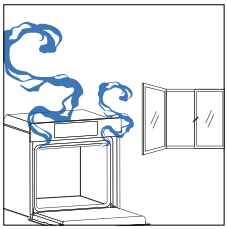



### 3.3. INDLEDENDE RENGØRING

Rengør ovnen, før den tages i brug første gang. Aftør udvendige overflader med en fugtig blød klud. Vask alt tilbehør, og aftør inde i ovnen med en opløsning af varmt vand og opvaskemiddel. Indstil den tomme ovn til den maksimale temperatur, og lad den stå i ca. 1 time, dette vil fjerne enhver tilbageværende lugt af ny elektronik.



# 4. BETJENING AF PRODUKTET

## 4.1. SÅDAN VIRKER PRODUKTET

### TÆND/SLUK FOR OVNEN

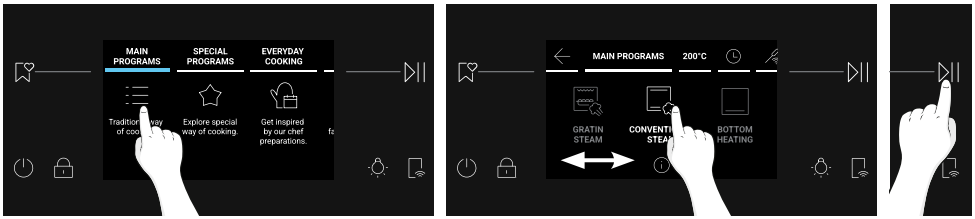
Tryk længe på ON/OFF-knappen for at tænde/slukke ovnen.





### INDSTIL TILBEREDNINGSFUNKTION

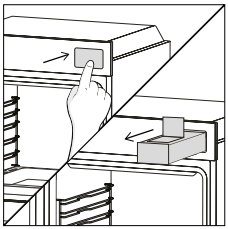
Tryk på "Hovedprogrammer" fra menuen Hjemmekarrusel. Rul vandret gennem karrusellen, indtil du når til den ønskede funktion. Tryk på ▷|| for at starte tilberedningen ved standardtemperaturen for den valgte tilberedningsfunktion.




### Sådan bruger du damptanken til damptilberedningsprogrammer

Når du har valgt damptilberedningsprogrammet, vises der en pop op-meddelelse, hvis damptanken mangler eller er åben, som beder dig om at indsætte eller lukke tanken. Hvis damptanken er tom, vises der en pop op-meddelelse på displayet, for at minde dig om at fylde den med vand. Fortsæt som følger:

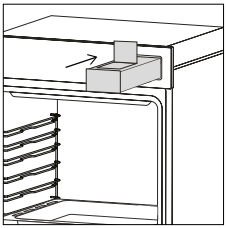
1. Tryk let på damptanken for at åbne den.



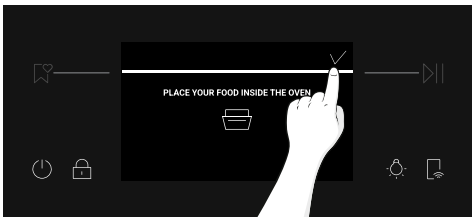
2. Tilsæt drikkevand i damptanken med en kande eller direkte fra vasken, hvis dette er nødvendigt. Overskrid ikke det maksimale vandniveau, der er angivet inde i tanken.

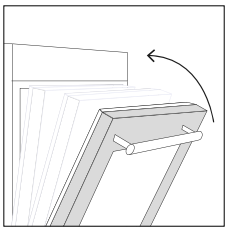



3. Skub damptanken for at lukke den.



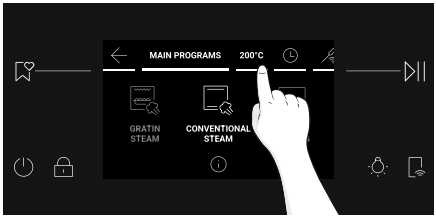
4. Sæt maden i ovnen, og tryk på ✓ for at fortsætte. Sørg for at lukke ovnlågen.

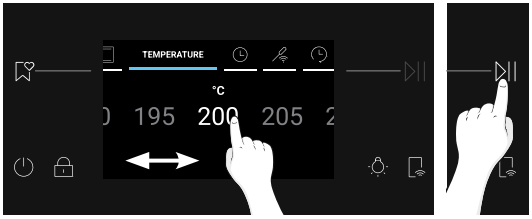


## INDSTIL TEMPERATUR

Tryk den temperatur, der er angivet ud for "Hovedprogrammer" på karrusellen. Rul vandret for at vælge den ønskede temperatur. Tryk på ▷|| for at bekræfte dit valg.



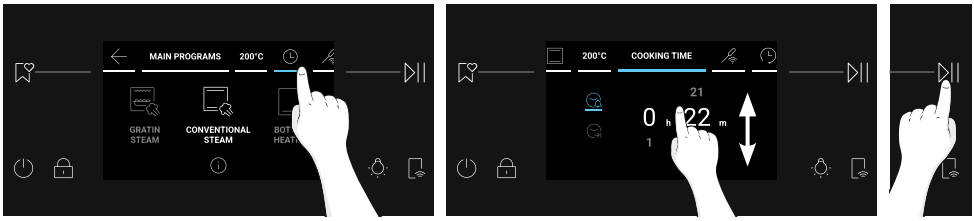
## MENUEN TID

### VERSION 1 - (afhængigt af ovnmodellen)

Åbn menuen Tid ved at trykke på Tilberedningstid på karrusellen.
Brugeren kan angive følgende indstillinger:

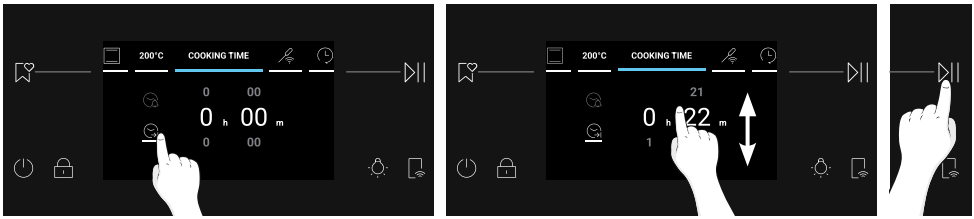
#### a. Minutur

Denne funktion giver brugeren mulighed for at indstille en påmindelse om tilberedningstiden. Når du har trykket på Tilberedningstid på karrusellen, tændes ikonet Minutur som standard. Rul vandret gennem tallene for at justere tiden, og tryk derefter på for at bekræfte.



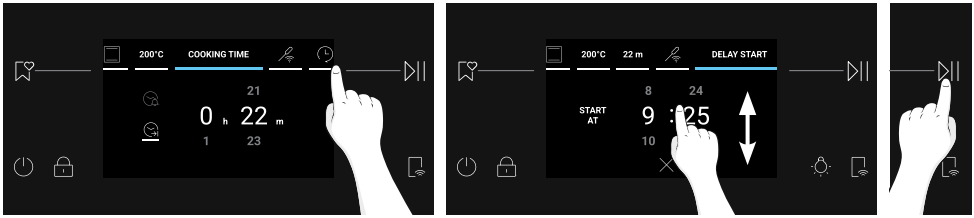

#### b. Auto-Off

Auto-Off betyder, at ovnen automatisk slukkes efter den indstillede påmindelse. Denne funktion slås som standard fra og skal aktiveres efter behov af brugeren.
Tryk på for at aktivere Auto-Off. Juster tiden ved at rulle vandret gennem tallene, og tryk derefter på for at fortsætte.




#### c. Timerstart

Tryk på for at indstille Timerstart. Vælg AM/PM. Rul lodret for at angive den ønskede tid, og tryk derefter på for at bekræfte.



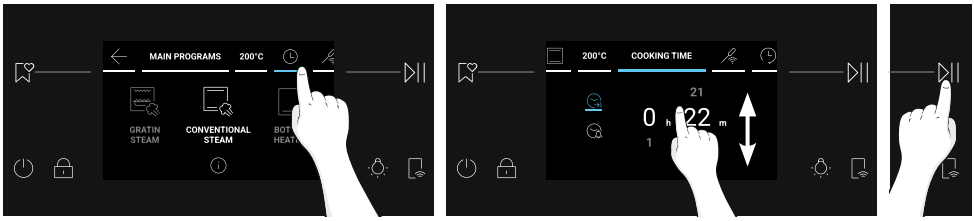

**BEMÆRK:** Timerstart kan kun aktiveres, når tilberedningstiden er indstillet, og den er ikke tilgængelig med Preci Probe termometer indstillet. Når du bruger Timerstart, ændres tilberedningstiden automatisk til Auto-Off.

**VERSION 2 -** (afhængigt af ovnmodellen)

Åbn menuen Tid ved at trykke på Tilberedningstid på karrusellen.
Brugeren kan angive følgende indstillinger:

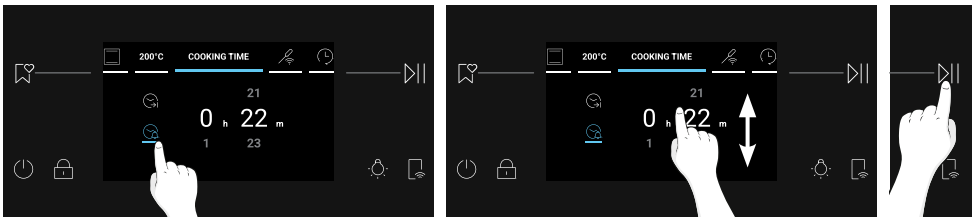
### a. Auto-Off

Auto-Off får ovnen til automatisk at slukke efter den indstillede påmindelse.
Efter at der trykkes på Tilberedningstid på drejekarrusellen, er Auto-Off-ikonet slået til som standard. Rul tallene lodret for at justere tiden, og tryk derefter på for at bekræfte.



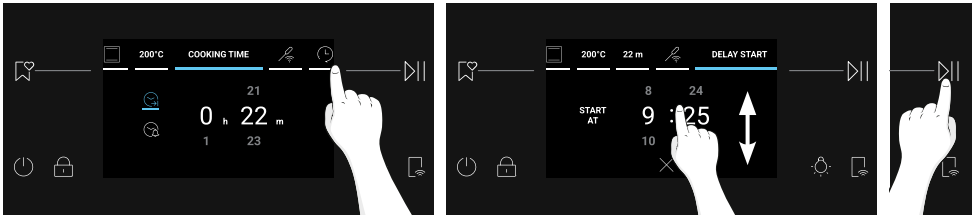

### b. Minutur

Denne funktion gør det muligt for brugeren at indstille en påmindelse for tilberedningstiden. Funktionen er deaktiveret som standard og skal aktiveres af brugeren efter behov.
Tryk på for at aktivere Minutur. Juster tiden ved at rulle tallene lodret, og tryk derefter på for at fortsætte.




### c. Timerstart

Tryk på for at indstille Timerstart. Vælg AM/PM. Rul lodret for at angive den ønskede tid, og tryk derefter på for at bekræfte.




**BEMÆRK:** Timerstart kan kun aktiveres, når tilberedningstiden er indstillet, og den er ikke tilgængelig med Preci Probe termometer indstillet. Når du bruger Timerstart, ændres tilberedningstiden automatisk til Auto-Off.

## YDERLIGERE FUNKTIONER

### LYS

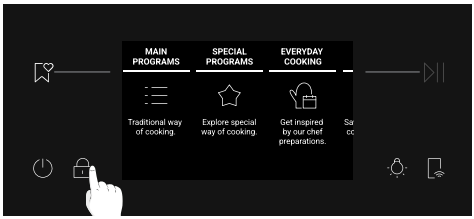
To switch the cavity light ON/OFF, press

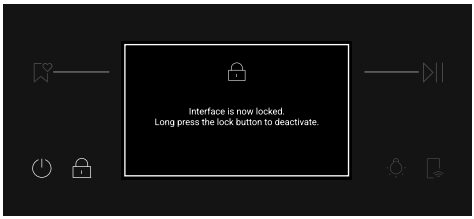



**BEMÆRK:** Lyset i ovnrummet er som standard SLUKKET under generelle navigationsprocesser. Mens en proces som tilberedning eller rengøring er i gang, vil lyset som standard være TÆNDT.

### BØRNESIKRING

Denne funktion gør det muligt at låse skærmen for at forhindre uønsket brug af mindreårige.
Tryk længe på . for at aktivere skærmlåsen. Der vises en pop op-meddelelse i nogle få sekunder.
Når Børnesikring er aktiveret, vil alle knapperne være aktiveret bortset fra TÆND/SLUK og Børnesikring.



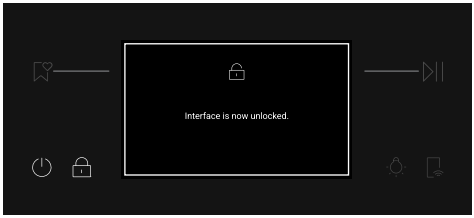



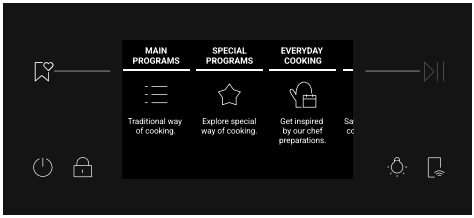




Tryk på igen for at låse skærmen op. Der vises en pop op-meddelelse nogle få sekunder, eller du kan trykke et vilkårligt sted på skærmen for at skjule den. Displayet låses op og vender tilbage til den forrige skærm.



## 4.2. TILBEREDNINGSFUNKTIONER

### INDSTILLINGEN HURTIG FORVARMNING

Den hurtige forvarmning anbefales altid af brugergrænsefladen og starter automatisk. Når den hurtige forvarmning starter, vises muligheden "Spring over". Hvis "Spring over" er valgt, starter den ønskede tilberedningsfunktion, og maden kan indsættes i den kolde ovn. Den hurtige forvarmning vil aktivere en kombination af blæser og varmeelementer, uanset hvilken tilberedningsfunktion der er valgt. Lampen SLUKKES, indtil ovnen når den ønskede temperatur, for at spare energi.

### HOVEDPROGRAMMER

**BEMÆRK:** For funktioner, der kræver forvarmning, skal du sørge for, at alt tilbehør er fjernet i denne fase. Følg vejledningen i nedenstående tabel mht. forvarmning.

"JA" betyder, at hurtig forvarmning automatisk aktiveres og kan springes over. "NEJ" betyder, at forvarmning ikke er tilgængelig, og madvarerne skal sættes ind i en kold ovn.

Når et tilberedningsprogram slutter, kan du tilføje 5 minutter ekstra tilberedningstid eller gemme det i menuen Favoritter eller vende tilbage til startskærmen.

| Symbol | Funktion | T °C standardtemperaturinterval (T °C) | Foreslået hyldeposition | Forvarm | PRECI PROBE tilgængelig | Forslag |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ØKO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NEJ | NEJ | IDEEL TIL: Tilberedning af kød, fisk eller grøntsager<br>Denne funktion gør det muligt at spare energi under tilberedning og holde maden fugtig og mør.<br>Lampen i ovnrummet er slukket |
|  | *Konventionel | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | JA | JA | IDEEL TIL: kager, brød, kiks, quicher på ét niveau med både over- og undervarme. |
|  | Flere Niveauer | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3 (til enkelt niveau) L3+L6 (til dobbelt niveauL) L2+L4+L6 (til tredobbelt niveau) | JA | JA | IDEEL TIL: kager, kiks og pizzaer på et eller flere niveauer. Ideel til at tilberede flere forskellige fødevarer. |
|  | Varmluft + Blæser | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | JA | JA | IDEEL TIL: pizzaer, salte kager, tærter og fødevarer med flydende toppings på ét niveau. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NEJ | JA | IDEEL TIL: gratin, grillet kød, fisk, grøntsager. Denne funktion bruger kun det indvendige overvarmeelement. Brug med lukket låge. Læg en bakke under for at opsamle saft. |

| Symbol | Funktion | T °C standard-temperaturinterval (T °C) | Foreslået hyldeposition | Forvarm | PRECI PROBE tilgængelig | Forslag |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 til tynde fødevarer,<br>L5 til tykkere fødevarer. | NEJ | JA | IDEEL TIL: store mængder pølser, bøffer og toastbrød. Hele området under grillelementet bliver varmt.<br>Brug med lukket låge. Vend maden to tredjedele igennem tilberedningen (hvis nødvendigt). |
|  | **Gratin | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | JA | JA | IDEEL TIL: hele stykker kød (steg) eller gratineret mad. Brug med lukket låge. Skub drypbakken ind under pladen for at opsamle saften. Vend maden halvvejs igennem tilberedningen. |
|  | Undervarme + blæser | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | JA | JA | IDEEL TIL: salte kager eller fødevarer med flydende oppings på ét niveau. |
|  | Undervarme | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | JA | JA | IDEEL TIL: gryderetter og Gentle Cooking på ét niveau. |
|  | Konventionel + damp | 180°C<br>130-220°C | L3 | NEJ | JA | IDEEL TIL: Tilbered al slags kød på ét niveau. Ovnens blæser aktiveres under dampindsprøjtningen. |
|  | Gratin + damp | 200°C<br>150-220°C | L4 | NEJ | JA | IDEEL TIL: Gratinér eller steg på ét niveau. Damp giver en skinnende bruning og et saftigt resultat |
|  | Flere niveauer + damp | 160°C<br>130-220°C | L3 | NEJ | JA | IDEEL TIL: Kog og steg på ét eller flere niveauer. Damp tillader en ensartet fordeling af varmen på forskellige niveauer. |



*Testet i overensstemmelse med EN 60350-1 med henblik på erklæring af energiforbrug og energiklasse.

**Brug med lukket låge.

*** Afhængigt af ovnmodellen.

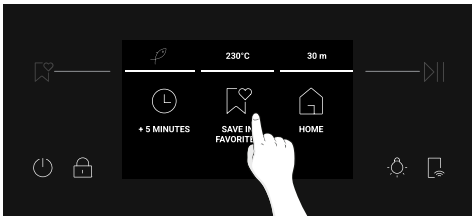
### 4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

| Symbol | Funktion | T °C standard-temperaturinterval (T °C) | Foreslået hyldeposition | Forvarm | PRECI PROBE tilgængelig | Forslag |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C<br>200-300 °C | L2/L3 | NEJ | - | IDEEL TIL: tilberedning af alle pizzatyper uden behov for forvarmning. Brug lavere varme til frossen pizza og 300 °C til rund frisk pizza. |
|  | Dehydrering | 55°C<br>45-65°C | L4 | NEJ | - | IDEEL TIL: dehydrering af grøntsager og frugter. Skær frugten i tynde skiver, og anbring dem i et enkelt lag uden overlapning, for at opnå et bedre resultat. |
|  | Hold varm (damp) | 65°C | L3 | NEJ | - | IDEEL TIL: at holde maden varm. |
|  | Yoghurt | 40°C | L4 | NEJ | - | IDEEL TIL: tilberedning af yoghurt, der muliggør en korrekt gæringsproces. |
|  | Hævning (damp) | 40°C | L3 | NEJ | - | IDEEL TIL: hævning af pizza- og brøddej, placer måltider på tredje niveau. |
|  | MULTICOOKING | 200 °C<br>150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | JA | - | IDEEL TIL: samtidig tilberedning af forskellige dele af et fuldt måltid på forskellige niveauer uden at blande lugte. Placer maden på alle niveauer efter forvarmning. Tag hver ret ud separat, afhængigt af, om tilberedningstemperaturen er nået. |
|  | Airfryer | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4 | NEJ | - | IDEEL TIL: tilberedning af frosne, forstegte og panerede måltider. Takket være det dedikerede tilbehør dækker varm luft maden jævnt. |

### Gem opskrifter som favoritter:

Du kan gemme en opskrift i menuen Favoritter direkte fra ovnen ved afslutningen af ethvert tilberedningsprogram ved at trykke på “Gem i Favoritter” på displayet. Denne knap vises efter meddelelsen “Nyd dit måltid”.

Favoritopskrifter kan senere åbnes fra menuen Favoritter.



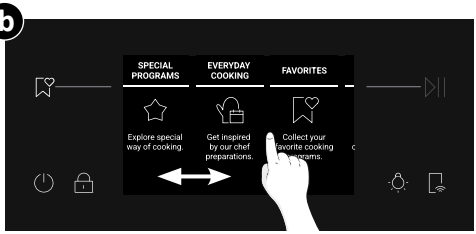

### Sådan får du adgang til menuen Favoritter fra ovnen:

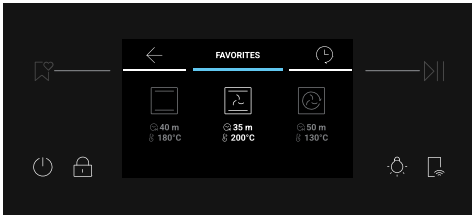
Tryk på ♡ på displayet. Alternativt kan du rulle gennem hjemmekarrusellen, indtil du når Favoritter, og trykke på den. Menuen Favoritter vises, og du kan rulle gennem de tidligere gemte opskrifter. De opskrifter, der gemmes direkte fra ovnen, vises først. De opskrifter, der gemmes via Jollyfunktionen i slutningen af karrusellen. Når du er nået til den ønskede opskrift, skal du trykke på ▷|| to let for at starte tilberedningen.

a



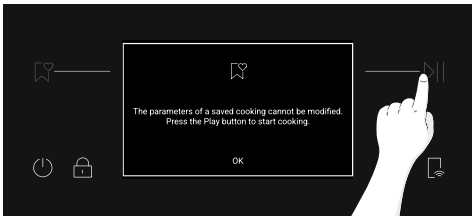

b



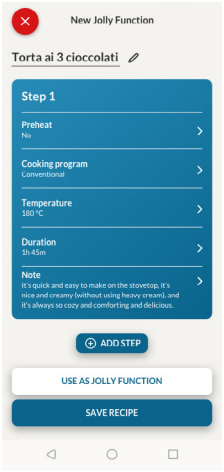



**BEMÆRK:** Indstillinger som Tilberedningstid og Temperatur kan ikke ændres for opskrifter, der er gemt som Favoritter. Hvis du klikker på opskriften i menuen Favoritter, vises der en pop op-meddelelse. Tryk på “OK” for at gå tilbage til karrusellen, eller tryk på ▷|| for at bekræfte dit valg og lade tilberedningen starte.



## Jolly-funktion (højst 5 opskrifter)

Jolly-funktionen betyder, at dette produkt tilbyder en oplevelse, der kan tilpasses fuldt ud. Det giver dig mulighed for at gemme dine personlige opskrifter direkte på ovnen. Du kan udføre disse opskrifter, så ofte du vil, uden at du behøver at logge ind på appen.

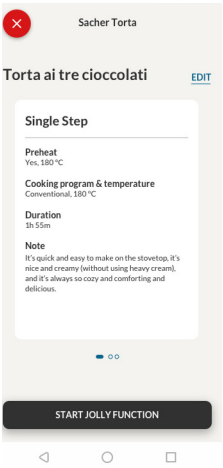


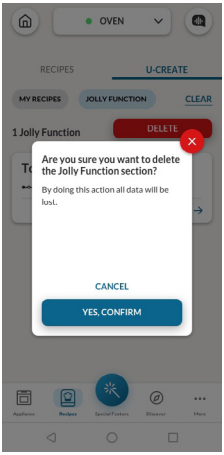

### Sådan indstilles Jolly-funktionen:

For at indstille Jolly-funktionen på din ovn skal du åbne appens opskriftssektion, vælge den opskrift, du vil bruge, og klikke på "Brug som Jolly-funktion". Herefter kan du starte den fra produktet uden at bruge appen.

### Sådan ændres Jolly-funktionen:

Hvis du vil ændre en Jolly-funktion, skal du gå til appens opskriftssektion og vælge kortet for den opskrift, der er angivet som en Jolly-funktion.
Tryk på knappen "Rediger" for at tilpasse opskriften og ændre indstillinger, der er angivet tidligere.
En pop op-meddelelse vil informere dig om, at for at gemme den nyligt ændrede Jolly-funktion skal du fjerne den tidligere. Hvis du bekræfter, slettes den tidligere Jolly-funktion, og de nye parametre gemmes på produktet og vil være synlige i appen.




### Sådan slettes Jolly-funktionen:

For at fjerne Jolly-funktionen fra ovnens brugergrænseflade skal du gå til appens opskriftssektion.
Ved at trykke på kortet med opskriften, der er angivet som en Jolly-funktion, er det muligt at slette den ved at klikke på den røde "Slet"-knap.
En pop op-meddelelse vil bekræfte handlingen og bede om din bekræftelse.
Hvis du fortsætter, fjernes Jolly-funktionen, der er gemt på ovnen, og den vil ikke længere være tilgængelig i appen.

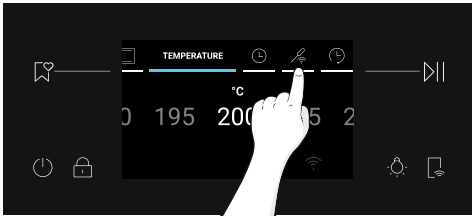
De opskrifter, der er gemt via Jolly-funktionen, kan ses i menuen Favoritter på ovnen.

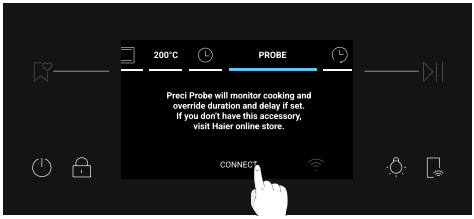
## **TRÅDLØS PRECI PROBE** (tilgængeligt afhængigt af modellen)

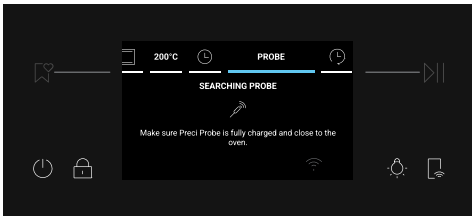
**Sådan bruges termometeret:**

1. Tryk på fra hjemmekarrusellen.
2. Tryk på "Forbind" for at matche Preci Probe termometer med ovnen.
3. Ovnen vil begynde at søge efter Preci Probe termometer. På dette tidspunkt skal du sørge for, at Preci Probe termometer er fuldt opladet og tæt på ovnen.
4. Når Preci Probe termometer er fundet, skal du vælge det ved at trykke på dets ikon på displayet. vises nederst til venstre på displayet.
5. Vælg den ønskede måltemperatur ved at rulle til venstre og højre, og tryk derefter på for at bekræfte dit valg. Hurtig forvarmning starter.
6. Der vises en pop-up-meddelelse: Sæt Preci Probe termometer i maden, og sæt den i ovnen, og tryk derefter på for at starte tilberedningen.
   Når tilberedningen stopper, vises meddelelsen "Nyd dit måltid" i nogle få sekunder. Før du tager maden ud af ovnen, skal du sørge for forsigtigt at fjerne Preci Probe termometer fra maden.

**BEMÆRK:** Når du bruger termometeret, er det ikke nødvendigt at indstille en tilberedningstimer. Tilberedningen stopper automatisk, når den ønskede temperatur er nået.

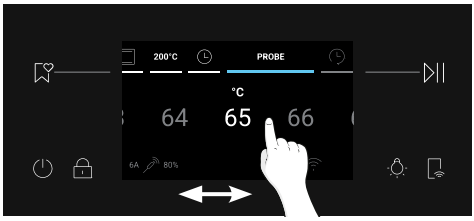


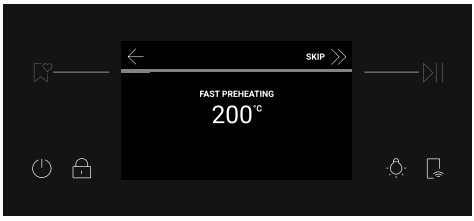



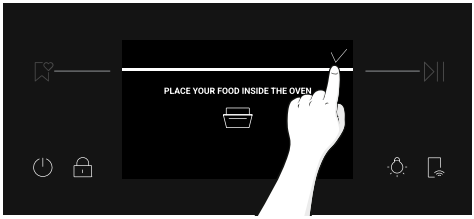









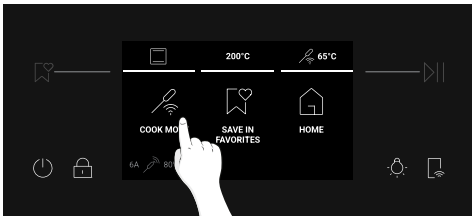









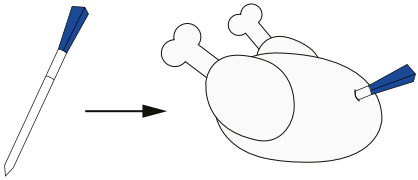
Hvis du ønsker at tilberede din mad mere, skal du trykke på “ Tilbered mere” på displayet og indstille en ny måltemperatur for Preci Probe termometer.






### Tilberedningstips

Termometeret er udstyret med et enkelt målepunkt. Sæt det helt ind i maden med metalspidsen anbragt midt i maden.
Placer dette punkt så tæt som muligt på den tykkeste (koldeste) del af maden for at overvåge tilberedningsprocessen nøjagtigt.



Termometeret kan bruges med manuelle funktioner (Statisk, Statisk + Blæser, Grill, Supergrill, Gratin og Flere niveauer), med MADLAVNINGSKATEGORIER (kød, fisk og grøntsager) .

| Fødevarekategori | Foreslået kerne-T °C | Foreslået placering |
|---|---|---|
| Roastbeef | 45°C | Diagonalt i den tykkeste del. I fødevarer med cylindrisk form (f.eks. oksesteg) placeres spidsen så tæt som muligt på det geometriske centrum |
| Stegt kød | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Fjerkræ | 83-85°C | I den tykkeste del af brystet |
| Fisk (hele/bøffer) | 65°C | Diagonalt i den tykkeste del |
| Brød/gryderetter | 90°C | Tæt på madens geometriske centrum |

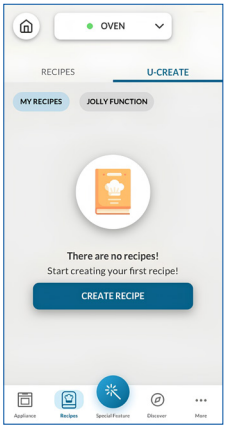
### 4.2.3. Funktion Med Flere Trin

Funktionen med flere trin giver dig mulighed for at bevare tidligere indstillede tilberedningsparametre (temperatur og tid), samtidig med at du ændrer funktion under tilberedning.

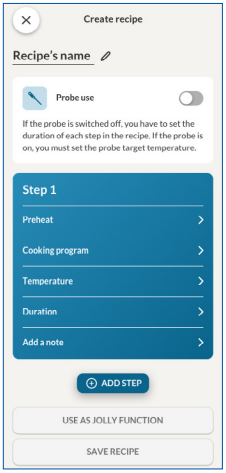
Opskrifter med flere trin kan oprettes i hOn-appen via U-Create-funktionen og gemmes på ovnen. Brugeren kan starte opskrifter med flere trin fra menuen Favoritter.

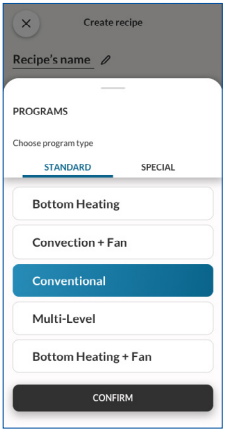
Brugeren kan gemme opskriften med flere trin som en Jolly-funktion for at gemme den i menuen Favoritter på ovnen eller gemme den i hOn for at starte den eksternt fra appen.

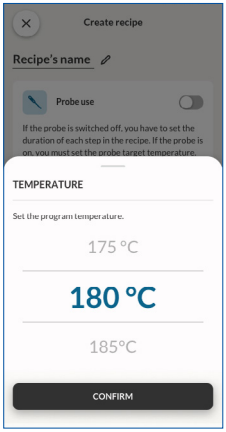
**Trin 1.** Tryk på "Opret opskrift" i afsnittet U-Create i appen.

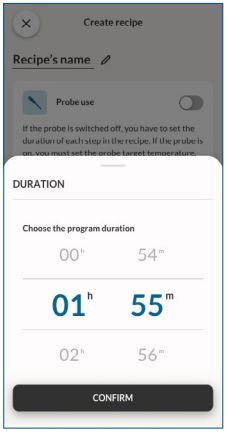



**Trin 2.** Rediger opskriftens navn, og vælg parametrene for det første trin i opskriften.

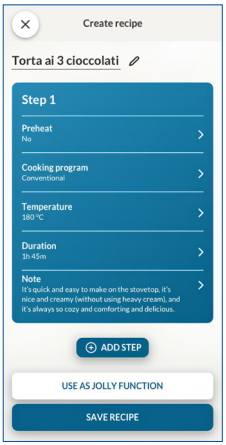


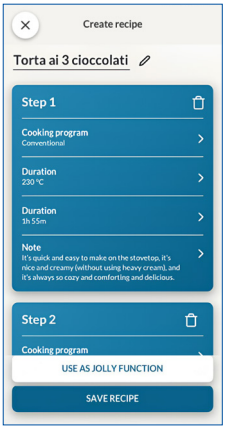



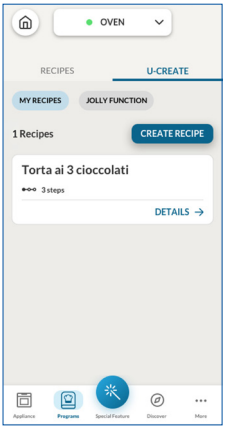



**Trin 3.** Når du har tilpasset det første trin, skal du trykke på "Tilføj trin" for at tilføje endnu en tilberedningsfunktion i opskriften og tilpasse dens parametre.




**Trin 4.** Gem opskriften i appen for at starte den eksternt fra hOn, eller gem den som en "Jolly-funktion" for at finde den i menuen Favoritter direkte på ovnen.



# 5. RÅD VED MADLAVNING

## 5.1. GENEREL TILBEREDNINGSTABEL

**BEMÆRK:** Til tilberedning af kager, quicher og andre opskrifter, der kræver en form eller en beholder i 2 niveauer, skal du placere dem forskudt: den øverste bakke i venstre side og den nederste bakke i højre side.

| Kategori | Opskrift | Antal niveauer | Tilberedningsprogram | T°C | Forvarm | Tilbehør til madlavning | Pladeposition | Tilberedningstid efter forvarmning* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sødt bagværk | Små kager/ muffins | 1 | Konventionel Flere Niveauer | 175°C 160°C | J | Bageplade | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 150°C | | Dybere + Baking trays | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Flere Niveauer | 140°C | | Bageplades | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Sandkager (26 cm Ø) | 1 | Konventionel Flere Niveauer | 170°C 150°C | J | Metalrist + kageform | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 150°C | | Metalrist + kageform | L3+L6 | 50-60 |
| | Kiks/ shortbreads | 1 | Konventionel Flere Niveauer | 150°C | J | Bageplade | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 140°C | | Bageplades | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Flere Niveauer | 140°C | | Bageplades | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Chouquettes | 1 | Flere Niveauer | 190°C | J | Bageplade | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 170°C | | Bageplade | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshirebudding | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade | L3 | 20-30 |
| | Marengs | 1 | Flere Niveauer | 90°C | J | Bageplade | L3 | 90-160 |
| | Macaron | 1 | Konventionel | 150°C | J | Bageplade | L3 | 15-20 |
| | Æbletærte | 1 | Konventionel | 185°C | J | Metalrist + kageform | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Flere Niveauer | 170°C | J | Metalrist + kageform | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konventionel | 170°C | J | Metalrist + kageform | L2 | 40-60 |
| | Chokolade-soufflé | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade + molds | L3 | 10-15 |
| | Ostekage | 1 | Konventionel | 150°C | J | Metalrist + kageform | L2 | 50-65 |
| | Frosne croissanter | 1 | Varmluft + Blæser | 180°C | J | Bageplade | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 180°C | | Dybere + Baking trays | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Flere Niveauer | 160°C | | Bageplades | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, frossen | 1 | Konventionel | 210°C | J | Bageplade | L3 | 30-45 |
| Brød og fladbrød | Toastbrød | 1 | Supergrill | 05 | N | Metalrist | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade | L3 | 25-35 |
| | Brød, hele | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade | L3 | 35-50 |

| Kategori | Opskrift | Antal niveauer | Tilberedningsprogram | T°C | Forvarm | Tilbehør til madlavning | Pladeposition | Tilberedningstid efter forvarmning* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Salte tærter og gryderetter | Salte kager/quicher (26 cm Ø) | 1 | Convection+Fan Pizza | 180°C 200°C | J N | Metalrist + Tærteform | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 180°C | J | Metalrist + Tærteform | L2+L5 | 50-70 |
| | Ostesoufflé | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, frisk | 1 | Convection+Fan | 180°C | J | Metalrist + ovnfast fad | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, frosset | 1 | Konventionel | 200°C | J | Metalrist + ovnfast fad | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, frosset | 1 | Konventionel | 180°C | J | Metalrist + ovnfast fad | L3 | 45-55 |
| | Bagt pasta | 1 | Gratin | 200°C | J | Metalrist + ovnfast fad | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, frisk (bakke) | 1 | Konventionel Pizza | 250°C 300°C | J N | Bageplade | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 180°C | J | Dybere + Baking trays | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, frisk (rund) | 1 | Konventionel Pizza | 250°C 300°C | J N | Bageplade | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 180°C | J | Dybere + Baking trays | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, frossen (tynd skorpe) | 1 | Pizza | 200°C | N | Metalrist | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Flere Niveauer | 200°C | J | Metalrist | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Flere Niveauer | 180°C | J | Metalrist | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Kød og fjerkræ | Helstegt kylling (1-1,2 kg) | 1 | Flere Niveauer Gratin | 220°C | J | Metalrist/ L4 Placer bagepladen på L1 med 150 ml vand | L3 L4 | 40-60 |
| | Kyllingelår | 1 | Flere Niveauer | 200°C | J | Metalrist + Ovnfast fad | L3 | 30-50 |
| | Stegt and | 1 | Flere Niveauer Gratin | 200°C | J | Metalrist + Ovnfast fad | L3 L4 | 50-60 |
| | Hane | 1 | Flere Niveauer Gratin | 220°C | J | Metalrist Placer bagepladen på L1 | L3 L4 | 20-40 |

| Kategori | Opskrift | Antal nive-auer | Tilberedning-sprogram | T°C | For-varm | Tilbehør til madlavning | Pladepo-sition | Tilberedningstid efter forvarm-ning* (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kød og fjerkræ | Stegt kalkun | 1 | Flere Niveauer | 200°C | J | Metalrist + Ovnfast fad | L3 | 50-60 |
| | Spareribs (1000-1200 g) | 1 | Konventionel | 200°C | J | Metalrist + Ovnfast fad | L3 | 80-100 |
| | Pølser | 1 | Supergrill | 04 | J | Metalrist | L5 | 40-50 |
| | Roastbeef (500 g) | 1 | Flere Niveauer | 220°C | J | Bageplade | L3 | 20-40 |
| | Farsbrød (1000-1500 g) | 1 | Konventionel | 180°C | J | Bageplade | L3 | 40-50 |
| | Stegt kylling med kartofler | 1 | Flere Niveauer | 200°C | J | Metalrist Placer bagepladen på L1 | L4 | 45-60 |
| Fisk og skaldyr | Grillet skaldyr | 1 | Supergrill | 04 | N | Metalrist | L5 | 15-30 |
| | Frosne fiskepinde | 1 | Air Fry | 200°C | N | Airfry-bakke** | L4 | 20-25 |
| | Bagt fisk | 1 | ØKO | 200°C | N | Metalrist Placer bagepladen på L1 | L3 | 40-60 |
| Grønts-ager | Grøntsags-gratin | 1 | ØKO | 200°C | N | Metalrist + Ovnfast fad | L3 | 80-90 |
| | Frosne pommes frites (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | J | Airfry-bakke** | L4 | 18-25 |
| | Kartoffel-gratin | 1 | Flere Niveauer | 200°C | J | Metalrist + Ovnfast fad | L4 | 15-25 |
| | Stegte kartofler | 1 | Konventionel | 200°C | J | Bageplade | L4 | 30-50 |

Tilberedningstiderne kan variere alt efter forbrugerens opskrift og ingredienser.
*hvis forvarmning er påkrævet
** Afhængigt af ovnmodellen.

## 5.2. EVERYDAY COOKING-TABEL

Menuen Fødevarekategori gør det muligt at tilberede en lang række opskrifter takket været de dedikerede tilberedningsprogrammer, som er beregnet til behovene i hver enkelt kategori.
Når du har valgt fødevarekategorien og opskriften, kan du vælge det antal bageplader, der skal bruges til samtidig tilberedning, eller fødevarevægtområdet (i henhold til den valgte kategori). Standardtiden og temperaturen vises og kan ændres ved at trykke på de dedikerede ikoner på displayet.
Tilberedningstemperaturen kan indstilles inden for et begrænset område.
Hurtig forvarmning anbefales og aktiveres som standard, men kan springes over.
Når et tilberedningsprogram slutter, kan du tilføje 5 minutter ekstra tilberedningstid eller gemme det i menuen Favoritter eller vende tilbage til startskærmen.

| Symbol | Fødevarekategori | Opskrift | Serveringsområde | Preci Probe termometer tilgængeligt |
|---|---|---|---|---|
|  | Pasta, brød & pizza | Rund pizza | 1 til 3 bageplader | Nej |
| | | Focaccia | 1 til 2 bageplader | Nej |
| | | Frossen pizza | 1 til 3 bageplader | Nej |
| | | Frisk lasagne | 1 til 2 bageplader | Ja |
| | | Cannelloni | 1 til 2 bageplader | Ja |
| | | Frossen lasagne og cannelloni | 1 til 2 bageplader | Nej |
| | | Brød | 1 til 2 bageplader | Ja |
| | | Brød (damp) | 1 bageplade | Ja |
|  | Kød | Flæskesteg (damp) | 500-1500g | Ja |
| | | Oksesteg (damp) | | |
| | | Grydesteg | | |
| | | Udbenet lammekølle (damp) | | |
| | | Spareribs (damp) | | |
| | | Stegt kylling (damp) | | |
| | | Fyldt kylling (damp) | | |
| | | Farsbrød (damp) | | |
|  | Fisk | Fiskefilet (damp) | 200-1200g | Ja |
| | | Hel, ovnbagt (damp) | | Ja |
| | | Grillet fisk | | Nej |
| | | Saltbagt fisk | | Nej |
| | | Frossen fisk | | Nej |
|  | Velsmagende tærter og quiches | Velsmagende butterdejskager | 1 til 3 bageplader | Nej |
| | | Soufflé (damp) | 1 til 2 bageplader | |
| | | Velsmagende tærte | 1 til 2 bageplader | |
| | | Grøntsagsflan (damp) | 1 til 2 bageplader | |

| Symbol | Fødevarekategori | Opskrift | Serveringsområde | Preci Probe termometer tilgængeligt |
|---|---|---|---|---|
|  | Grøntsager | Bagte kartofler (damp) | 500-1200g | Nej |
| | | Gratinerede grøntsager (damp) | | |
| | | Grøntsager en papillote | | |
| | | Grillede grøntsager | | |
| | | Fyldte grøntsager (damp) | | |
|  | Sødt bagværk | Smørkiks (damp) | 1 bageplade | Nej |
| | | Frosne croissanter (damp) | 1 bageplade | |
| | | Frugttærte (damp) | 1 til 2 bageplader | |
| | | Mille-Feuille (damp) | 1 til 2 bageplader | |
| | | Muffins (damp) | 1 bageplade | |
| | | Sandkager (damp) | 1 til 2 bageplader | |
| | | Strudel (damp) | 1 til 3 bageplader | |
| | | Gærkage (damp) | 1 til 2 bageplader | |
| | | Gærkage med frugtstykker (damp) | 1 til 2 bageplader | |

# 6. PLEJE OG RENGØRING

## 6.1. GENERELLE ANBEFALINGER

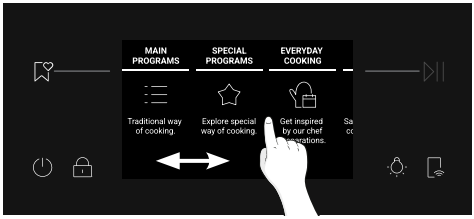
Regelmæssig rengøring kan forlænge dit apparats livscyklus. Vent til ovnen er afkølet, før du foretager manuel rengøring.

- Efter hver brug af ovnen vil et minimum af rengøring hjælpe med at holde ovnen helt ren.
- Ovnen må ikke fores med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse, der kan købes i butikkerne. Aluminiumsfolie eller enhver anden beskyttelse, der er i direkte kontakt med den varme emalje, risikerer at smelte og ødelægge emaljen på indersiden.
- Med henblik på at forebygge overdreven tilsmudsning af ovnen med en deraf følgende stærk lugt af røg frarådes brug af ovnen ved meget høje temperaturer. Det er bedre at forlænge tilberedningstiden og sænke temperaturen lidt.
- Ud over det tilbehør, der følger med ovnen, anbefaler vi, at du kun bruger køkkentøj og bageforme, der er modstandsdygtige over for meget høje temperaturer.

## 6.2. RENGØRING AF OVNEN

### 6.2.1. INDE I OVNEN: rengøringsfunktioner

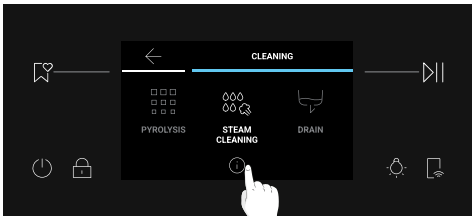
Rul vandret i hjemmekarrusellen, og tryk på Rengøring for at få adgang til menuen Rengøring.







Rul gennem rengøringskarrusellen for at se de forskellige funktioner. Tryk på (i) en hvilken som helst funktion for at læse beskrivelsen og den foreslåede brug.



Du kan vælge mellem følgende rengøringsmuligheder:

**Pyrolyse** (afhængigt af modellen)

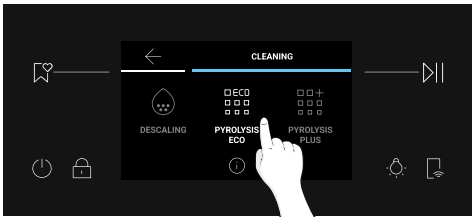
Denne proces er afhængig af den kemiske proces af samme navn, som omfatter nedbrydning af komplekse stoffer ved anvendelse af varmebehandling.
Når den først er startet, låser den automatisk ovndøren og hæver hurtigt temperaturen til 410 °C.
Ved afslutningen af rengøringsprogrammet er det eneste, der er tilbage i ovnrummet, en minimal aflejring af støv, som let kan tørres af med en fugtig klud.
Damptanken skal fjernes under rengøring via pyrolyse. Hvis den ikke fjernes, vises der en pop op-meddelelse på skærmen hver 5. minut for at minde dig om at fjerne tanken.

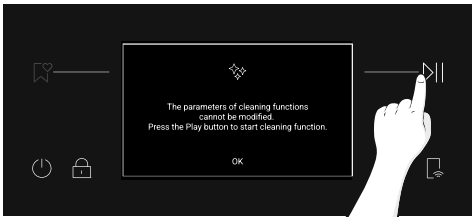


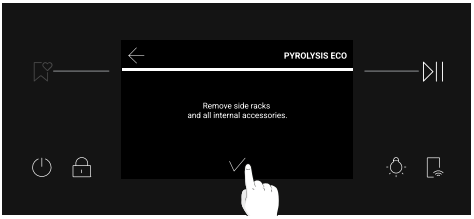

Der er to pyrolyse-rengøringsfunktioner at vælge imellem:

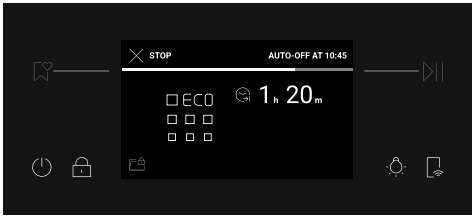
**Pyrolyse Øko**
Rengør en moderat snavset ovn. Kører i en periode på 90 minutter.

**Sådan virker det:**
1. Fra rengøringskarrusellen skal du rulle, indtil du når Pyrolyse Øko.
   Der vises en pop op-meddelelse. Tryk på ▷|| for at fortsætte, eller tryk på "OK" for at gå tilbage.
2. Tryk på ▷|| for at fortsætte.
3. Der vises en pop op-meddelelse. Fjern alt indvendigt tilbehør og sidehylderne fra ovnen. Tryk på ✓, når du er færdig.
4. Rengøringsprocessen starter. I dette tidsrum og under den efterfølgende afkølingsfase vil lågen være låst, og 🔒 vises på displayet.
5. Når apparatet er kølet af, låses lågen op, og der vises en pop op-meddelelse. På dette tidspunkt kan du åbne lågen og rengøre ovnens indvendige overflader med en klud.



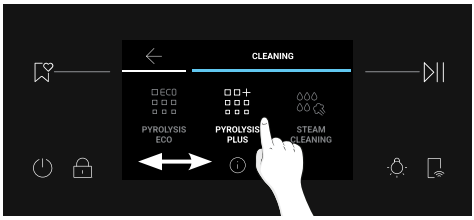



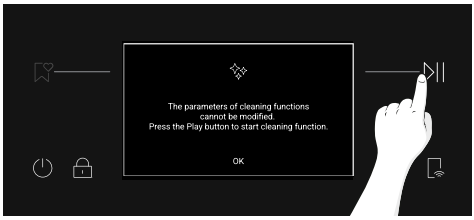
## Pyrolyse Plus

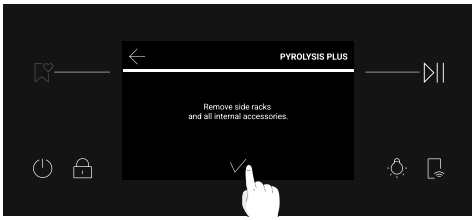
Renser en stærkt snavset ovn. Kører i en periode på 120 minutter.

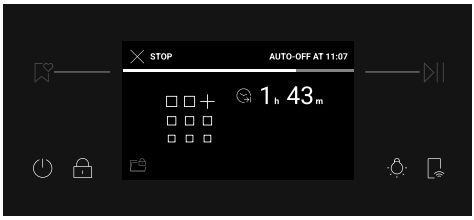
### Sådan virker det:

1. Fra rengøringskarrusellen skal du rulle, indtil du når Pyrolyse Plus.
   Der vises en pop op-meddelelse. Tryk på ▷|| for at fortsætte, eller tryk på "OK" for at gå tilbage.
2. Tryk på ▷|| for at fortsætte.
3. Der vises en pop op-meddelelse. Fjern alt indvendigt tilbehør og sidehylderne fra ovnen. Tryk på ✓ , når du er færdig.
4. Rengøringsprocessen starter. I dette tidsrum og under den efterfølgende afkølingsfase vil lågen være låst, og 🔒 vises på displayet.
5. Når apparatet er kølet af, låses lågen op, og der vises en pop op-meddelelse. På dette tidspunkt kan du åbne lågen og rengøre ovnens indvendige overflader med en klud.






## **Katalyserengøring** (afhængigt af ovnmodellen)

Ovnrummet er beklædt med katalysepaneler, der giver dig den fordel, at du aldrig behøver at kæmpe med en snavset ovn.
Panelerne er belagt med en specialfremstillet emalje, der har en mikroporøs struktur, der kan absorbere fedt fra stænk.
Ved hjælp af en kemisk katalysereaktion omdanner de effektivt det absorberede fedt til gaselementer, når de udsættes for høje temperaturer.

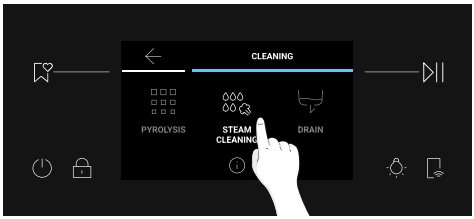
Anbefaling: Overvej at udskifte katalysepanelerne efter cirka tre års brug, især hvis du bruger din ovn til to til tre tilberedningsprogrammer om ugen. Dette sikrer optimal ydeevne og renhed.

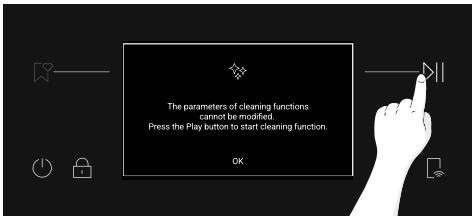
## Damprengøring

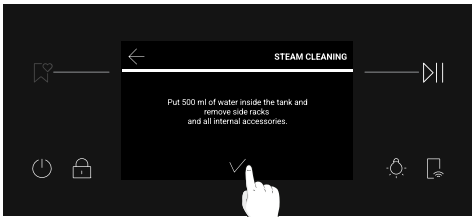
Damprensefunktionen er beregnet til at håndtere let snavs på en nem måde og levere en hurtig og miljøvenlig løsning til rengøring af ovnrummet ved hjælp af damp.

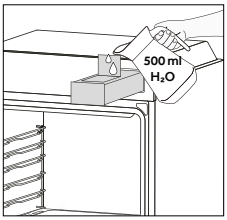
### Sådan virker det:

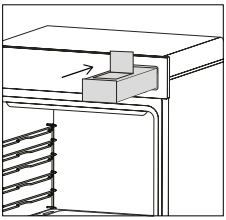
1. Fra rengøringskarrusellen skal du rulle, indtil du når Damprengøring.
   Hvis du trykker på funktionen, vises der en pop op-meddelelse. Tryk på ▷|| for at fortsætte, eller tryk på "OK" for at gå tilbage.
2. Tryk på ▷|| for at fortsætte.
3. En pop op-meddelelse vil bede dig om at tilføje 200 ml vand i damptanken. Når du er færdig, skal du trykke på ✓ .
4. Rengøringsprocessen starter. Åbn ikke lågen i dette tidsrum.
5. Når rengøringsprocessen er overstået, vises en pop op-meddelelse, og du kan åbne ovnlågen. Tør indersiden af ovnen af med en blød klud.
6. Skærmen vil vende tilbage til hjemmekarrusellen.

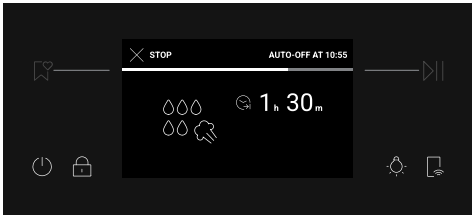


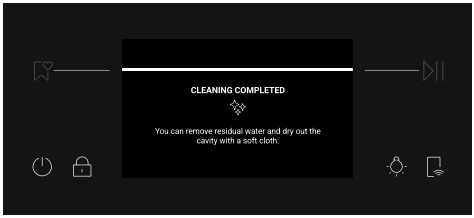



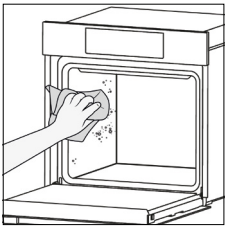





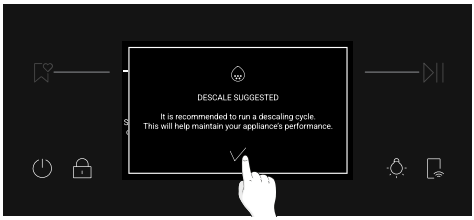



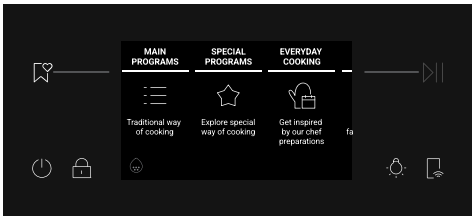
**BEMÆRK:** Alle rengøringsfunktioner kan til enhver tid afbrydes ved, at du trykker på Stop-knappen øverst til venstre. Når funktionen Pyrolyse Øko eller Pyrolyse Plus er afbrudt, vil lågen forblive låst, indtil apparatet er afkølet. Der vises en pop op-meddelelse, når lågen låses op.

## RENGØRING AF DAMPSYSTEMET

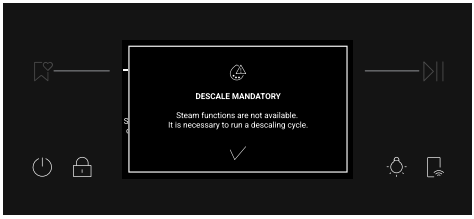
### Afkalkning

Denne funktion foreslås efter hver 25. dampprogram og skal udføres efter hvert 40. dampprogram. Ovnen viser en pop op-meddelelse for at foreslå Afkalkning ved afslutningen af hvert dampprogram (starter fra 25. program), hvis brugerne endnu ikke har udført funktionen. vises i nederste venstre hjørne af displayet, indtil afkalkningen er blevet udført.



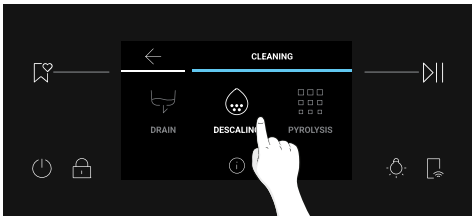

Efter det 40. program vil ingen af damptilberedningsprogrammerne kunne udføres, før brugerne har fuldført afkalkningsprogrammet. Advarslen Afkalkning obligatorisk vises på skærmen, når du forsøger at starte et damptilberedningsprogram.

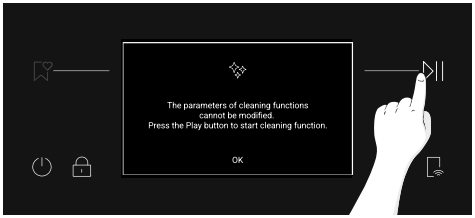


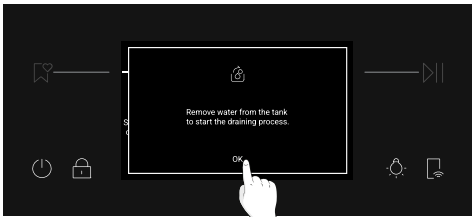
Afkalkningsfunktionen er inddelt i tre trin:

**Trin 1 (Fjernelse af overskydende vand fra dampkogeren):**

i. Fra rengøringskarrusellen skal du rulle, indtil du når Afkalkning. Hvis du trykker på funktionen, vises der en pop op-meddelelse. Tryk på ⏯ for at fortsætte, eller tryk på "OK" for at gå tilbage.
ii. Hvis damptanken mangler eller er åben, vil du blive bedt om at indsætte/lukke den. Hvis den er fuld, skal du først tømme den og derefter indsætte den igen.
iii. Dræningsprocessen starter. Når summeren bipper, skal du tømme tanken og fortsætte til Trin 2.

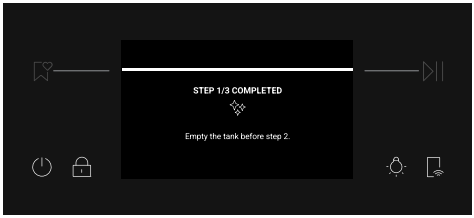


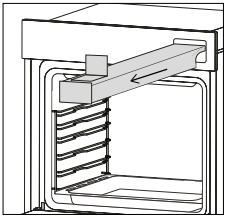







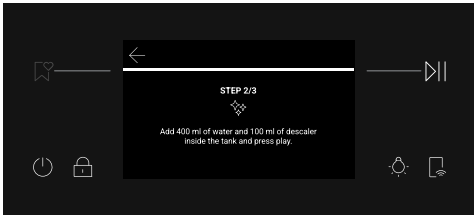


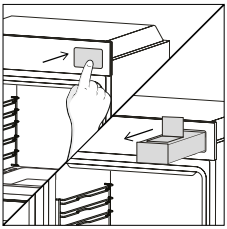



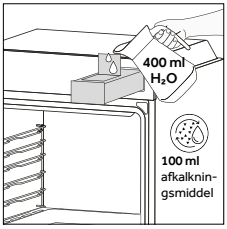
**Trin 2 (Afkalkning):**

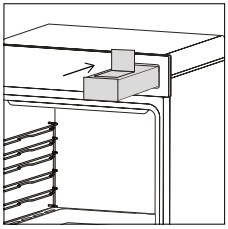
i. En pop op-meddelelse vil bede dig om at tilsætte 400 ml postevand og 100 ml afkalkningsmiddel i damptanken. Tryk på ⏯ for at fortsætte.

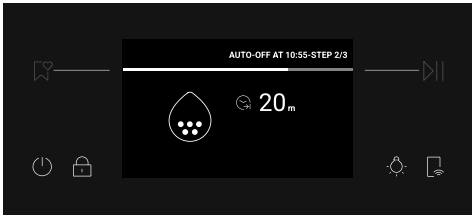
ii. Dette trin tager 20 minutter. Fjern damptanken og tøm den igen for at fortsætte til Trin 3.

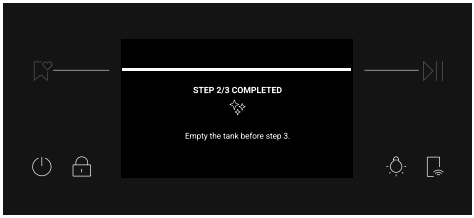




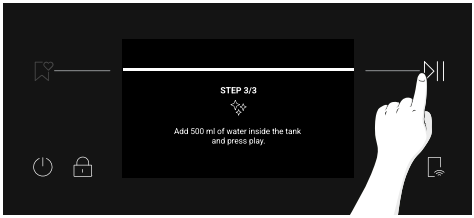



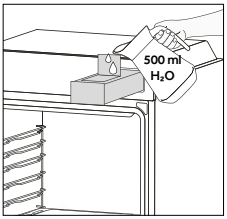


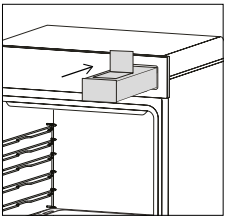



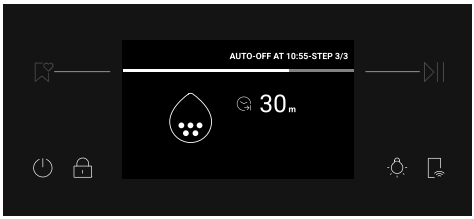
**Trin 3 (Skylning):**

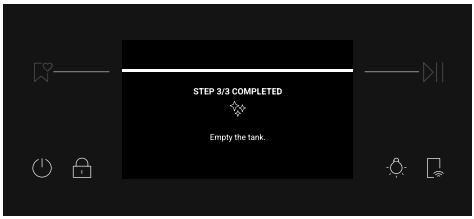
i. En pop op-meddelelse vil bede dig om at tilføje 500 ml postevand i damptanken. Tryk på ⏯ for at fortsætte.
ii. Dette trin vil tage 30 minutter. Du vil blive bedt om at tømme tanken igen, når processen er afsluttet.

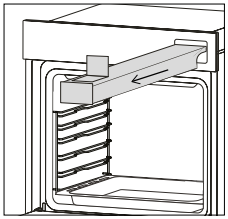


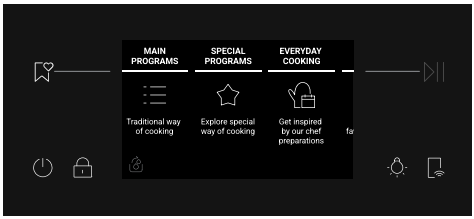





**BEMÆRK:** Hvis damptanken ikke tømmes, forbliver i nederste venstre hjørne af displayet.

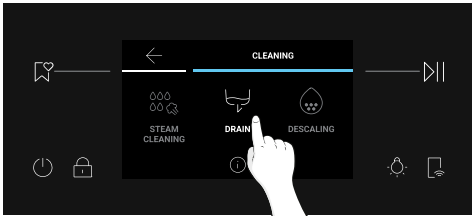


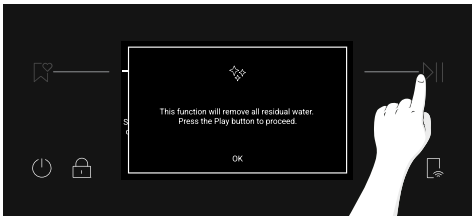

**NOTE:** Hvis afkalkningsprogrammet afbrydes eller ikke fuldføres, vises på displayet og beder om at gentage og fuldføre proceduren.

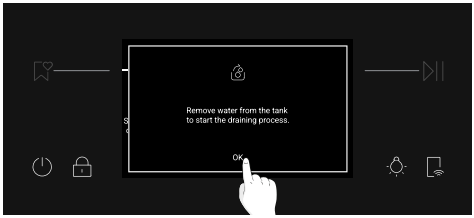
## Dræn

Denne funktion dræner nemt overskydende væske fra dampsystemet. Fortsæt som følger:

1. Fra rengøringskarrusellen skal du rulle, indtil du når Dræn. Hvis du trykker på funktionen, vises der en pop op-meddelelse. Tryk på ▷|| for at fortsætte, eller tryk på "OK" for at gå tilbage.
2. Hvis damptanken mangler eller er åben, vil du blive bedt om at indsætte/lukke den. Hvis den er fuld, skal du først tømme den og derefter indsætte den igen.
3. Dræningsprocessen starter. Når processen er afsluttet, vil du blive bedt om at tømme tanken.

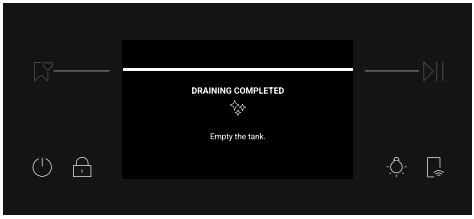


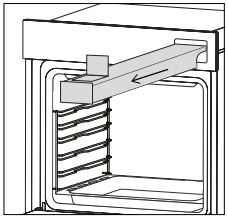



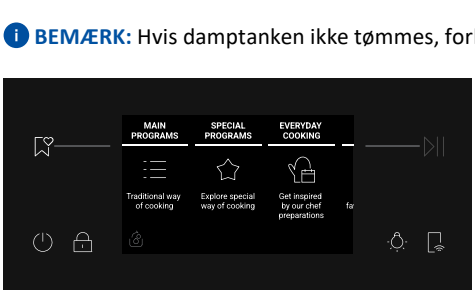






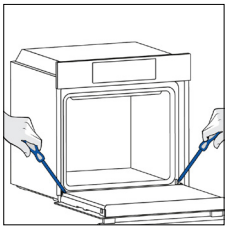



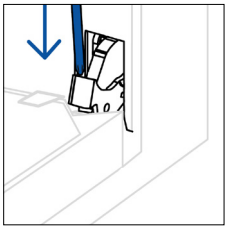
**BEMÆRK:** Hvis damptanken ikke tømmes, forbliver i nederste venstre hjørne af displayet.



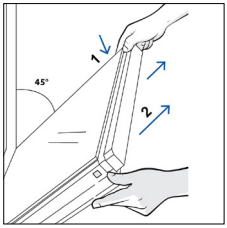
### 6.2.2. UDEN FOR OVNEN: fjernelse og rengøring af glaslågen

1. Anbring lågen i en vinkel på 90°. Drej hængslets låsetapper udad fra ovnen.

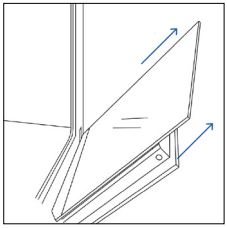




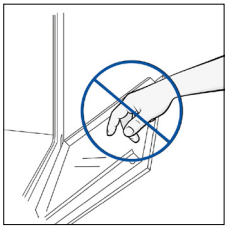
2. Anbring lågen i en vinkel på 45°. Tryk samtidigt på de to knapper på begge sider af lågens sider, og træk mod dig selv for at fjerne det øverste dæksel på glaslågen.




3. Fjern forsigtigt ovnglasset, og start med det inderste. Under proceduren skal du holde fast i glassene med begge hænder og placere dem på en polstret flad overflade (f.eks. på et stykke stof).



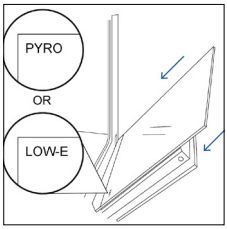
4. ⚠ **ADVARSEL:** Det yderste glas kan ikke tages af.



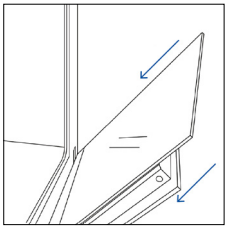
5. Rengør glasset med en blød klud og egnede rengøringsmidler.



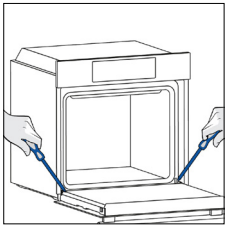
6. Sæt glaspanelerne på igen, og sørg for, at "LOW-E/PYRO"-etiketten er korrekt læsbar og placeret på den nederste venstre side af lågen, i nærheden af venstre hængsel. På denne måde forbliver den trykte etiket på det første glas på indersiden af døren.

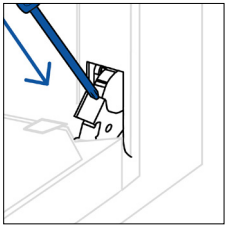



7. Sæt det øverste dæksel til glaslågen på igen ved at skubbe det indad, indtil du hører et klik fra de to knapper i siden.



8. Bring derefter lågen tilbage til 90°, og drej hængslets låsetappe indad mod ovnens inderside.





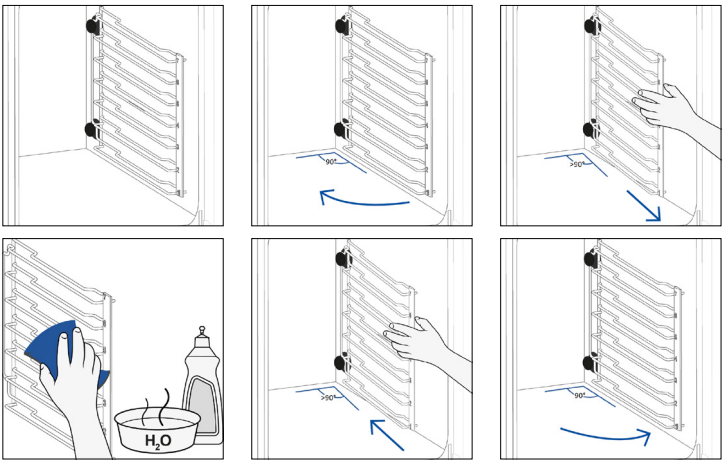
### 6.3. RENGØRING AF TILBEHØR

Sørg for at rengøre tilbehøret grundigt efter hver brug, og tør det med et håndklæde.
Hvis der er snavs, som ikke kan fjernes, kan du overveje at lægge tilbehøret i blød i en blanding af vand og sæbe i ca. 30 minutter, før du vasker det igen.

⚠ **ADVARSEL:** Brug aldrig skuremidler, ståluld eller skarpe genstande til rengøring, da de kan skade overfladen uopretteligt. Brug kun vand, sæbe eller blegemiddelbaserede rengøringsmidler (ammoniak).

### RENGØRING AF SIDESKINNERNE:

1. Fjern sideskinnerne ved først at trække den forreste del i pilens retning og løsne den bagerste del fra skruerne.
2. Sideskinnerne rengøres ved at vaske dem i opvaskemaskinen eller bruge en våd svamp og sørge for, at de tørres efterfølgende.
3. Efter rengøringsprocessen monteres sideskinnerne i omvendt rækkefølge: Anbring den bagerste del mellem skruerne, og skub den forreste del i pilens retning.



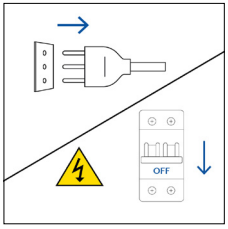
## 6.4. VEDLIGEHOLDELSE

### UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

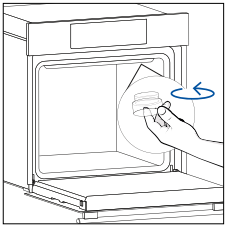
**Udskiftning af den øverste pære:**

1. Tag ovnen ud af stikkontakten.
2. Fjern lampens glasdæksel.
3. Tag pæren ud.
4. Udskift pæren med en ny af samme type.
5. Sæt lampens glasdæksel på igen.
6. Sæt ovnen i stikkontakten igen.

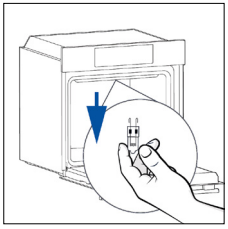
**Trin 1**



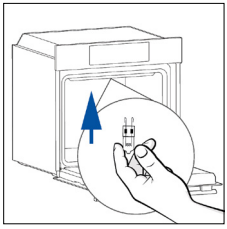

**Trin 2**



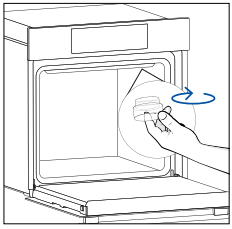
**Trin 3**



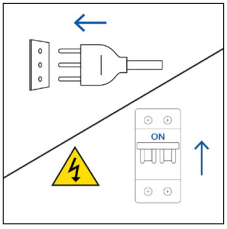
**Trin 4**

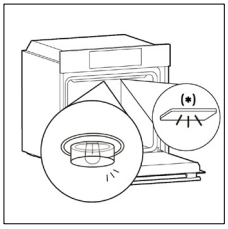


**Trin 5**



**Trin 6**



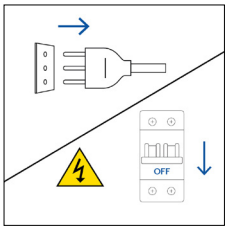




Dette produkt indeholder en eller flere lyskilder i energiklasse G (Lampe)
*Hvis der er problemer med denne lampe, kontakt kundeservice.

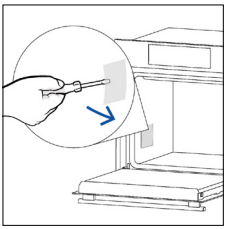
### Udskiftning af pæren i siden:

1. Tag ovnen ud af stikkontakten.
2. Brug en flad skruetrækker ved at placere den på siden af beskyttelsesglasset, og tryk forsigtigt for at fjerne det.
3. Tag forsigtigt fat i bunden af pæren.
4. Sæt den nye pære i.
5. Sæt beskyttelsesglasset på igen ved at trykke forsigtigt på det, indtil det er låst på plads.
6. Sæt ovnen i stikkontakten igen.

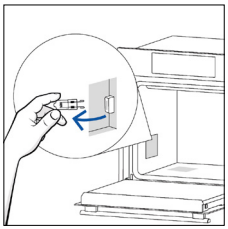
**Trin 1**



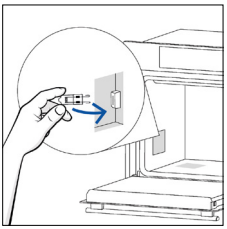

**Trin 2**



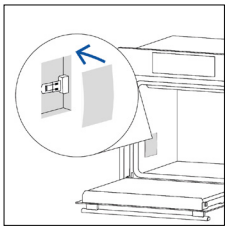
**Trin 3**



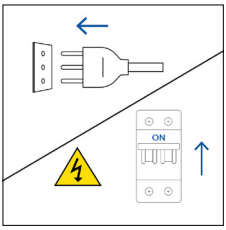
**Trin 4**



**Trin 5**



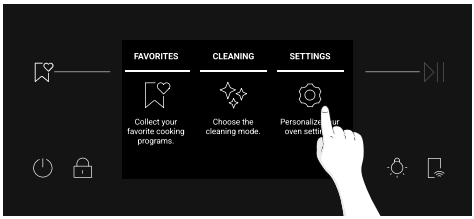
**Trin 6**

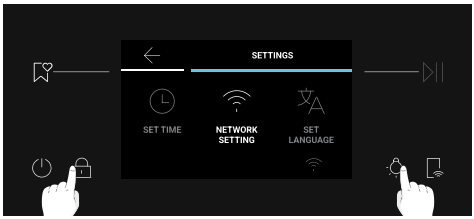


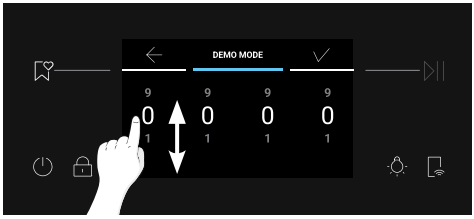

Dette produkt indeholder en eller flere lyskilder i energiklasse G (Lampe)

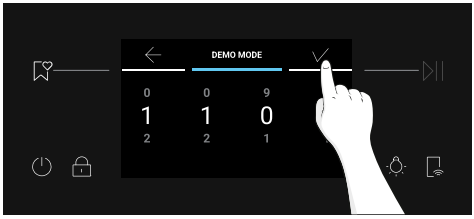
## 6.5. Demotilstand

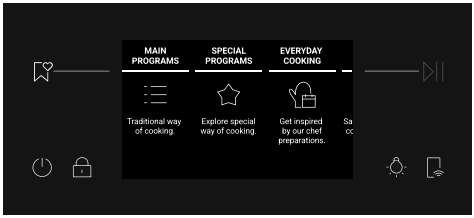
1. Vælg Indstillinger i hjemmekarrusellen.
2. I menuen Indstillinger skal du trykke længe på og på samme tid.
3. Rul lodret gennem tallene for at indtaste adgangskoden 1100, og tryk derefter på for at bekræfte.
4. Displayet vil vende tilbage til hjemmekarrusellen i demotilstand.
5. Gentag de samme trin for at afslutte demotilstanden.



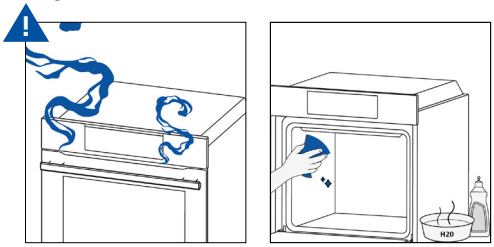
# 7. FEJLFINDING

Hvis der under brug af ovnen opstår en fejl, vil displayet vise koden “ER” efterfulgt af to cifre, som identificerer fejlen.
Fortsæt ved at slukke for ovnen og trække stikket ud, vent et par minutter, og tilslut den derefter igen. Hvis fejlen forsvinder, kan du genoptage brugen af ovnen. Hvis fejlen ikke forsvinder, skal du kontakte kundeservice og oplyse den kode (ERXX), du ser på displayet.

**Fejl**




**Røg**



# 8. MILJØBESKYTTELSE OG BORTSKAFFELSE

## 8.1. BORTSKAFFELSE AF APPARATET



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU vedrørende elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). WEEE indeholder både forurenende stoffer (som kan have en negativ indvirkning på miljøet) og grundelementer (som kan genbruges).
Det er vigtigt, at WEEE-udstyret gennemgår specifikke behandlinger for at fjerne og bortskaffe de forurenende stoffer korrekt og genvinde alle materialerne.
Den enkelte privatperson kan spille en vigtig rolle for at sikre, at WEEE-udstyr ikke bliver et miljøproblem. Det er vigtigt at følge nogle få grundlæggende regler:
– WEEE-udstyr må ikke behandles som husholdningsaffald.
– WEEE-udstyr skal medbringes til dedikerede indsamlingsområder, der forvaltes af kommunen eller en registreret virksomhed.
I mange lande kan der være indsamling af storskrald til stort WEEE-udstyr. Når du køber et nyt apparat, kan det gamle returneres til leverandøren, som skal modtage det uden beregning, så længe apparatet er af samme type og har samme funktioner som det købte.

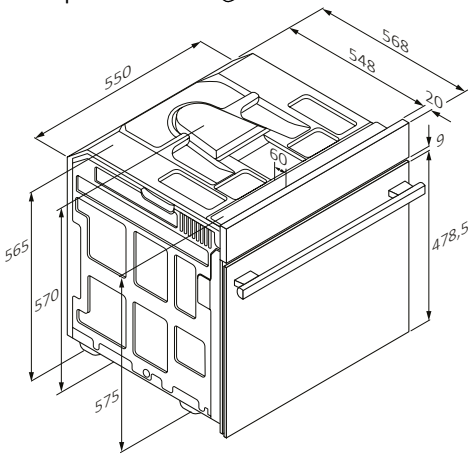
## 8.2. SKÅN OG VÆRN OM MILJØET

Hvis det er muligt, skal du undgå forvarmning af ovnen og altid forsøge at fylde den.
Åbn ovnlågen så sjældent som muligt, fordi varmen fra ovnrummet spredes, hver gang den åbnes.
For at opnå en betydelig energibesparelse slukkes ovnen mellem 5 og 10 minutter før den planlagte afslutning af tilberedningstiden, og restvarmen, som ovnen fortsætter med at generere, anvendes.
Hold tætningerne rene og i orden for at undgå varmespredning uden for ovnrummet. Hvis du har en elforsyning med en timetakst, gør programmet “forsinket madlavning” energibesparelser enklere og flytter tilberedningsprocessen til at starte ved den reducerede takst.

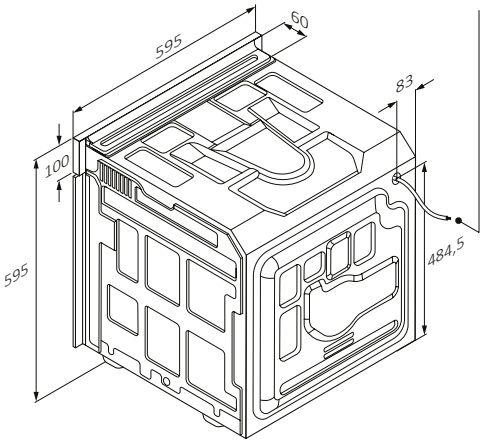
# 9. INSTALLATION

Du kan se videoen til produktinstallation ved at scanne QR-koden.

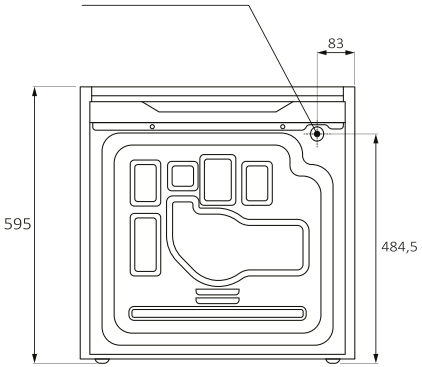
eller ved at klikke på dette link



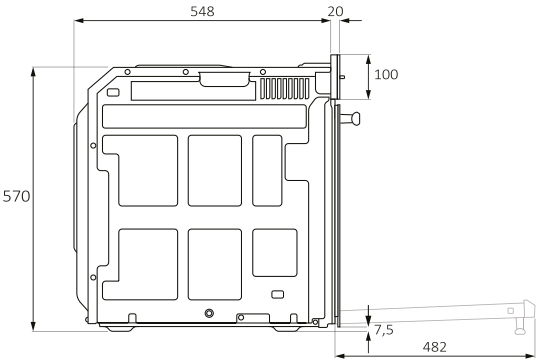

Kabel 1100




Kabel 1100

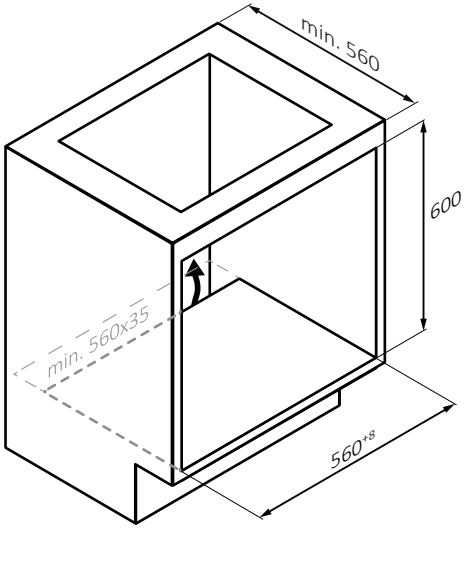


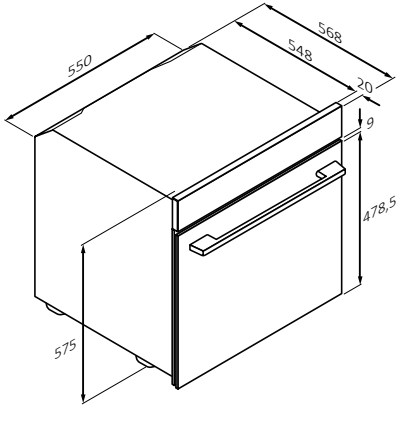

Bagfra

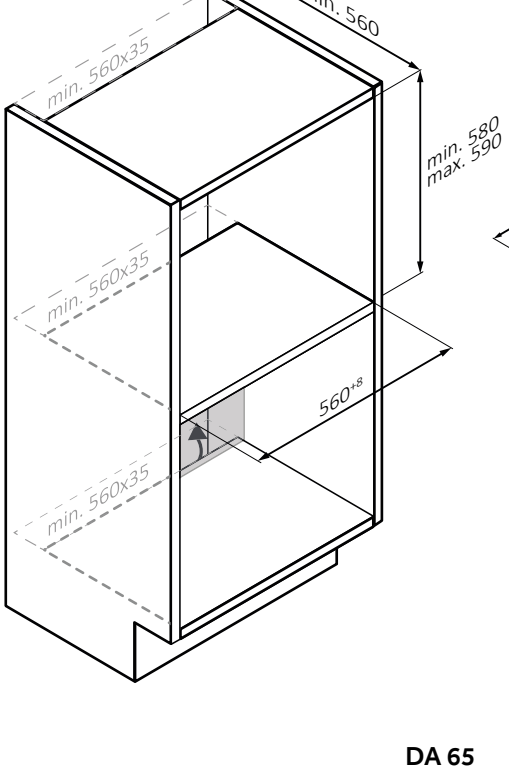


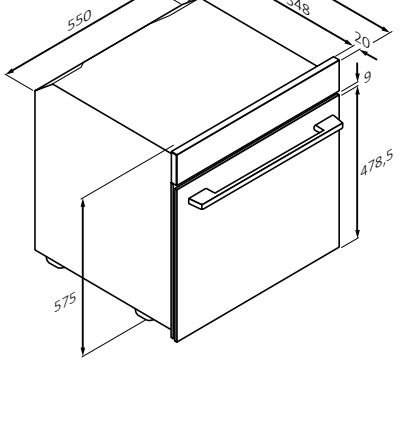

Sidevisning

mm

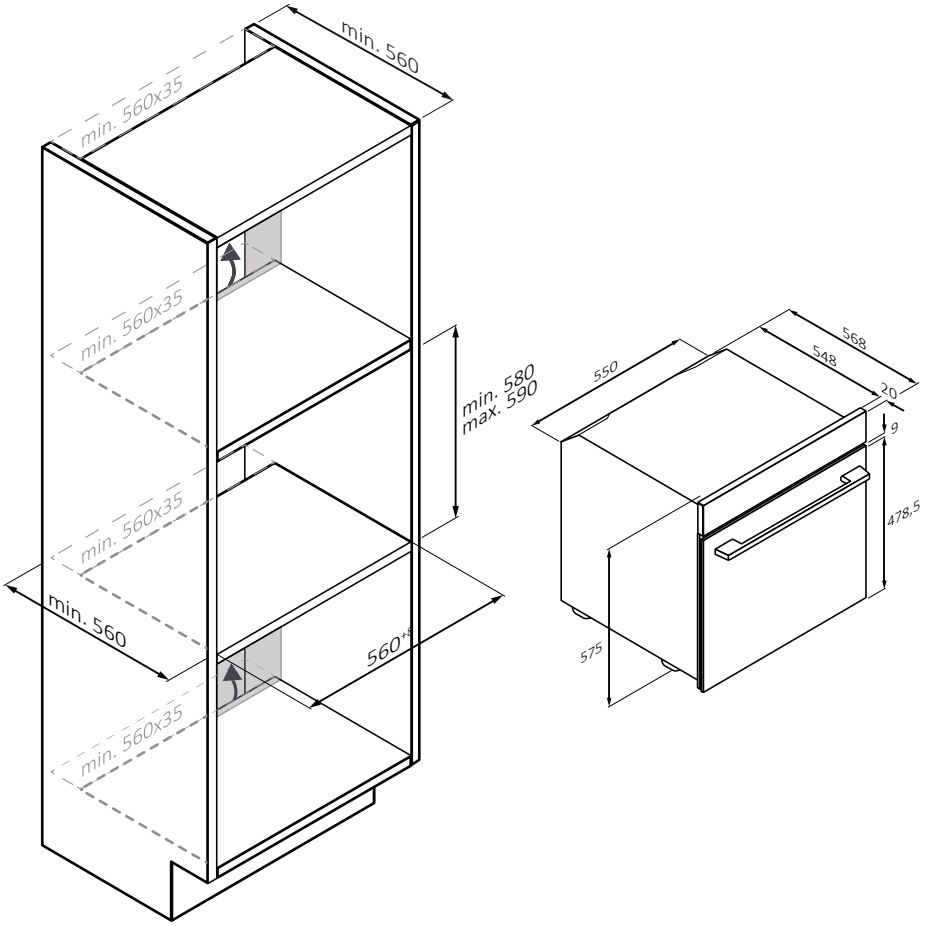

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

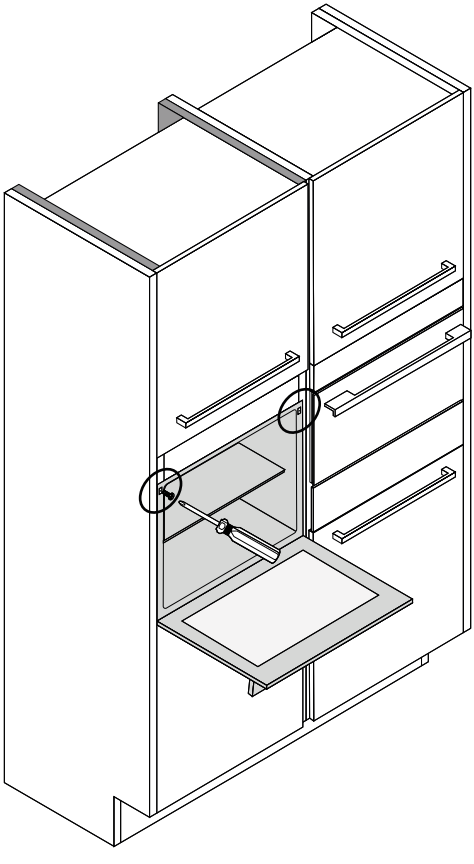

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

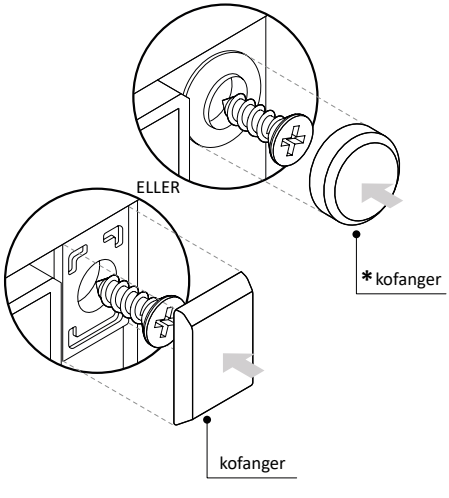

550
568
548
20
9
478,5
575

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






(kun hvis til stede*)

mm

## TERVETULOA

Kiitos, että valitsit tuotteemme. Turvallisuutesi varmistamiseksi ja parhaiden tulosten saamiseksi lue tämä käyttöopas huolellisesti, mukaan lukien turvallisuusohjeet, ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.
Ennen kuin asennat uunin, merkitse muistiin sarjanumero, jota saatat tarvita korjauksia varten. Tarkista mahdolliset vauriot kuljetuksen aikana ja ota yhteyttä teknikkoon, jos olet epävarma asiasta, ennen uunin käyttöä.
Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta.

**HUOMAA:** Huomaa, että uunin ominaisuudet ja lisävarusteet voivat vaihdella ostamasi mallin mukaan.

**YHTEENVETO**

**1. TURVALLISUUSOHJEET**

**2. TUOTTEEN ESITTELY**
2.1. Tuotteen Yleiskatsaus
2.2. Lisävarusteet
2.3. Ohjauspaneeli
2.4. Yhdistettävyys

**3. ENNEN ALOITTAMISTA**
3.1. Käynnistystä Koskevat Tiedot
3.2. Ensimmäinen Käyttö
3.3. Alustava Puhdistus

**4. TUOTTEEN TOIMINTA**
4.1. Miten tuote toimii
4.2. Ruoanvalmistustoiminnot
4.2.1. Pääohjelmat
4.2.2. Erikoistoiminnot
4.2.3. Monivaiheominaisuus

**5. RUOANVALMISTUSOHJEET**
5.1. Yleiset asetukset
5.2. Everyday cooking -taulukko

**6. HOITO JA PUHDISTUS**
6.1. Yleiset Suositukset
6.2. Uunin Puhdistus
6.2.1. Uunin Sisällä: Puhdistustoiminnot
6.2.2. Uunin Ulkopuolella: Lasioven Irrotus Ja Puhdistus
6.3. Lisävarusteiden Puhdistus
6.4. Huolto
6.5. Esittelytila

**7. VIANMÄÄRITYS**

**8. YMPÄRISTÖNSUOJELU JA HÄVITTÄMINEN**
8.1. Laitteen Hävittäminen
8.2. Ympäristön Suojelu Ja Kunnioittaminen

**9. ASENNUS**

# 1. TURVALLISUUSOHJEET

## YLEISET VAROITUKSET

- Älä käytä puhdistamiseen höyrypesuria.
- Käytön aikana laite kuumenee. Varo koskettamasta uunin sisällä olevia lämmityselementtejä.

### Käytä uunia käyttötarkoituksen mukaisesti

- Käytä uunia vain siihen tarkoitukseen, johon se on tarkoitettu, eli ainoastaan ruuan valmistamiseen: mikä tahansa muu käyttö esim. lämmönlähteenä on sopimaton ja siten vaarallinen. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä, väärästä tai kohtuuttomasta käytöstä.

### Käyttörajoitukset

- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole aiheeseen liittyvää kokemusta ja tietoa, voivat käyttää laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen käyttöön turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu henkilöiden (mukaan lukien lapset), joilla on alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole valvonut tai opastanut laitteen käyttöä.
- Lapsia on valvottava, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.
- **⚠VAROITUS:** Laite ja sen näkyvät osat kuumentuvat käytön aikana. On varottava koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- **⚠ VAROITUS:** Kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä poissa laitteen luota.

## ASENNUSVAROITUKSET

- Uuni voidaan sijoittaa korkealle kaappiin tai työtason alle.
- Ennen kiinnitystä paikalleen on varmistettava uunitilan hyvä ilmanvaihto, jotta sisäosien jäähdytykseen ja suojaukseen tarvittava raitis ilma pääsee kiertämään kunnolla. Tee kuvissa määritellyt aukot asennustyypin mukaan. Kiinnitä uuni aina huonekaluihin laitteen mukana toimitetuilla ruuveilla.
- Laitteen käyttäminen nimellistaajuuksilla ei edellytä lisätoimenpiteitä/asetusta.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa sisustusoven taakse.
- Asennuksen aikana uunin on oltava irrotettuna verkkovirrasta.
- Jos valmistajan apua tarvitaan virheellisen asennuksen aiheuttamien viko-

jen korjaamiseksi, takuu ei kata tätä apua. Ammattitaitoisen henkilöstön asennusohjeita on noudatettava.

- Väärä asennus voi aiheuttaa henkilö-, eläin- tai tavaravahinkoja. Valmistaja ei vastaa näistä vahingoista tai henkilövahingoista.
- Asennuksen saa suorittaa vain pätevä teknikko, jonka on tunnettava asennusmaassa voimassa olevat lait ja noudatettava niitä sekä valmistajan ohjeita.
- Kun olet poistanut laitteen laatikosta, tarkista aina, ettei se ole vaurioitunut. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteyttä asiakaspalveluun ennen asennusta, äläkä kytke laitetta virtalähteeseen.
- Poista pakkausmateriaali ennen laitteen käyttöä.
- Älä käytä asennuksen aikana uunin oven kahvaa uunin nostamiseen ja siirtämiseen.
- Asennuskalusteiden ja viereisten kalusteiden on kestettävä 95 °C:n lämpötiloja
- On suositeltavaa käyttää suojakäsineitä asennuksen aikana haavojen välttämiseksi.
- Älä asenna tuotetta avoimiin ympäristöihin, jotka altistavat laitteen ulkoilmalle.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi alle 2000 metrin korkeudessa.
- Poista suojakalvot ja mainostarrat uunin etupinnalta ennen ensimmäistä käyttöä

## SÄHKÖÖN LIITTYVÄT VAROITUKSET

- Pistokkeen on sovelluttava laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuun kuormitukseen, ja siinä on oltava maadoitusliitäntä, jonka on oltava käytössä. Maadoitusjohdin on väriltään keltavihreä.
- Liitäntä virtalähteeseen voidaan tehdä käyttämällä pistoketta tai asettamalla kiinteä omnipolaarinen kytkin, jonka kosketusten välys on ylijännitesuojan (luokka III) vaatimusten mukainen, laitteen ja virtalähteen välille. Kytkimen on kestettävä suurin liitetty kuormitus, ja sen on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukainen.
- Jos pistorasia ja laitteen pistoke eivät ole yhteensopivia, pyydä pätevää sähköasentajaa korvaamaan pistorasia toisella sopivalla tyypillä. Pistokkeen ja pistorasian tulee olla asennusmaan voimassa olevien säädösten mukaisia.
- Kytkin ei saa keskeyttää keltavihreää maadoituskaapelia. Kytkentään käytettävän pistorasian tai omnipolaarisen kytkimen on oltava helposti saatavilla, kun laite on asennettu. Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaava ammattilainen.

- Ota kaikissa korjaustarpeissa yhteyttä asiakaspalveluun ja pyydä alkuperäisten varaosien käyttöä.
- Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
- ⚠ **VAROITUS:** vältä sähköiskun mahdollisuus varmistamalla ennen lampun vaihtamista, että laitteen virta on kytketty pois päältä.
- Uuni on sammutettava ennen irrotettavien osien irrottamista. Aseta ne paikoilleen puhdistuksen jälkeen ohjeiden mukaisesti.
- Sähkölaitteiden käyttö edellyttää joidenkin perussääntöjen noudattamista:
  - Älä irrota tuotetta virtalähteestä vetämällä virtajohtoa.
  - Älä koske laitteeseen märillä tai kosteilla käsillä tai jaloilla.
  - Sovittimien, useiden pistorasioiden ja jatkokaapelien käyttöä ei suositella.
  - Jos laitteessa on toimintahäiriö ja/tai se toimii huonosti, sammuta laite, äläkä yritä korjata sitä.
- ⓘ **HUOMAUTUS:** koska uuni voi vaatia huoltotöitä, on suositeltavaa pitää toinen seinäpistoke käytettävissä, jotta uuni voidaan kytkeä tähän, jos se poistetaan siitä tilasta, johon se on asennettu.
- Kaikki korjaukset, asennukset ja huollot, joita ei ole suoritettu oikein, voivat vakavasti vaarantaa käyttäjän.
- Valmistajayritys ilmoittaa täten, että se ei ota mitään vastuuta virheellisistä asennus-, huolto- tai korjaustöistä aiheutuneista välittömistä tai välillisistä vahingoista. Lisäksi se ei ole vastuussa maadoitusjärjestelmän puuttumisen tai toiminnan keskeytymisen aiheuttamista vahingoista (esim. sähköisku).
- ⚠ **HUOMIO:** Lämpökatkaisun tahattoman nollauksen aiheuttaman vaaran välttämiseksi laitetta ei saa syöttää ulkoisen kytkinlaitteen, kuten ajastimen, kautta tai liittää piiriin, jonka käyttölaite kytkee säännöllisesti päälle ja pois päältä.
- Laitetta ei ole suunniteltu aktivoitavaksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukoohjausjärjestelmällä.

## KÄYTTÖ JA HUOLTO

- Nesteenkeräyspelti kerää ruuanvalmistuksen aikana tippuneet jäämät.
- Kun asetat Airfry-pellin tai ritilän sivuritilöille, varmista, että sivun lyhyempi osa (pysäyttimen ja reunan välissä) on uunin sisäosaa kohti. Jos ritilässä on koristeellinen metallitanko, kiinnitä huomiota sen sijoittamiseen uunin ulkopuolelle niin, että tuotemerkin logo on näkyvissä ja luettavissa. Katso oikea sijainti myös tämän käyttöoppaan Lisävarusteet-osiossa olevasta kuvasta.
- Älä puhdista uunin lasiluukkua voimakkailla hankaavilla puhdistusaineilla

tai terävillä metallikaapimilla, koska ne voivat naarmuttaa pintaa, mikä voi johtaa lasin säröilyyn.
- Käytä ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpömittaria.
- Kosteus voi kondensoitua ruuanvalmistuksen aikana uunin sisälle tai uuninluukun lasiin. Tämä on normaali tilanne. Tämän vaikutuksen vähentämiseksi odota 10-15 minuuttia virran kytkemisen jälkeen, ennen kuin laitat ruoan uuniin. Kondensaatio katoaa joka tapauksessa, kun uuni saavuttaa paistolämpötilan.
- Valmista kasvikset astiassa, jossa on kansi, avopellin sijaan.
- Älä jätä ruokaa uuniin kypsentämisen jälkeen pidemmäksi aikaa kuin 15–20 minuutiksi.
- Pitkä sähkökatko ruoanvalmistusvaiheessa voi aiheuttaa monitorin toimintahäiriön. Ota tällöin yhteyttä asiakaspalveluun.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla tai kaupoista saatavalla kertakäyttöisellä suojalla. Alumiinifolio tai muu suojaus, joka on suoraan kosketuksissa kuuman emalin kanssa, voi sulaa ja vahingoittaa uunin sisäosien emalointia.
- ⚠ **VAROITUS:** älä koskaan irrota uuninluukun tiivistettä.
- ⚠ **HUOMIO:** Älä lisää uunin pohjalle vettä ruuanvalmistuksen aikana tai kun uuni on kuuma.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä aseta ruokaa suoraan uunin ritilöille. Käytä aina leivinpaperia ja/tai sopivia uunipeltejä tai vuokia.
- Pese kaikki lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttöä kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.

**VAROITUKSET (*PYRO-UUNIT)**
- Ylimääräiset roiskeet on poistettava ennen puhdistusta.
- ⚠ **VAROITUS:** ennen automaattisen puhdistusjakson aloittamista:
  - Puhdista uunin ovi.
  - Poista uunin sisältä suuret tai karkeat ruokajäämät kostealla sienellä. Älä käytä pesuaineita.
  - Poista kaikki lisävarusteet ja liukutelinesarja (jos käytössä).
  - Älä aseta pyyhkeitä uuniin.
- Jos uuni on varustettu liha-anturilla, sulje anturin reikä mukana toimitetulla mutterilla ennen puhdistussyklin aloittamista. Sulje reikä aina mutterilla, kun liha-anturia ei käytetä.
- Pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana (jos saatavilla) pinnat voivat tulla tavallista kuumemmiksi ja lapset on pidettävä poissa uunin lähettyviltä.
- Jos uunin yläpuolelle on asennettu keittotaso, älä koskaan käytä sitä, kun Pyrolizer toimii. Tämä estää keittotasoa ylikuumenemasta.

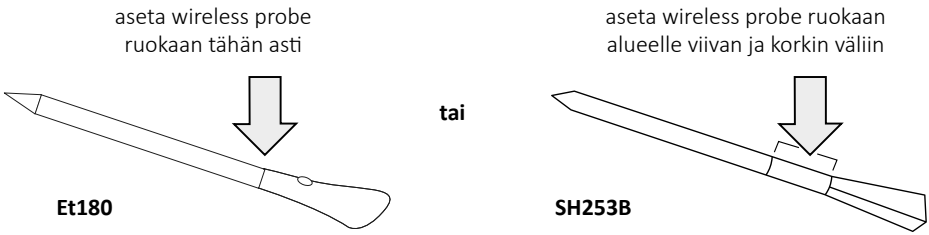
* Uunimallista riippuen

## VAROITUKSET (HÖYRY PLUS -TOIMINTOA VARTEN)

- Höyrysäiliötä täytettäessä veden pinta ei saa ylittää säiliössä ilmoitettua enimmäistasoa.
- Täytä säiliö vain puhtaalla vedellä.
- Höyrysäiliö on poistettava ennen pyrolyyttisen puhdistustoiminnon aloittamista. Älä aseta höyrysäiliötä paikoilleen pyrolyyttisen puhdistustoiminnon aikana.

## LANGATTOMAN LÄMPÖTILA-ANTURIN VAROITUKSET

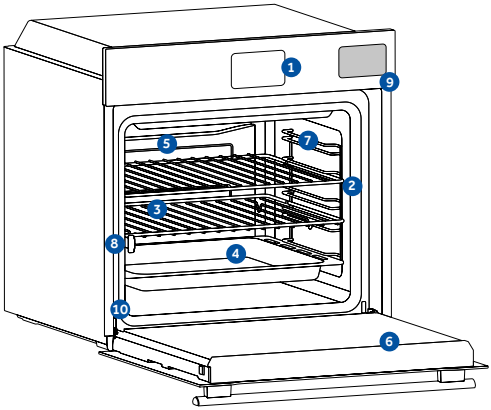
- Tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan uunilaitteille. Sitä saa käyttää vain tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla.
- Älä KOSKE Preci Probe -anturiin PALJAIN KÄSIN HETI KYPSENNYKSEN JÄLKEEN. Käytä aina patakintaita Preci Probe -anturin poistamiseksi ruoasta kypsennyksen jälkeen.




- Älä altista Preci Probe -anturin metalliosaa suoraan uunin tuottamalle lämmölle.
- Älä käytä Preci Probe -anturia muussa laitteessa kuin sisäänrakennetussa uunissa.
- Älä käytä Preci Probe -anturia mikroaaltouunissa.
- Preci Probe -anturi voidaan puhdistaa ja pestä, mutta älä upota sitä veteen pitkäksi aikaa.
- Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu alle 12-vuotiaiden käyttöön.
- Toimittaja ei ole vastuussa laitteen väärinkäytöstä johtuvista Preci Probe - vaurioista..
- Puhdista Preci Probe ennen käyttöä.
- Anturi voi toimia tällä lämpötila-alueella: 10 celsiusasteesta aina metalliosan maksimilämpötilaan, joka on 100 °C. Kun kypsennysohjelma valitaan, näytössä näkyy oletuslämpötila, mutta se ei ole koskaan yli 250 °C: valittavissa oleva lämpötila on myös rajoitettu 250 °C:een.
- Jos Preci Probe -anturin lämpötila ylittää 100 °C, kypsennys päättyy, ja Preci Probe on vaurioiden välttämiseksi poistettava uunista mahdollisimman pian patakintaita käyttäen.

# 2. TUOTTEEN ESITTELY

## 2.1. TUOTTEEN YLEISKATSAUS

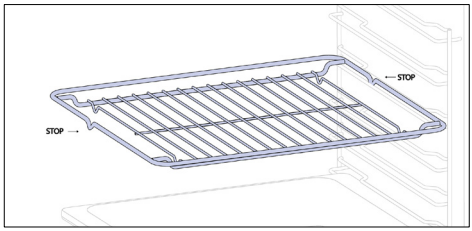



1. **Ohjauspaneeli**
2. **Hyllytasojen numerot**
3. **Metalliritilät**
4. **Uunipelti**
5. **Tuulettimen suojus**
6. **Uunin ovi**
7. **Vaakatasossa olevat pidikkeet** (jos sisältyy: vain flat cavity -uunit)
8. **Teleskooppioppaat**
9. **Höyrysäiliö**
10. **Sarjanumero ja QR-koodi**

Écrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure

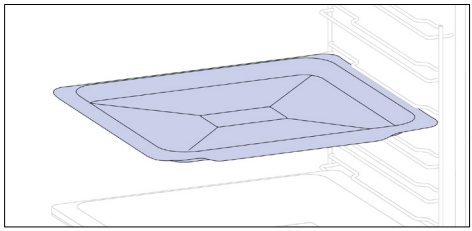
## 2.2. LISÄVARUSTEET

### Metalliritilä



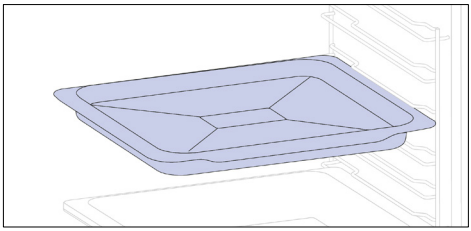

Uunin ritilä on irrotettava ja säädettävä taso, joka tukee keittiövälineitä ja jota voidaan säätää eri korkeuksille erilaisten ruoanlaittotarpeiden mukaan. Älä aseta ruokaa suoraan ritilälle; käytä sen sijaan leivinpaperia tai sopivia uunipeltejä.

### Leivinpelti (vain jos käytössä tässä mallissa*)



Leivinpelti on ihanteellinen apuväline, kun halutaan tasaisesti ruskistunut pohja. Matalan, tasaisen muotoilunsa ansiosta se sopii erittäin hyvin pikkuleiville ja muille leivonnaisille. Se voidaan myös asettaa kypsentämisessä käytettävän ritilän alle, jolloin se kerää kypsennyksen aikana valuneet nesteet ja pitää uunin puhtaana.

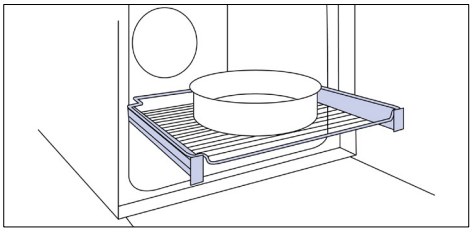
### Syvempi pelti



Syvempi pelti on ihanteellinen resepteille, joissa on käytetty enemmän nesteitä tai joissa valmistettavaa ruokaa on enemmän, kuten pataruoat tai paahtopaistit. Syvä pelti on suunniteltu erityisesti varmistamaan siinä valmistetun ruoan haluttu koostumus.

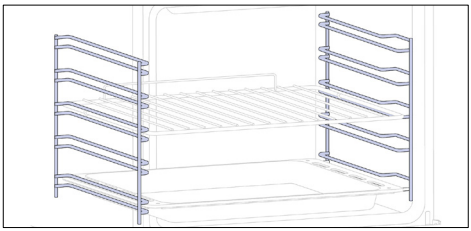
### Teleskooppiohjaimet

(vain jos käytössä tässä mallissa*)



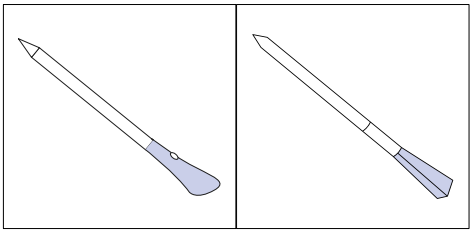
Teleskooppisia uunikiskoja voidaan pidentää, mikä helpottaa esineiden asettamista uuniin tai poistamista. Niiden ansiosta ei kuumaan uuniin enää tarvitse kurkottaa sisään. Ne parantavat turvallisuutta ja vakautta, ja niitä voidaan säätää eri asentoihin.

**Sivukannattimet** (vain jos käytössä tässä mallissa*)



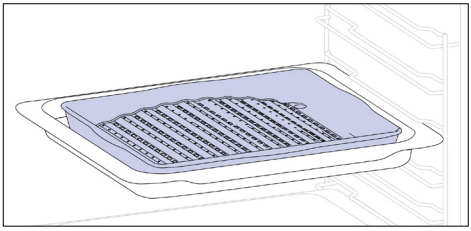
Uunin sisäseinässä molemmin puolin sijaitsevat kannattimet on tarkoitettu uunipelleille ja ritilöille.

**Preci Probe** (vain jos käytössä tässä mallissa*)



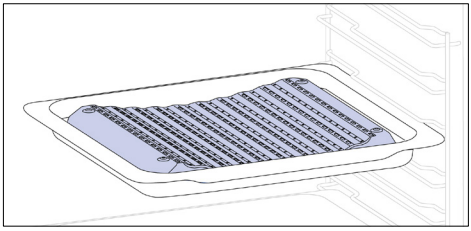
Tämä Preci Probe -anturi on lämpötilamittari, joka työnnetään lihaan. Se yhdistetään uuniin kaapelilla, jonka avulla lihan sisälämpötilaa voidaan tarkkailla kypsennyksen aikana.
Sitä käytetään pääasiassa kalalle ja lihalle.

**Dual tray – Kaksoispelti – BBQ-tila**
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



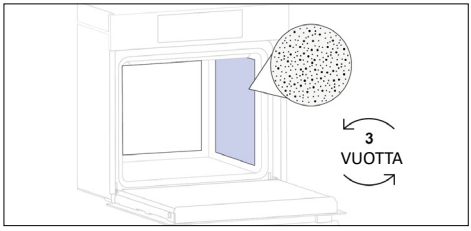
Kupera muoto sopii uunissa grillaamiseen korkeassa lämpötilassa (220°), mikä mahdollistaa kunnollisen grillaustuloksen jopa kotona.
Pellin pohjan tyhjennysominaisuuden ansiosta rasva pääsee muodostamaan savua syntyy vain vähän.

**Dual tray – HÖYRY-tila**
(vain jos käytössä tässä mallissa*)

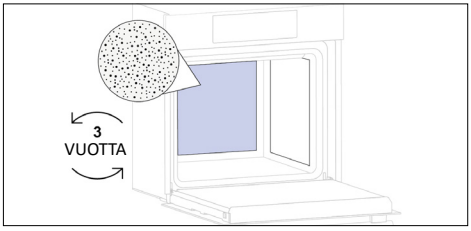


Kovera muoto mahdollistaa ruoanlaitossa syntyvän kosteuden oikeanlaisen kierron ja pitää ruoan kosteuspitoisuuden korkeana.
Kypsennyksessä käytettävän kosteuden määrää voidaan säädellä sen mukaan, miten paljon pellille lisätään vettä.

**Katalyyttipaneelit**
(vain jos käytössä tässä mallissa*)

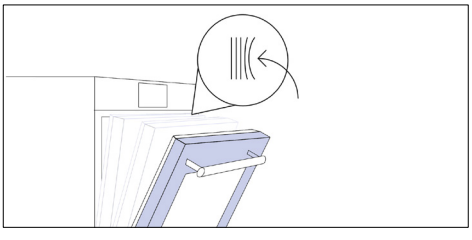



**Katalyytti Tuulettimen suojus**
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



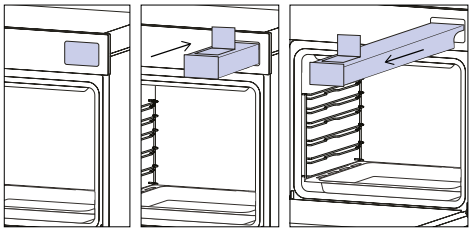

Emalilla päällystetyt erikoislevyt on valmistettu käyttäen mikrohuokoisuusrakennetta, joka tekee rasvasta helposti irrotettavia kaasumaisia elementtejä. Vaihda 3 vuoden käytön jälkeen (2/3-ruoanlaittojaksoa viikossa).

**Pehmeästi sulkeutuvat/avautuvat saranat**
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



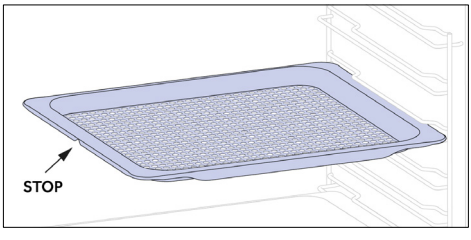
Pehmeästi sulkeutuvat ja avautuvat saranat ohjaavat oven liikettä ja varmistavat sen sujuvuuden sekä estävät paiskautumisen.

**Höyrysäiliö**



Höyrysäiliö on laatikko, joka voidaan täyttää vedellä, jota tarvitaan höyryavusteisten ruoanlaittoja puhdistusohjelmien suorittamiseen.

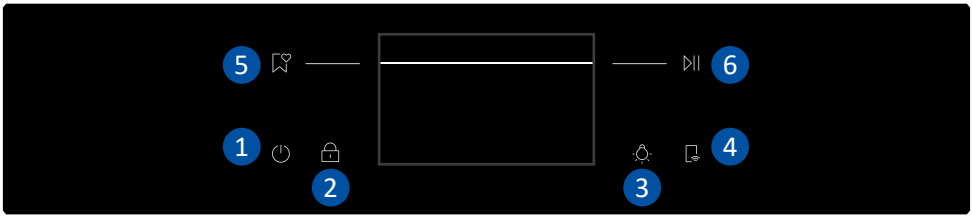
**Air Fry -pelti** (vain jos käytössä tässä mallissa*)




Air Fry -pelti varmistaa, että kuuma ilma kypsentää ruoan tasaisesti ja kolmiulotteisesti. Näin saadaan rapeampi pinta ja kuivattamatta ruokaa sisältä. Leivinpelti voidaan valinnaisesti sijoittaa tasolle T1 nesteiden tai murujen keräämistä varten.

**FI:** Älä aseta ruokaa suoraan uunin ritilöille. Käytä aina leivinpaperia ja/tai sopivia uunipeltejä tai vuokia.

## 2.3. OHJAUSPANEELI




**Komission asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset alhaisen virrankulutuksen tiedot**
Tuotteen virrankulutus valmiustilassa: 0,5 W
Aika, jonka jälkeen laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan: 20 minuuttia

Toiminnot ja niiden järjestys voivat olla erilaiset mallista riippuen.

1. Virtapainike
2. Lapsilukko
3. Lamppu
4. Etäohjaus
5. Suosikit
6. Käynnistä/keskeytä

## PÄÄTOIMINNOT

| Symboli | Toiminto | Kuvaus |
|---|---|---|
| | **Virtapainike** | Paina, kun haluat kytkeä uunin päälle/pois päältä. |
| | **Lapsilukko** | Pidä painettuna 3 sekunnin ajan, kun haluat lukita näytön ja estää alaikäisten ei-toivotun käytön. |
| | **Valo** | Paina, kun haluat sytyttää/sammuttaa uunin sisävalon. |
| | **Etäohjaus** | Aktivoi etäohjaus painamalla painiketta 3 sekunnin, kun olet ensin yhdistänyt uunin hOn-sovellukseen (sovelluksen kautta). |
| | **Suosikit** | Paina, kun haluat avata Suosikit-valikon. |
| | **Käynnistä/keskeytä** | Paina, kun haluat käynnistää tai keskeyttää ruoanlaiton tai vahvistaa toiminnot. |

**NÄYTTÖPALAUTE** (näkyy vain aktiivisena)

| Symboli | Palaute | Kuvaus |
|---|---|---|
|  | **Säiliö puuttuu** | Kuvake näkyy, kun höyrysäiliö puuttuu tai on auki. |
|  | **Täytä säiliö** | Kuvake näkyy, kun höyrysäiliöön on lisättävä vettä. |
|  | **Tyhjennys käynnissä** | Kuvake näkyy tyhjennysprosessin aikana. |
|  | **Säiliö tyhjä** | Kuvake näkyy, kun höyrysäiliössä ei ole vettä. |
|  | **Tyhjennä säiliö** | Kuvake näkyy, kun käyttäjän tulisi tyhjentää höyrysäiliö. |
|  | **Kalkinpoisto tarvitaan** | Kuvake tulee näkyviin, kun kalkinpoisto-ohjelma on tarpeen. |

## 2.4. YHDISTETTÄVYYS

### Langattoman toiminnon parametrit

| Tekniikka | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standardi | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Taajuuskaista(t) [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maksimiteho [mW] | 100 | 10 |

### Langattoman anturin langattomat parametrit

| * Malli | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Tekniikka | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standardi | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Taajuuskaista(t) [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maksimiteho [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Bluetooth®-sanamerkki ja -logot ovat Bluetooth SIG, Inc:n omistamia rekisteröityjä tavaramerkkejä, ja Candy Hoover Group SRL käyttää näitä tavaramerkkejä lisenssillä. Muut tavaramerkit ja kauppanimet ovat omistajiensa omaisuutta.

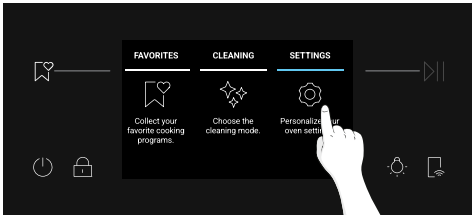
* Uunimallista riippuen

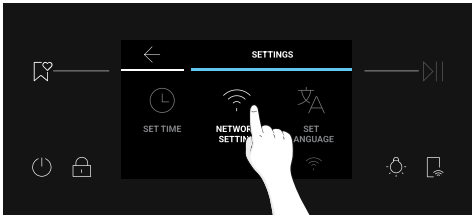
### Tuotetiedot Verkkokäyttöisille Laitteille

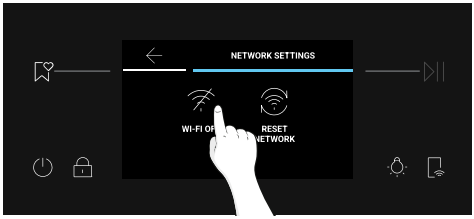
Tuotteen virrankulutus verkkovalmiustilassa, jos kaikki langalliset verkkoportit on kytketty ja kaikki langattomat verkkoportit on aktivoitu: 2,0 W
Aika, jonka jälkeen laite siirtyy automaattisesti verkkokäyttöiseen valmiustilaan: 20 minuuttia

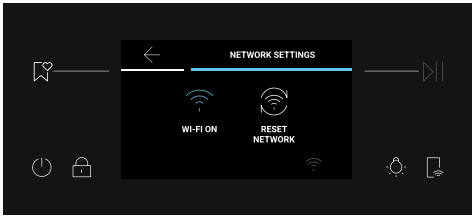
### Langattoman verkkoportin aktivointi:

Paina Asetukset aloitusvalikossa ja paina sitten Verkkoasetukset. Kytke Wi-Fi päälle Wi-Fi POIS PÄÄLTÄ-vaihtoehdolla.



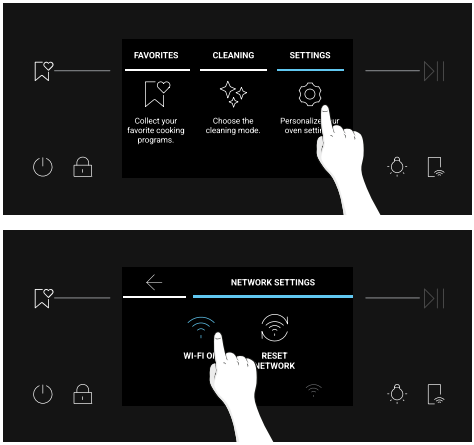



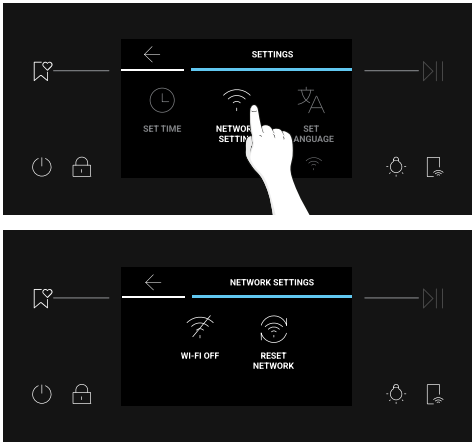



### Langattoman verkkoportin poistaminen käytöstä:

Paina Asetukset aloitusvalikossa ja paina sitten Verkkoasetukset. Kytke Wi-Fi-yhteys pois päältä vaihtamalla Wi-Fi PÄÄLLÄ.



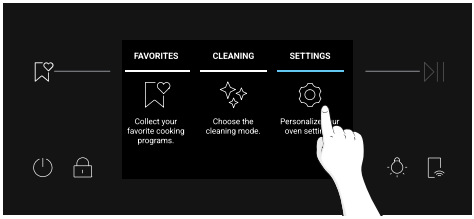


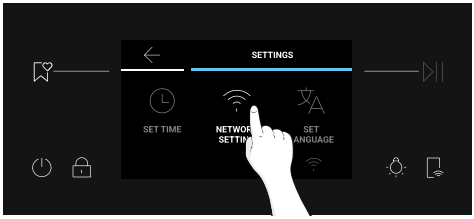


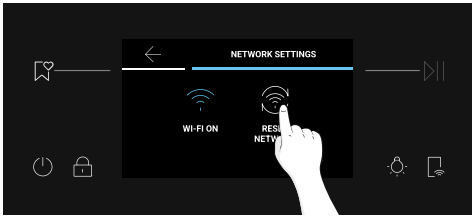


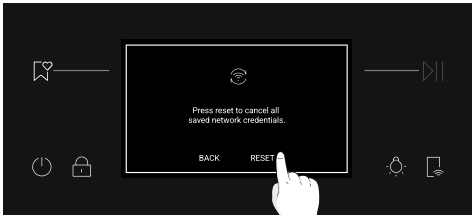

### Verkon nollaaminen

1. Paina Asetukset aloitusvalikossa ja paina sitten Verkkoasetukset.
2. Paina Nollaa verkkoyhteys (käytössä vain, jos laite on jo pariliitetty);
3. Vahvista ponnahdusviesti painamalla Nollaa.




Täten Candy Hoover Group Srl vakuuttaa, että radiolaite on direktiivin 2014/53/EU ja Yhdistyneen kuningaskunnan markkinoita koskevien asiaankuuluvien lakisääteisten vaatimusten mukainen. Vaatimustenmukaisuusvakuutuksen koko teksti on saatavilla Internet-osoitteessa:www.candy-group.com

## VUOROVAIKUTUS SOVELLUKSEN KANSSA

Laite voidaan liittää kodin langattomaan verkkoon ja sitä voidaan käyttää etänä sovelluksen avulla. Yhdistä laite varmistaaksesi, että se pysyy ajan tasalla uusimpien ohjelmistojen ja ominaisuuksien suhteen.

### HUOMAA

- Kun uuni on päällä, WIFI-kuvakkeet vilkkuvat 30 minuuttia. Tänä aikana on mahdollista rekisteröidä tuote.
- Varmista, että kotisi Wi-Fi-verkko on päällä.
- Vaiheittaiset ohjeet näkyvät sekä laitteessasi että mobiililaitteessasi.
- Uunin liittäminen voi kestää jopa 10 minuuttia.
- Katso lisäohjeita ja vianmääritys sovelluksesta.

---

Lataa hOn-sovellus älypuhelimeesi.

Available on the App Store

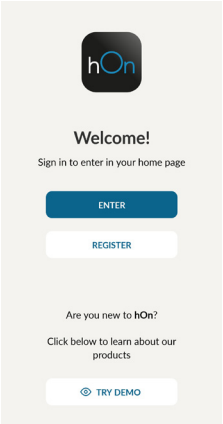
GET IT ON Google Play

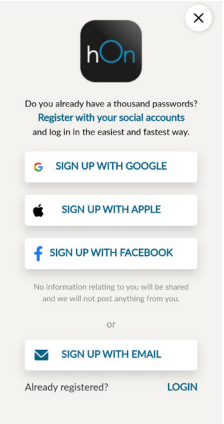
Seuraavat kuvat ovat vain havainnollistamistarkoituksessa.

---

## UUDEN KÄYTTÄJÄN REKISTERÖINTI

- Napsauta Rekisteröidy-painiketta
- Voit rekisteröityä sosiaalisen median tilien kautta tai henkilökohtaisella sähköpostiosoitteellasi



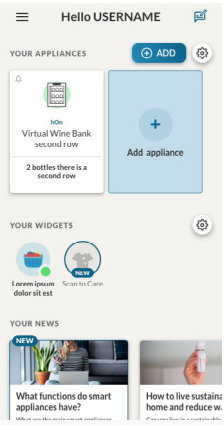




## NOPEA PARILIITOS

---

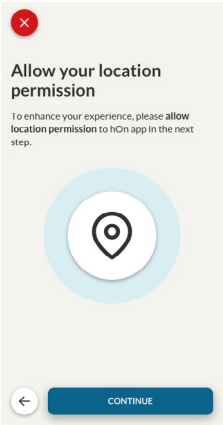
**Vaihe 1**

- Valitse Lisää laite.



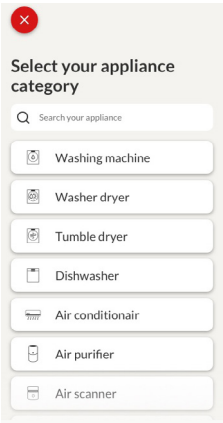
**Vaihe 2**

- Salli sijaintitietojen käyttäminen.



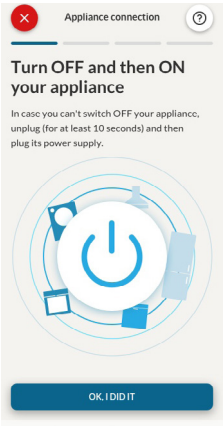

**Vaihe 3**

- Valitse uuni laiteluokasta.



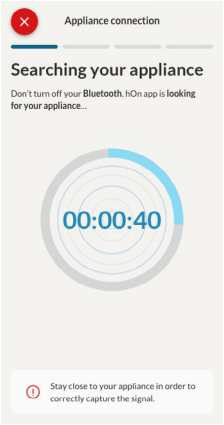

**Vaihe 4**

- Kytke laite päälle. Jos se on jo päällä, kytke se pois päältä ja takaisin päälle.



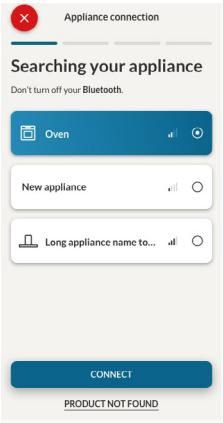
**Vaihe 5**

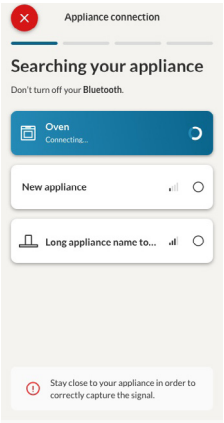
- Kun laite on kytketty päälle, hOn-sovellus alkaa etsiä kodinkonettasi.




**Vaihe 6.1-6.2**

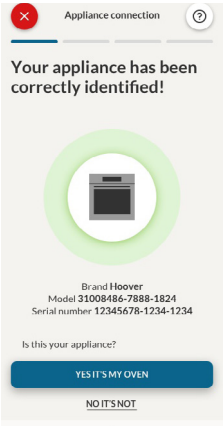
- Valitse kodinkoneesi, napauta Yhdistä ja odota muutama sekunti.




**Vaihe 7**

- Uuni löytyy ja voit hallita sitä hOn:n kautta.



## ETÄOHJAUS

Etäohjaus tarjoaa käyttäjille lukuisia etuja, jotka parantavat käyttömukavuutta, tehokkuutta ja yleistä ruuanvalmistuskokemusta antamalla mahdollisuuden hallita tuotetta suoraan sekä laitteesta että hOn-sovelluksesta.

Tämän toiminnon avulla voit nauttia laitteesi kautta erilaisista ominaisuuksista, kuten sovelluksessa jo saatavilla olevien reseptien tai kypsennysohjelmien välittömästä tai ajoitetusta aloittamisesta käyttäen anturia tai ilman anturia; reseptien edistymisen reaaliaikaisesta seurannasta; käytössä olevien kypsennysparametrien säätämisestä; kypsennysprosessin seurannasta ja hallinnasta Preci Probe -anturin avulla; omien reseptien luomisesta; U-Create- toiminnon avulla ja luotujen reseptien tallentamisesta suoraan laitteeseen käyttämällä tuotteen Jolly-toimintoa.

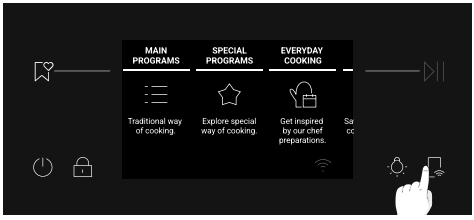
Etäohjaus voidaan aktivoida vain, kun tuote on rekisteröity.
Voit myös lopettaa ruoanvalmistusohjelman etänä sovelluksen kautta painamalla laitteen näytössä olevaa LOPETA-painiketta. Uuni pysäyttää kypsennyksen automaattisesti.

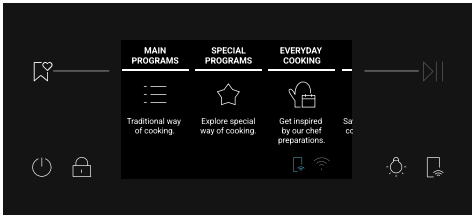
Jos etäohjaus on PÄÄLLÄ, voit käynnistää/pysäyttää ja seurata ruoanlaitto-ohjelmia ja reseptejä sekä suoraan sovelluksesta että laitteesta. Jos etäohjaus kytketään POIS PÄÄLTÄ sen jälkeen, kun kypsennysohjelma on jo käynnistynyt, ohjelma voidaan pysäyttää vain uunista käsin.

**HUOMAA:** Etäohjaus on käytettävissä kaikille tuotteen ruoanlaittotoiminnoille, paitsi Grilli + Puhallin ja Supergrill.

### Etäohjauksen aktivointi:

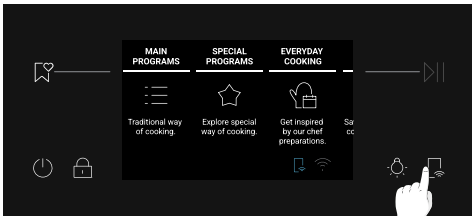
1. Paina aloitusvalikon oikeassa alakulmassa ;
2. Etäohjaus päällä -kuvake näkyy näytön alareunassa;
3. Käynnistä sovellus, valitse ohjelma ja anna ruoanvalmistuksen alkaa. Prosessin aikana ohjelman parametreja voidaan hallinta ja muuttaa sekä tuotteesta että sovelluksesta.

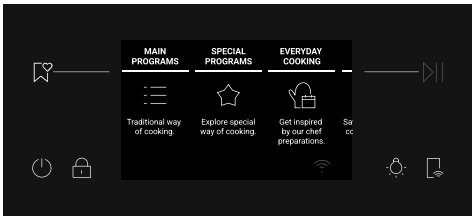


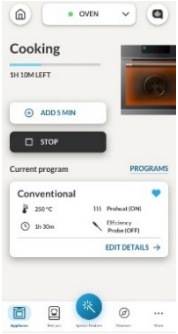




### Etäohjauksen poistaminen käytöstä:

1. Kun etäohjaus on aktiivinen, kytke se pois päältä painamalla .
2. Etäohjaus päällä -kuvake katoaa.






**HUOMAA:** Jos käyttäjä lopettaa käynnissä olevan kypsennyksen uunista, pysäytetty kypsennys näkyy samanaikaisesti sovelluksessa.

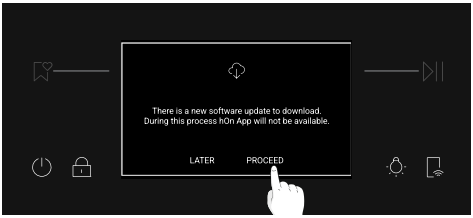
## LANGATON PÄIVITYS (OTA)

Uunissa on langaton päivitystoiminto, joka varmistaa tuotteen ohjelmiston ylläpidon. Sen käyttämistä suositellaan aina, jotta uunin toiminta on aina päivitetty. Päivitys otetaan käyttöön heti, kun tuote on rekisteröity sovellukseen. Kun päivitys on saatavilla ja uuni on yhdistetty, saat ilmoituksen asiasta näyttöön tulevalla ponnahdusviestillä.

OTA-prosessi tapahtuu kahdessa vaiheessa.

**1. OHJELMISTON LATAUS** – Tämän prosessin aikana, joka voi kestää noin 2 tuntia, uunia voi käyttää ruoanvalmistukseen, mutta hOn-sovellus ei ole käytettävissä.

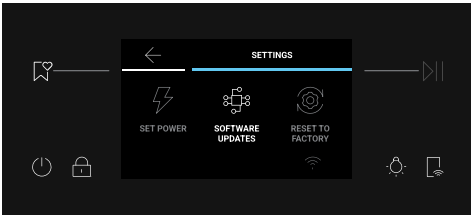
- Kun valitset Jatka, päivitys alkaa latautua, ja Wi-Fi-kuvake, jossa on sininen nuoli, pysyy näkyvissä latauksen loppuun asti. Jos haluat sammuttaa näytön tänä aikana, etäohjaus on aktivoitava ennen virtapainikkeen painamista, muuten latausprosessi keskeytyy.





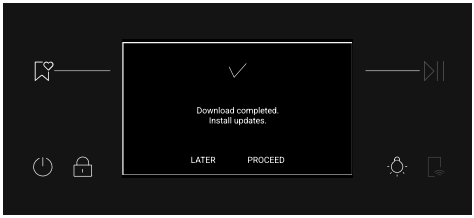


- Valitsemalla Myöhemmin voit aloittaa prosessin siirtymällä Asetukset-valikon kohtaan Ohjelmistopäivitykset.



**2. ASENNUS** Tämän prosessin aikana, joka voi kestää noin 2 tuntia, uunia voi käyttää ruoanvalmistukseen, mutta hOn-sovellus ei ole käytettävissä.

- Kun napautat Jatka, päivitys asennetaan.

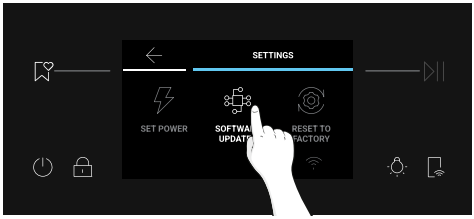


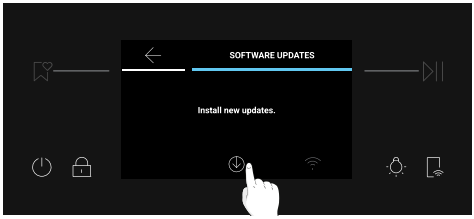







- Kun valitset Myöhemmin, voit aloittaa prosessin siirtymällä Asetukset-valikon kohtaan Ohjelmistopäivitykset.



# 3. ENNEN ALOITTAMISTA

## 3.1. KÄYNNISTYSTÄ KOSKEVAT TIEDOT

Kun käynnistät uunin ensimmäisen kerran, saatat huomata savua. Älä huolestu. Odota vain, että savu häviää, ennen kuin alat käyttää uunia.

### Oven toiminta

Pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana uunin ovi pysyy aina lukittuna. Jos ovi ei ole lukittu, uuni näyttää virhekoodin 24 ja keskeyttää puhdistustoiminnon.

### Valaistuksen toiminta

Uunissa on sisällä yksi tai kaksi lamppua, jotka syttyvät yleensä aina, kun kypsennystoiminto alkaa. Ovikytkimellä varustetuissa uuneissa (katso alla) valo syttyy automaattisesti, kun ovi avataan.

Lamppupainikkeella varustetuissa uuneissa myös painiketta voidaan käyttää valaistuksen aktivoimiseen.
Jos uunin ovi pysyy auki yli 10 minuuttia, valot sammuvat automaattisesti.
Pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana valo ei pala.*

### Jäähdytystuulettimen toiminta

Jäähdytystuuletin on vastuussa lämmön haihduttamisesta, uunin ja sen ympäristön liiallisen lämpiämisen ehkäisemisestä sekä keittiölaitteiden suojaamisesta korkeiden lämpötilojen vaikutuksilta. Tästä syystä jäähdytystuulettimen toiminta kuuluu jonkin aikaa myös sen jälkeen, kun uuni on sammutettu.

Se toimii kypsennyksen aikana ja sen jälkeen ja sen toiminta on suhteutettu uunin sisälämpötilaan.
Kun jäähdytystuuletin on toiminnassa, se tuottaa yleensä lempeää huminaa tai pyörreääntä. Saatat myös havaita lämpimän ilmavirran uunin oven ja ohjauspaneelin välisestä aukosta. Pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja kun ovi on lukittu, jäähdytystuuletin kytkeytyy päälle.*
EKO-toiminnon aikana valo jää pois päältä.

(*vain pyro-uunit)

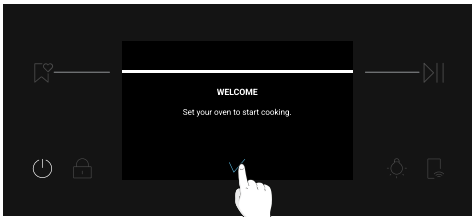
### Tilapalkin toiminta

Asetettuihin ohjelmiin perustuva tilapalkki yksinkertaistaa lämpötilan ja ajan seurantaa. Erityisesti esilämmitykseen liittyvissä toiminnoissa se näyttää lämpötilan nousun tämän vaiheen aikana.
Kypsennysohjelmissa ja pyrolyyttisessä puhdistustoiminnossa se näyttää kypsennysajan vähenemisen ja vastaavasti puhdistusohjelman ajan vähenemisen.

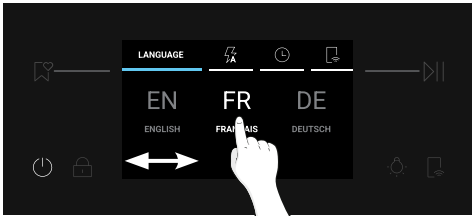
## 3.2. ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

Kun laite kytketään päälle ensimmäistä kertaa, valitaan aluksi kieli, asetetaan kellonaika ja valitaan 13 tai 16 ampeeria.

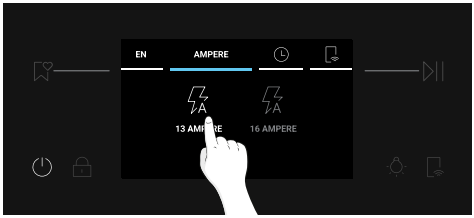
Näyttöön tulee ensin tervetuloviesti. Jatka painamalla ✓.



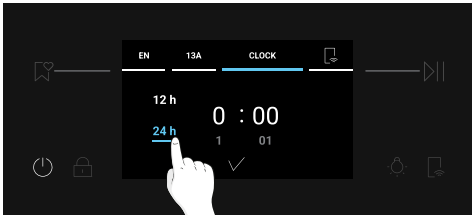
- **VALITSE KIELI:** Aloitusvalikko tulee näkyviin. Valitse haluamasi kieli selaamalla vaakasuunnassa. Siirry seuraavaan vaiheeseen napauttamalla haluamaasi kieltä.

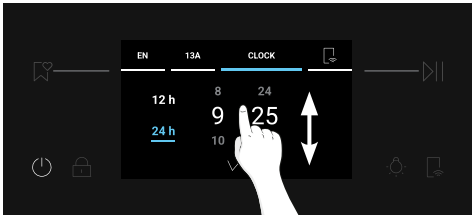


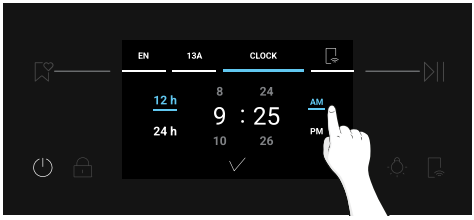

- **ASETA AMPEERI:** Uuni on oletusarvoisesti asetettu toimimaan suuremmalla teholla, joka soveltuu kotitalouksille, joiden teho on yli 3 kW (16 A). Jos kodissasi on alhaisempi teho, voit muuttaa tämän asetuksen arvoksi 13 A. Tämä asetus vaikuttaa siihen, kuinka nopeasti uuni lämpenee. Korkeamman vaihtoehdon (16A) valitseminen tarkoittaa, että se lämpenee nopeammin (koska tehon absorptio lisääntyy). Näet näytöllä kaksi vaihtoehtoa: 13A ja 16A. Valitse haluamasi ampeeriluku painamalla sitä ja siirry seuraavaan vaiheeseen.

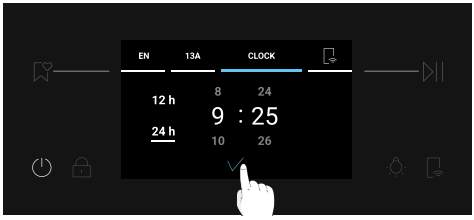



- **ASETA AIKA:** Näytössä näkyy esiasetettu aika '0:00' esiasetetussa 24 tunnin aikamuodossa. Voit vaihtaa ajan esitysmuotoa painamalla näytön vasemmalla puolella 12h / 24h. Aseta aika vierittämällä numeroita pystysuoraan.
Jos olet valinnut 12 tunnin aikamuodon, valitse kellonaika myös painamalla AM / PM. Vahvista valinta painamalla ✓ .

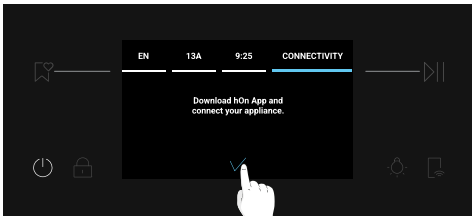


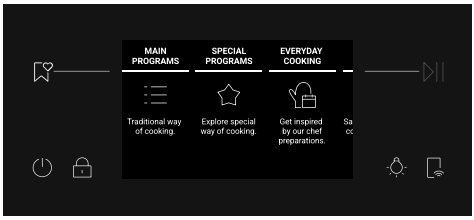



Kun olet säätänyt alkuasetukset, näyttöön tulee ponnahdusviesti pariliitostiedoista. Vahvista painamalla ✓ ja siirry aloitusvalikkoon.

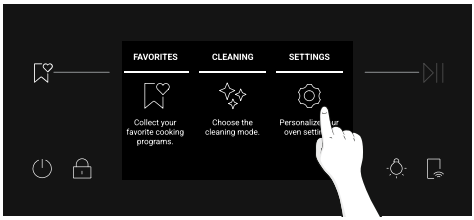


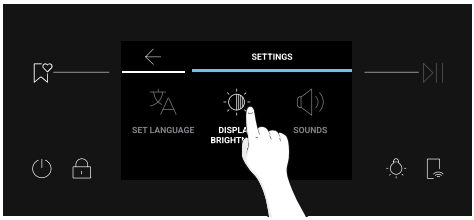



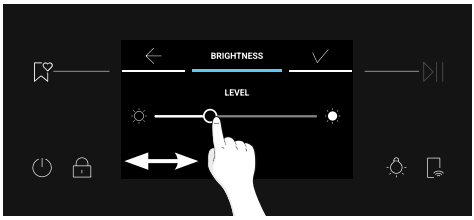

- **INSTRUKTIONER EFTER INSTALLATION**
  For at redigere de oprindelige indstillinger efter første brug kan du til enhver tid få adgang til menuen Indstillinger fra startskærmen.

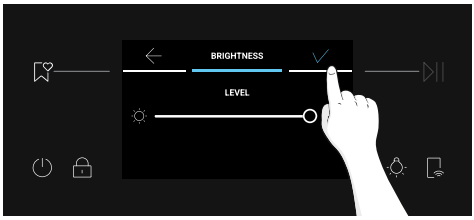
  **LISÄASETUKSET**
  Käyttäjä voi säätää kirkkautta ja äänitasoja Asetukset-osiossa.

- **KIRKKAUS:** Paina aloitusvalikossa Asetukset. Selaa Asetukset-valikkoa vaakasuoraan ja paina Näytön kirkkaus. Säädä kirkkautta vierittämällä liukusäädintä vaakasuunnassa. Vahvista painamalla ✓.

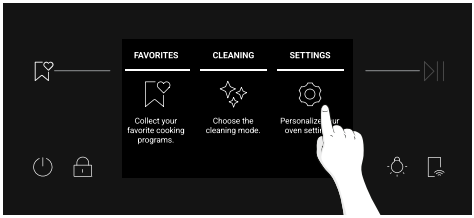


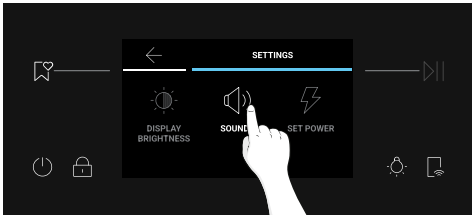



- **ÄÄNI:** Paina aloitusvalikossa Asetukset. Selaa Asetukset-valikkoa vaakasuoraan ja paina Äänet. Säädä äänenvoimakkuutta vierittämällä liukusäädintä vasemmalle ja oikealle. Vahvista painamalla ✓.



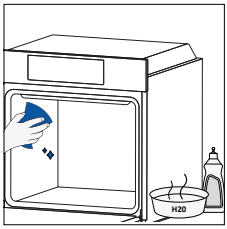


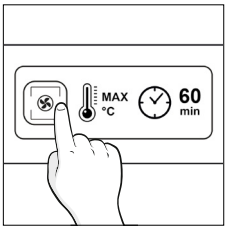


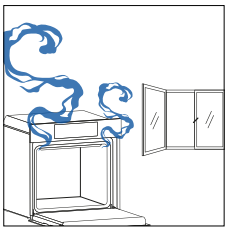



### 3.3. ALUSTAVA PUHDISTUS

Puhdista uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa. Pyyhi ulkopinnat kostealla pehmeällä liinalla. Pese kaikki lisävarusteet ja pyyhi uunin sisäosa kuumalla vedellä ja pesunesteellä. Aseta tyhjä uuni maksimilämpötilaan ja jätä päälle noin 1 tunniksi. Tämä poistaa kaikki jäljellä olevat uuden uunin hajut.



# 4. TUOTTEEN TOIMINTA

## 4.1. MITEN TUOTE TOIMII

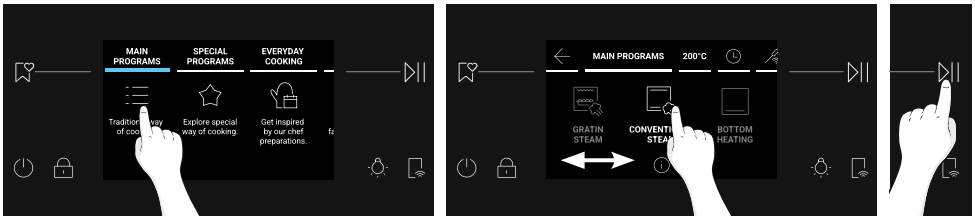
### UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS PÄÄLTÄ

Kytke uuni päälle/pois päältä painamalla virtapainiketta pitkään.



### ASETA KYPSENNYSTOIMINTO

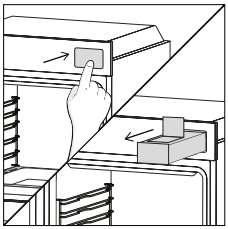
Valitse ruoanvalmistustoiminto painamalla aloitusvalikossa Pääohjelmat. Selaa aloitusvalikkoa vaakasuunnassa, kunnes saavutat haluamasi toiminnon. Paina ▷|| , kun haluat käynnistää valitun kypsennystoiminnon oletuslämpötilassa.




### Höyrysäiliön käyttäminen höyrykypsennysohjelmissa

Kun olet valinnut höyrykypsennysohjelman, ja höyrysäiliö puuttuu tai on auki, näyttöön tulee ponnahdusviesti, joka kehottaa asettamaan säiliön paikalleen tai sulkemaan sen. Jos höyrysäiliö on tyhjä, näyttöön tulee ponnahdusviesti, joka kehottaa täyttämään säiliön vedellä. Toimi seuraavasti:

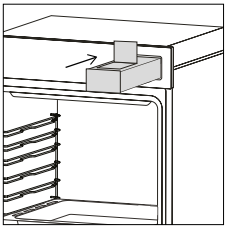
1. Avaa höyrysäiliö painamalla sitä kevyesti.



2. Lisää juomavettä tarvittaessa höyrysäiliöön kannulla tai suoraan hanasta. Älä ylitä säiliön sisällä ilmoitettua enimmäisvesitasoa.

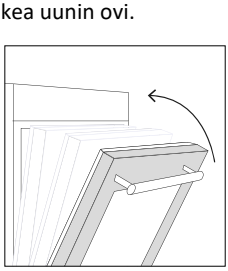



3. Sulje höyrysäiliö työntämällä sitä.



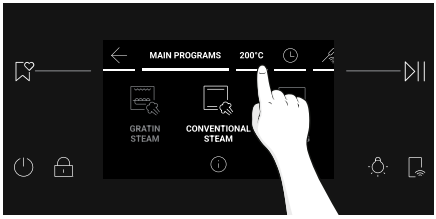
4. Aseta ruoka uuniin ja jatka painamalla ✓. Muista sulkea uunin ovi.

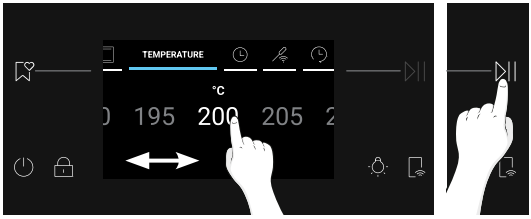


## ASETA LÄMPÖTILA

Paina aloitusvalikossa Pääohjelmien vieressä olevaa lämpötilaa. Valitse haluamasi lämpötila vierittämällä vaakasuunnassa. Vahvista valintasi painamalla ▷|| .



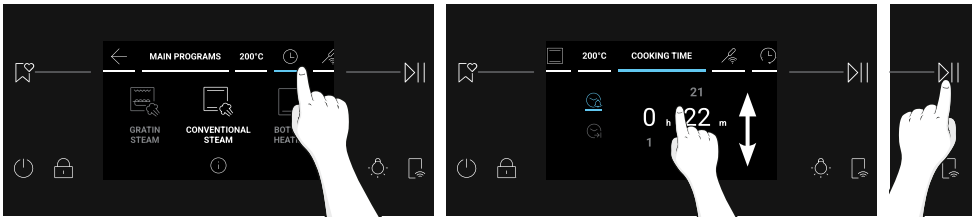
## AIKA-VALIKKO

### VERSIO 1 - (uunimallista riippuen)

Siirry Aika-valikkoon painamalla aloitusvalikossa Kypsennysaika.
Käyttäjä voi syöttää seuraavat asetukset:

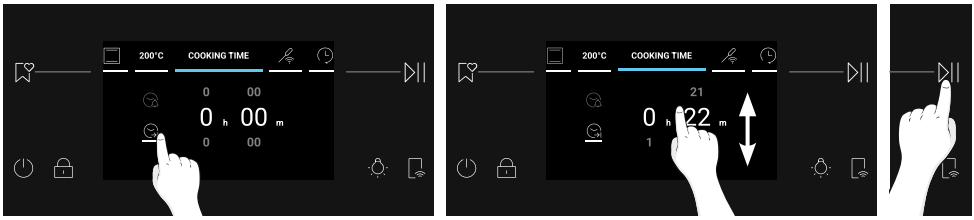
#### a. Minuuttimuistutus

Tämän toiminnon avulla käyttäjä voi asettaa muistutuksen kypsennysajasta. Kun painat karusellissa Kypsennysaika, Minuuttimuistutus -kuvake syttyy oletusarvoisesti päälle. Säädä aikaa selaamalla numeroita pystysuunnassa ja vahvista sitten painamalla .



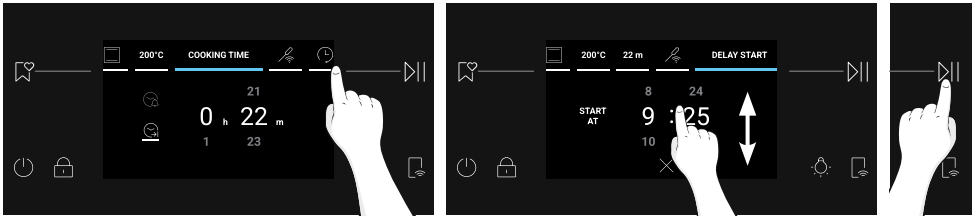

#### b. Automaattinen pois päältä

Tämä toiminto sammuttaa uunin automaattisesti asetetun muistutuksen jälkeen. Tämä toiminto on oletusarvoisesti kytketty pois päältä, ja käyttäjän on halutessaan aktivoitava se.
Aktivoi Automaattinen pois päältä painamalla Säädä aikaa selaamalla pystysuunnassa ja jatka sitten painamalla .




#### c. Ajastettu käynnistys

Aseta ajastettu käynnistys painamalla . Valitse AM/PM (aamupäivä/iltapäivä). Aseta haluamasi aika selaamalla pystysuunnassa ja vahvista sitten painamalla .



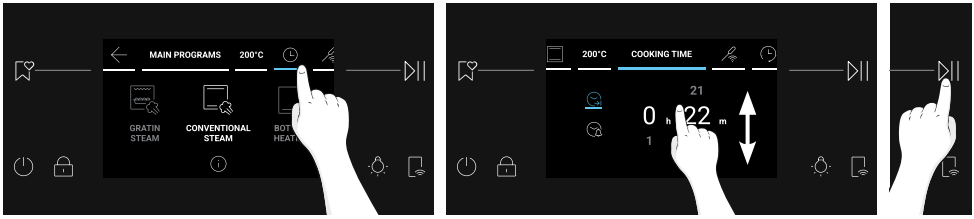

**HUOMAA:** Ajastettu käynnistys on aktivoitavissa vasta kypsennyksen keston asettamisen jälkeen, eikä se ole käytettävissä, kun Preci Probe on asetettu käyttöön. Kun käytössä on Ajastettu käynnistys, kypsennysaika muunnetaan automaattisesti Automaattinen pois päältä -toiminnoksi.

**VERSIO 2 -** (uunimallista riippuen)

Siirry Aika-valikkoon painamalla aloitusvalikossa Kypsennysaika.
Käyttäjä voi syöttää seuraavat asetukset:

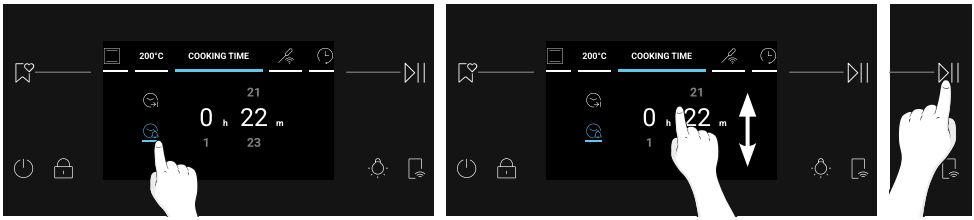
### a. Automaattinen pois päältä

Automaattinen pois päältä saa uunin sammumaan automaattisesti asetetun muistutuksen jälkeen. Kun painat Kypsennysaika-toimintoa valintakiekossa, Automaattinen pois päältä -kuvake on oletuksena käytössä. Vieritä numeroita pystysuunnassa säätääksesi aikaa ja vahvista painamalla .



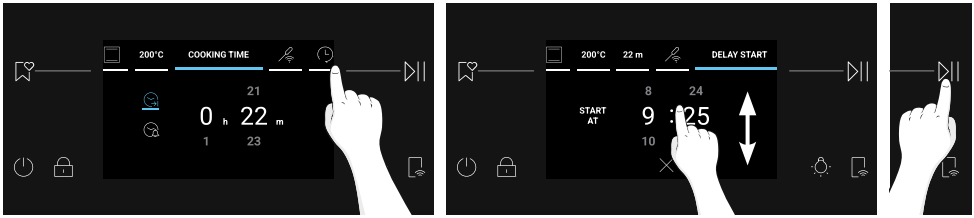

### b. Minuuttimuistutus

Tämän toiminnon avulla käyttäjä voi asettaa muistutuksen kypsennysaikaa varten. Toiminto on oletuksena pois päältä, ja käyttäjän on aktivoitava se tarvittaessa.
Paina aktivoidaksesi Minuuttimuistutuksen. Säädä aikaa vierittämällä pystysuunnassa ja jatka painamalla .




### c. Ajastettu käynnistys

Aseta ajastettu käynnistys painamalla . Valitse AM/PM (aamupäivä/iltapäivä). Aseta haluamasi aika selaamalla pystysuunnassa ja vahvista sitten painamalla .

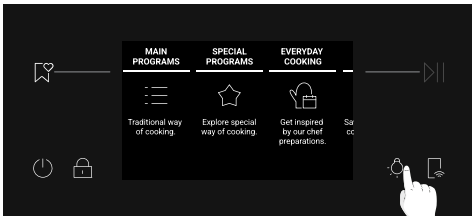



**HUOMAA:** Ajastettu käynnistys on aktivoitavissa vasta kypsennyksen keston asettamisen jälkeen, eikä se ole käytettävissä, kun Preci Probe on asetettu käyttöön. Kun käytössä on Ajastettu käynnistys, kypsennysaika muunnetaan automaattisesti Automaattinen pois päältä -toiminnoksi.

## LISÄTOIMINNOT

### VALO

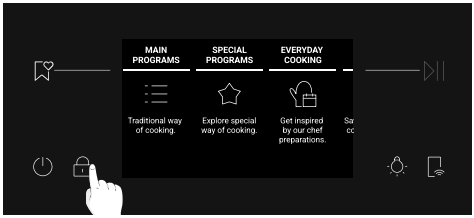
Voit kytkeä uunin sisävalon päälle/pois päältä painamalla painiketta

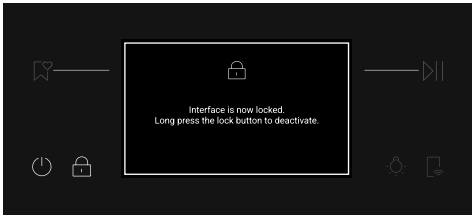


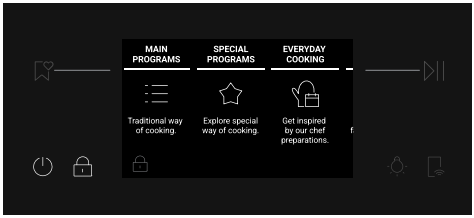

**HUOMAA:** Sisävalo on oletusarvoisesti pois päältä yleisten siirtymisprosessien aikana. Valo kytkeytyy oletusarvoisesti päälle, kun jokin prosessi, kuten ruoanlaitto tai puhdistus, on käynnissä.

### LAPSILUKKO

Tämän toiminnon avulla voit lukita näytön alaikäisten ei-toivotun käytön estämiseksi. Aktivoi näytön lukitus painamalla pitkään . Ponnahdusviesti tulee näkyviin muutaman sekunnin ajaksi.
Kun lapsilukko on päällä, kaikki painikkeet ovat poissa käytöstä, paitsi virtapainike ja lapsilukko.

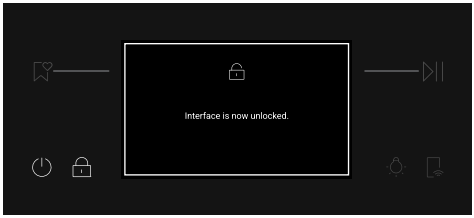


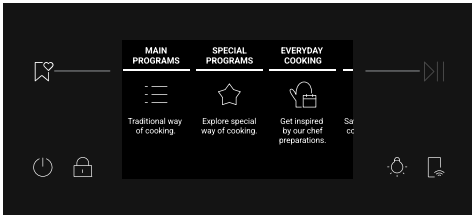




Voit avata näytön lukituksen painamalla uudelleen pitkään . Ponnahdusviesti tulee näkyviin muutamaksi sekunniksi. Voit myös piilottaa sen napauttamalla mitä tahansa näytön kohtaa.
Näyttö avaa lukituksen ja palaa edelliseen näyttöön.



## 4.2. RUOANVALMISTUSTOIMINNOT

### NOPEA ESILÄMMITYSVAIHTOEHTO

Käyttöliittymä suosittelee aina nopeaa esilämmitystä, ja se käynnistyy automaattisesti. Kun nopea esilämmitys alkaa, näytössä näkyy vaihtoehto “ohita”. Jos valitaan “ohita”, haluttu kypsennystoiminto käynnistyy ja ruoka voidaan lisätä kylmään uuniin. Nopea esilämmitys aktivoi puhaltimen ja lämmityselementtien yhdistelmän valitusta kypsennystoiminnosta riippumatta; lamppu sammuu, kunnes uuni saavuttaa halutun lämpötilan, jolloin energiaa säästyy.

### 4.2.1. PÄÄOHJELMAT

**HUOMAA:** jos toiminto edellyttää esilämmitystä, varmista, että kaikki lisävarusteet on poistettu tämän vaiheen ajaksi. Noudata alla olevan taulukon esilämmitystä koskevia ohjeita.

KYLLÄ tarkoittaa, että nopea esilämmitys aktivoituu automaattisesti ja voidaan ohittaa. EI tarkoittaa, että esilämmitys ei ole käytettävissä ja elintarvikkeet on asetettava kylmään uuniin.

Kun kypsennysohjelma päättyy, voit lisätä 5 minuuttia lisää kypsennysaikaa tai tallentaa sen suosikkivalikkoon tai palata aloitusnäyttöön.

| Symboli | Toiminto | °C-oletusarvo °C-vaihteluväli | Suositeltu taso | Esilämmitys | Preci Probe saatavilla | Suositukset |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C 150-220 °C | T3/T4 | EI | EI | IHANTEELLINEN: lihan, kalan tai vihannesten kypsentämiseen Tämän toiminnon avulla voit säästää energiaa ruoanlaiton aikana ja pitää ruoan mehevänä. Sisätilan lamppu on kytketty pois päältä. |
|  | *Tavanomainen | 200°C 30-250/300°C*** | T2/T3 | KYLLÄ | KYLLÄ | IHANTEELLINEN: kakut, leivät, keksit, yhdellä tasolla. |
|  | Monitaso | 160°C 50-250/300°C*** | T4 yhden tason ollessa käytössä T2+T5 kahden tason ollessa käytössä T2+T4+T6 kolmen tason ollessa käytössä | KYLLÄ | KYLLÄ | IHANTEELLINEN: kakut, keksit ja pizzat yhdellä tai useammalla tasolla. Ihanteellinen erilaisten ruokien valmistamiseen. |
|  | Kiertoilma+ tuuletin | 175°C 50-250/300°C*** | T2/T3 | KYLLÄ | KYLLÄ | IHANTEELLINEN: paistit, pataruoat, vihannekset tai piirakat, joissa on kostea täyte. |
|  | **Grilli | T5 T1-T5 | T6/T7 | EI | KYLLÄ | IHANTEELLINEN: pienet määrät makkaraa tai pihviä. Käyttö oven ollessa kiinni |

| Symboli | Toiminto | °C-oletusarvo °C-vaihtelu-väli | Suositeltu taso | Esiläm-mitys | Preci Probe saatavilla | Suositukset |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | T5<br>T1-T5 | T7 ohuille elintarvikkeille<br>T5 paksummille elintarvikkeille. | EI | KYLLÄ | IHANTEELLINEN: suuret määrät makkaroita, pihvejä ja lämpimiä leipiä. Koko grillauselementin alapuolella oleva alue kuumenee. Käyttö oven ollessa kiinni. Käännä ruoka, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa (tarvittaessa). |
|  | **Gratiini | 200°C<br>150-250°C | T4/T5 | KYLLÄ | KYLLÄ | IHANTEELLINEN: kokonaiset lihapalat (paistit) tai gratinoidut ruoat. Käyttö oven ollessa kiinni. Liu'uta nesteenkeräyspelti tason alle nesteiden keräämiseksi. Käännä ruoka tarvittaessa kypsennyksen puolessa välissä. |
|  | Alalämpö + puhallin | 170°C<br>50-230°C | T2/T3 | KYLLÄ | KYLLÄ | IHANTEELLINEN: suolaiset leivonnaiset tai ruoat, joissa on nestemäisiä täytteitä. Yhdellä tasolla. |
|  | Alalämpö | 170°C<br>50-230°C | T1/T2 | KYLLÄ | KYLLÄ | IHANTEELLINEN: pataruoat ja Gentle Cooking yhdellä tasolla. |
|  | Tavanomainen + höyry | 180°C<br>130-220°C | T3 | EI | KYLLÄ | IHANTEELLINEN: minkä tahansa aterian kypsentäminen yhdellä tasolla. Uunin puhallin aktivoituu höyryn suihkutuksen aikana |
|  | Gratiini + höyry | 200°C<br>150-220°C | T4 | EI | KYLLÄ | IHANTEELLINEN: gratinoi tai paahda yhdellä tasolla. Höyry mahdollistaa kauniin ruskistumisen ja mehukkaan lopputuloksen. |
|  | Monitaso + höyry | 160°C<br>130-220°C | T3 | EI | KYLLÄ | IHANTEELLINEN: kypsennä ja paahda yhdellä tai useammalla tasolla. Höyry mahdollistaa lämmön tasaisen jakautumisen eri tasoille. |

*Testattu EN 60350-1 -standardin mukaisesti (energiankulutusilmoitus ja energialuokka).

**Käytä, kun ovi on suljettuna.

***Uunimallista riippuen.

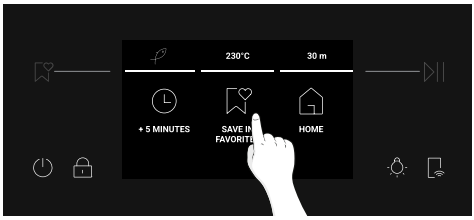
### 4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

| Symboli | Toiminto | °C-oletusarvo °C-vaihtelu-väli | Suositeltu taso | Esilämmitys | Preci Probe saatavilla | Suositukset |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C 200-300 °C | T2/T3 | EI | - | IHANTEELLINEN: kypsennä kaikki pizzatyypit ilman esilämmitystä. Käytä alhaisempaa lämpötilaa pakastepizzalle ja 300 asetta tuoreelle pyöreälle pizzalle. |
|  | Kuivaaminen | 55°C 45-65°C | T4 | EI | - | IHANTEELLINEN: kasvisten ja hedelmien kuivaaminen. Paremman lopputuloksen saat leikkaamalla viipaleet ohuiksi ja asettamalla ne yhteen kerrokseen ilman päällekkäisyyksiä. |
|  | Lämpimänä pito + höyry | 65°C | T3 | EI | - | IHANTEELLINEN: pitää ruoan lämpimänä |
|  | Jogurtti | 40°C | T4 | EI | - | IHANTEELLINEN: jogurttien valmistukseen. Mahdollistaa oikean käymisprosessin. |
|  | Nostatus (höyry) | 40°C | T3 | EI | - | IHANTEELLINEN: pizza- ja leipätaikinan taikinan kohotus, aterioiden sijoittaminen kolmannelle tasolle. |
|  | MONEN RUOAN VALMISTUS | 200 °C 150-250 °C | T1+T3+T5+T7 | KYLLÄ | - | IHANTEELLINEN: Kokonaisen aterian eri ruokalajien kypsennys samanaikaisesti eri tasoilla ilman tuoksujen sekoittumista. Aseta ruoka kaikille käytettävissä oleville tasoille esilämmityksen jälkeen. Ota kukin ruokalaji uunista erikseen sen mukaan, miten kypsennyslämpötila saavutettu. |
|  | Air fry | 200 °C 150-250 °C | T3/T4 | EI | - | IHANTEELLINEN: pakastettujen, esikypsennettyjen ja paneroitujen aterioiden valmistaminen. Erityisen lisävarusteen ansiosta kuuma ilma peittää ruoan tasaisesti. |

### Reseptien tallentaminen suosikeiksi:

Voit tallentaa reseptin Suosikit-valikkoon suoraan uunista minkä tahansa kypsennysohjelman lopussa, kun painat näytössä Tallenna suosikkeihin. Tämä painike tulee näkyviin Nauti ruoastasi -viestin jälkeen.

Suosikkireseptejä voi myöhemmin käyttää Suosikit-valikosta.



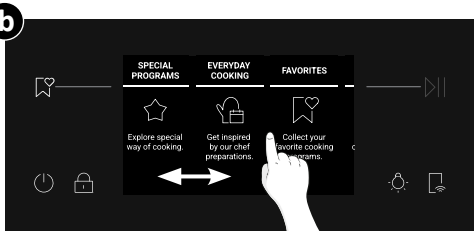

### Suosikit-valikon käyttäminen uunista:

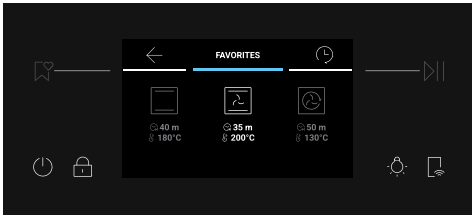
Paina näytössä . Vaihtoehtoisesti voit selata aloitusvalikossa, kunnes pääset kohtaan Suosikit, ja painaa sitä. Suosikit-valikko tulee näkyviin, ja voit selata aiemmin tallennettuja reseptejä. Suoraan uunista tallennetut reseptit näkyvät ensin. Jolly-toiminnon kautta tallennetut reseptit näkyvät aloitusvalikon lopussa. Kun olet päässyt haluamasi reseptin kohdalle, paina , jotta kypsennys alkaa.

a



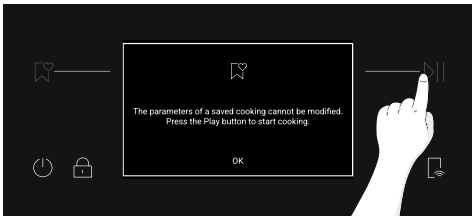

b



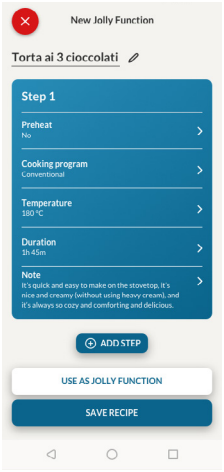



**HUOMAA:** Asetuksia, kuten Kypsennyksen kesto ja Lämpötila, ei voi muuttaa tallennetuissa resepteissä Suosikeiksi. Jos napsautat reseptiä Suosikit-valikossa, näyttöön tulee ponnahdusviesti. Palaa takaisin aloitusvalikkoon painamalla OK tai vahvista valinta painamalla ja anna kypsennyksen käynnistyä.



## Jolly-toiminto (enintään 5 reseptiä)

Jolly-toiminnon ansiosta tämä tuote tarjoaa täysin muokattavan kokemuksen, jonka avulla voit tallentaa henkilökohtaiset reseptisi suoraan uuniin. Voit käyttää reseptejä niin usein kuin haluat, eikä sinun tarvitse kirjautua sitä varten sovellukseen.

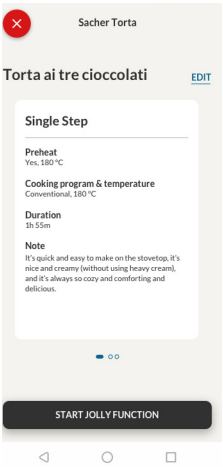


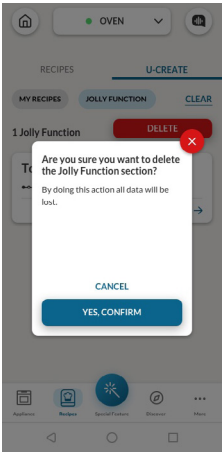

### Jolly-toiminnon asettaminen:

Jos haluat asettaa Jolly-toiminnon, avaa sovelluksen reseptiosio, valitse käytettävä resepti ja napsauta Käytä Jolly-toimintona. Voit nyt käynnistää reseptin ilman vuorovaikutusta sovelluksen kanssa.

### Jolly-toiminnon muokkaaminen:

Jos haluat muokata Jolly-toimintoa, siirry sovelluksen reseptiosioon ja valitse Jolly-toiminnoksi nimetyn reseptin kortti. Muokkaa reseptiä ja aiemmin määritettyjä asetuksia napauttamalla Muokkaa-painiketta. Ponnahdusviesti ilmoittaa, että sinun on poistettava edellinen Jollytoiminto, ennen kuin voit tallentaa uuden. Jos vahvistat tämän, edellinen Jolly-toiminto poistetaan, uudet asetukset tallennetaan tuotteeseen ja ne näkyvät sovelluksessa.




### Jolly-toiminnon poistaminen:

Jos haluat poistaa Jolly-toiminnon uunin käyttöliittymästä, siirry sovelluksen reseptiosioon.
Kun napautat Jolly-toiminnoksi määritetyn reseptin korttia, voit poistaa sen napsauttamalla punaista Poista-painiketta.
Ponnahdusikkuna vahvistaa toiminnon ja pyytää sinulta vahvistusta.
Jos jatkat, uuniin tallennettu Jolly-toiminto poistetaan, eikä se ole enää käytettävissä sovelluksessa.

Jolly-toiminnolla tallennetut reseptit näkyvät uunin Suosikit-valikossa.

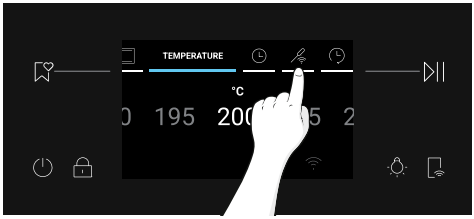
## **LANGATON PRECI PROBE** (saatavana mallista riippuen)

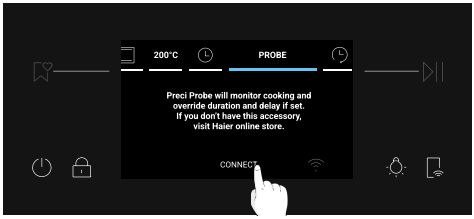
**Anturin käyttöohjeet:**

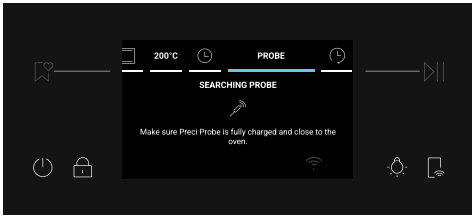
1. Paina aloitusvalikossa .
2. Paina Yhdistä, kun haluat yhdistää Preci Proben uuniin.
3. Uuni alkaa etsiä Preci Probe -anturia. Varmista tässä vaiheessa, että Preci Probe on täysin ladattu ja lähellä uunia.
4. Kun Preci Probe on tunnistettu, valitse se painamalla sen kuvaketta näytössä. ilmestyy näytön vasempaan alareunaan.
5. Valitse haluamasi tavoitelämpötila selaamalla vasemmalle ja oikealle ja vahvista valinta painamalla . Nopea esilämmitys alkaa.
6. Näyttöön tulee ponnahdusviesti: työnnä Preci Probe ruokaan, aseta se uuniin ja anna kypsennyksen käynnistyä painamalla .
   Kun kypsennys loppuu, Nauti ruoastasi -viesti näkyy muutaman sekunnin ajan. Ennen kuin otat ruoan pois uunista, poista Preci Probe -anturi huolellisesti ruoasta.

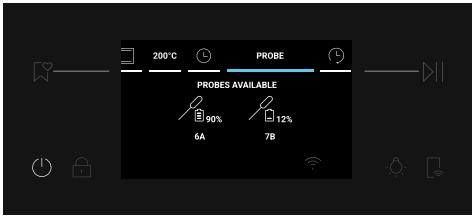
**HUOMAA:** Kun käytät anturia, sinun ei tarvitse asettaa kypsennyksen ajastinta. Ajastin pysähtyy automaattisesti, kun haluttu lämpötila on saavutettu.

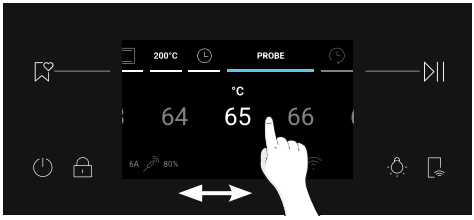


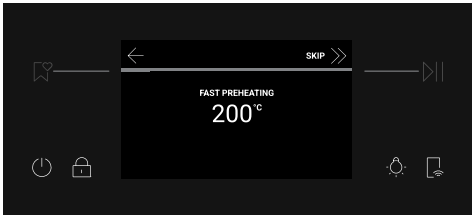


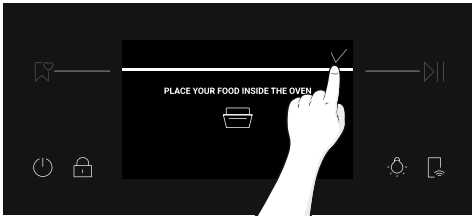



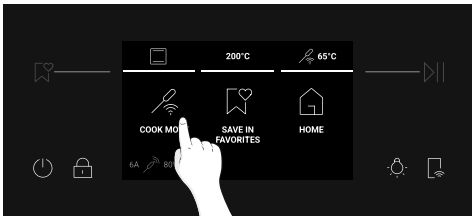









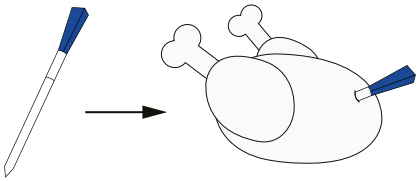
Jos haluat kypsentää ruokaa enemmän, paina näytössä Valmista lisää ruokaa ja aseta uusi tavoitelämpötila Preci Probe -mittarille.






### Ruoanvalmistusvinkkejä

Anturi on varustettu yhdellä mittauspisteellä. Aseta anturi kokonaan ruokaan siten, että metallikärki on ruoan keskellä.
Aseta tämä kohta mahdollisimman lähelle ruoan paksuinta (kylmintä) osaa, jotta kypsennysprosessia voidaan seurata oikein.



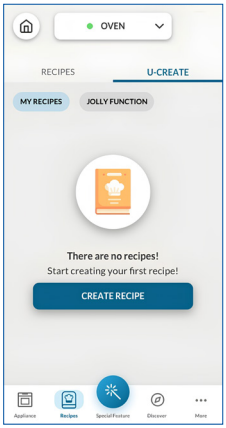
Anturia voidaan käyttää manuaalisten toimintojen (Tavanomainen, Tavanomainen + Tuuletin, Grilli, Super grill, Gratiini ja Monitaso), RUOANVALMISTUSKATEGORIOIDEN (Liha, Kala ja Vihannekset)

| Elintarvikeluokka | Suositeltu sisälämpötila | Suositeltu sijoitus |
|---|---|---|
| Paahtopaisti | 45°C | Vinosti paksuimmassa kohdassa. Aseta kärki mahdollisimman lähelle lieriömäisten elintarvikkeiden (esim. naudanlihapaisti) geometrista keskustaa. |
| Paahdettu liha | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Siipikarjan liha | 83-85°C | Rinnan paksuimpaan kohtaan |
| Kala (kokonainen/pihvit) | 65°C | Vinosti paksuimpaan kohtaan |
| Leipä/pataruuat | 90°C | Lähellä ruoan geometrista keskustaa |

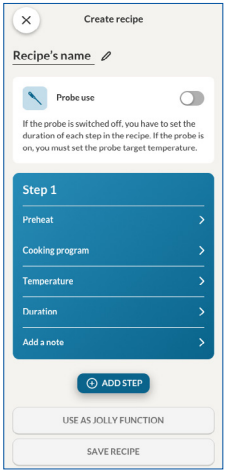
### 4.2.3. Monivaiheominaisuus

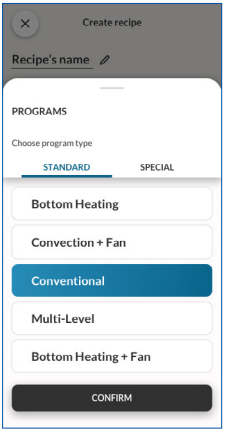
Monivaiheominaisuus mahdollistaa aiemmin määritettyjen kypsennysparametrien (lämpötila ja aika) säilyttämisen, kun kypsennyksen aikana muutetaan toimintoa.
Monivaiheisia reseptejä voidaan luoda hOn-sovelluksessa U-Create-toiminnolla ja tallentaa uuniin.
Käyttäjä voi käynnistää monivaiheisen reseptin Suosikit-valikosta.
Käyttäjä voi tallentaa monivaiheisen reseptin Jolly-toimintona uunin Suosikit-valikkoon tai tallentaa sen hOn:iin ja käynnistää sen etänä sovelluksesta.

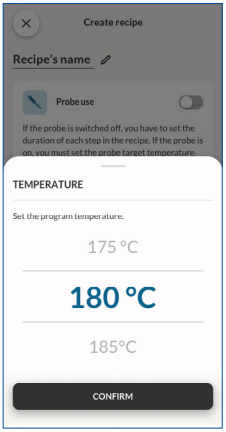
**Vaihe 1.** Paina sovelluksen U-Create-osiossa Luo resepti.

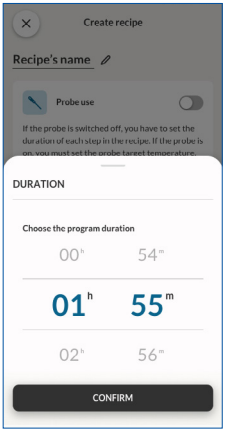



**Vaihe 2.** Muokkaa reseptin nimeä ja valitse reseptin ensimmäisen vaiheen parametrit.

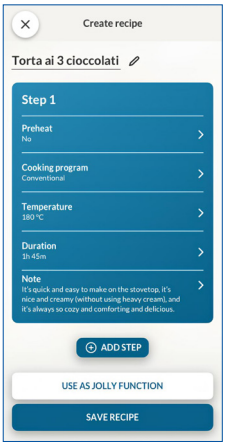


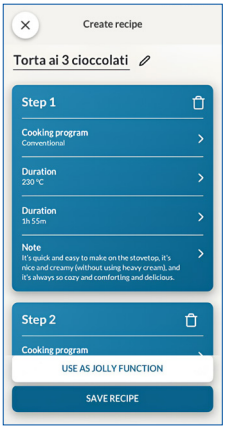



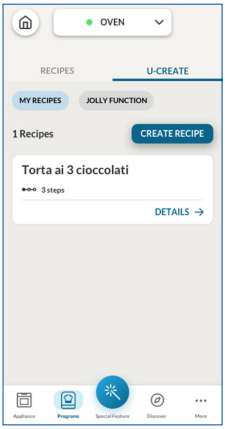



**Vaihe 3.** Kun olet mukauttanut ensimmäisen vaiheen, paina Lisää vaihe ja lisää reseptiin toinen ruoanvalmistustoiminto ja mukauta sen parametrit.




**Vaihe 4.** Tallenna resepti sovellukseen, jotta voit käynnistää sen hOn-sovelluksesta etänä, tai tallenna se Jolly-toimintona, jotta voit valita sen suoraan uunin Suosikit-valikosta.



# 5. RUOANVALMISTUSOHJEET

## 5.1. YLEISET ASETUKSET

**HUOMAA:** Jos haluat valmistaa kakkuja, piiraita ja muita ruokia, jotka edellyttävät vuoan tai astiankäyttöä kahdella tasolla, aseta ne porrastetusti: ylemmän pellin astia vasemmalle puolelle ja alemman oikealle puolelle.

| Luokka | Resepti | Tasojen määrä | Ruoanvalmistusohjelma | Lämpötila °C | Esilämmitys | Ruoanvalmistustarvike | Käytetty taso | Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Makea leipomo | Pienet kakut / muffinit | 1 | Tavanomainen Monitaso | 175°C 160°C | K | Leivinpelti | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Monitaso | 150°C | | Syvemmät + Leivinpelti | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Monitaso | 140°C | | Leivinpeltis | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Sokerikakut (26 cm Ø) | 1 | Tavanomainen Monitaso | 170°C 150°C | K | Metalliritilä + kakkuvuoka | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Monitaso | 150°C | | Metalliritilä + kakkuvuoka | L3+L6 | 50-60 |
| | Keksit/ pikkuleivät | 1 | Tavanomainen Monitaso | 150°C | K | Leivinpelti | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Monitaso | 140°C | | Leivinpeltis | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Monitaso | 140°C | | Leivinpeltis | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Tuulihatut | 1 | Monitaso | 190°C | K | Leivinpelti | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Monitaso | 170°C | | Leivinpelti | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshirevanukas | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti | L3 | 20-30 |
| | Marengit | 1 | Monitaso | 90°C | K | Leivinpelti | L3 | 90-160 |
| | Macaronsleivokset | 1 | Tavanomainen | 150°C | K | Leivinpelti | L3 | 15-20 |
| | Omenapiirakka | 1 | Tavanomainen | 185°C | K | Metalliritilä + kakkuvuoka | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Monitaso | 170°C | K | Metalliritilä + kakkuvuoka | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Tavanomainen | 170°C | K | Metalliritilä + kakkuvuoka | L2 | 40-60 |
| | Suklaakohokas | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti + muotit | L3 | 10-15 |
| | Juustokakku | 1 | Tavanomainen | 150°C | K | Metalliritilä + kakkuvuoka | L2 | 50-65 |
| | Pakastecroissantit | 1 | Kiertoilma+ tuuletin | 180°C | K | Leivinpelti | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Monitaso | 180°C | | Syvemmät + Leivinpelti | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Monitaso | 160°C | | Leivinpeltis | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Struudeli, pakaste | 1 | Tavanomainen | 210°C | K | Leivinpelti | L3 | 30-45 |
| Leivät ja flatbreadpannuleivät | Lämpimät leivät | 1 | Supergrill | 05 | E | Metalliritilä | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti | L3 | 25-35 |
| | Leipä, kokonainen | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti | L3 | 35-50 |

| Luokka | Resepti | Tasojen määrä | Ruoanvalmistus-sohjelma | Lämp-ötila °C | Esilämmitys | Ruoanvalmistus-tarvike | Käytetty taso | Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Suolaiset piirakat ja pataruuat | Suolaiset kakut / piirakat (26 cm Ø) | 1 | Kiertoilma+ tuuletin Pizza | 180°C 200°C | K E | Metalliritilä + piirakkavuoka | L3 L2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Monitaso | 180°C | K | Metalliritilä + piirakkavuoka | L2+L5 | 50-70 |
| | Juustokohokas | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, tuore | 1 | Kiertoilma+ tuuletin | 180°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, pakaste | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, pakaste | 1 | Tavanomainen | 180°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 45-55 |
| | Paistettu pasta | 1 | Gratiini | 200°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, tuore (uunipelti) | 1 | Tavanomainen Pizza | 250°C 300°C | K E | Leivinpelti | L2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Monitaso | 180°C | K | Syvemmät + Leivinpelti | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, tuore (pyöreä) | 1 | Tavanomainen Pizza | 250°C 300°C | K E | Leivinpelti | L2 / L3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Monitaso | 180°C | K | Syvemmät + Leivinpelti | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, pakaste (ohutpohjainen) | 1 | Pizza | 200°C | E | Metalliritilä | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Monitaso | 200°C | K | Metalliritilä | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Monitaso | 180°C | K | Metalliritilä | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Liha ja siipikarja | Paahdettu kokonainen kana (1–1,2 kg) | 1 | Monitaso | 220°C | K | Metalliritilä / Aseta aluspelti T1-tasoon ja lisää 150 ml vettä | L3 L4 | 40-60 |
| | Kanankoivet | 1 | Monitaso | 200°C | K | Metalliritilä + Uuninkestävä astia | L3 | 30-50 |
| | Paahdettu ankka | 1 | Monitaso | 200°C | K | Metalliritilä + Uuninkestävä astia | L3 L4 | 50-60 |
| | Kukko | 1 | Monitaso | 220°C | K | Metalliritilä Aseta leivin-pelti tasolle T1 | L3 L4 | 20-40 |

| Luokka | Resepti | Tasojen määrä | Ruoanvalmistus-sohjelma | Lämp-ötila °C | Esilämmitys | Ruoanvalmistus-tarvike | Käytetty taso | Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Paahdettu kalkkuna | 1 | Monitaso | 200°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 50-60 |
| | Porsaan ribsit (1000–1200 g) | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 80-100 |
| | Makkarat | 1 | Supergrill | 04 | K | Metalliritilä | L5 | 40-50 |
| | Paahtopaisti (500 g) | 1 | Monitaso | 220°C | K | Leivinpelti | L3 | 20-40 |
| | Lihamureke (1000–1500 g) | 1 | Tavanomainen | 180°C | K | Leivinpelti | L3 | 40-50 |
| | Paahdettua kanaa perunoiden kera | 1 | Monitaso | 200°C | K | Metalliritilä Aseta leivin-pelti tasolle T1 | L4 | 45-60 |
| Kala ja äyriäiset | Grillatut merenherkut | 1 | Supergrill | 04 | E | Metalliritilä | L5 | 15-30 |
| | Pakastetut kalapuikot | 1 | Air Fry | 200°C | E | Air fry-pelti** | L4 | 20-25 |
| | Paistettu kala | 1 | ECO | 200°C | E | Metalliritilä Aseta leivin-pelti tasolle T1 | L3 | 40-60 |
| Kasvikset | Vihannesgratiini | 1 | ECO | 200°C | E | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L3 | 80-90 |
| | Pakasteranska-laiset (300–500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | K | Air fry-pelti** | L4 | 18-25 |
| | Potato Gratiini | 1 | Monitaso | 200°C | K | Metalliritilä + uuninkestävä astia | L4 | 15-25 |
| | Paahdetut perunat | 1 | Tavanomainen | 200°C | K | Leivinpelti | L4 | 30-50 |

Valmistusajat voivat vaihdella kuluttajan reseptin ja ainesosien mukaan.
*jos esilämmitys vaaditaan
** Uunimallista riippuen.

## 5.2. EVERYDAY COOKING -TAULUKKO

Elintarvikevalikon avulla voit valmistaa erilaisia, kullekin luokalle suunniteltuja ruokia.

Kun olet valinnut ruokaluokan ja reseptin, voit valita samanaikaisesti kypsennettävien peltien määrän tai ruoan painoalueen (valitun luokan mukaan). Oletusaika ja -lämpötila näkyvät, ja niitä voidaan muokata painamalla näytössä olevia kuvakkeita. Kypsennyslämpötila voidaan asettaa rajoitetulle alueelle.

Nopea esilämmitys -vaihtoehto on suositeltava ja oletusarvoisesti aktivoitu, mutta se voidaan ohittaa.

Kun kypsennysohjelma päättyy, voit lisätä 5 minuuttia lisää kypsennysaikaa tai tallentaa sen suosikkivalikkoon tai palata aloitusnäyttöön.

| Symboli | Elintarvikeluokka | Resepti | Tarjoilualue | Preci Probe saatavilla |
|---|---|---|---|---|
|  | Pasta, leipä ja pizza | Pyöreä pizza | 1-3 peltiä | Ei |
| | | Focaccia | 1 tai 2 peltiä | Ei |
| | | Pakastepizza | 1-3 peltiä | Ei |
| | | Tuore lasagne | 1 tai 2 peltiä | Kyllä |
| | | Cannelloni | 1 tai 2 peltiä | Kyllä |
| | | Pakastelasagne ja cannelloni | 1 tai 2 peltiä | Ei |
| | | Leipä | 1 tai 2 peltiä | Kyllä |
| | | Leipä (höyry) | 1 uunipelti | Kyllä |
|  | Liha | Porsaanpaisti (höyry) | 500-1500g | Kyllä |
| | | Naudanpaisti (höyry) | | |
| | | Patapaisti | | |
| | | Luuton lampaanviulu (höyry | | |
| | | Porsaan ribsit (höyry) | | |
| | | Uunissa paistettu kana (höyry) | | |
| | | Täytetty kana (höyry) | | |
| | | Lihamureke (höyry) | | |
|  | Kala | Kalafilee (höyry) | 200-1200g | Kyllä |
| | | Uunissa kokonaisena paistettu (höyry) | | Kyllä |
| | | Grillattu kala | | Ei |
| | | Suolassa kypsennetty kala | | Ei |
| | | Pakastekala | | Ei |
|  | Suolaiset tortut ja piirakat | Suolaiset lehtitaikinaleivon | 1-3 peltiä | Ei |
| | | Kohokas (höyry) | 1 tai 2 peltiä | |
| | | Suolainen piirakka | 1 tai 2 peltiä | |
| | | Vihannespiiras (höyry) | 1 tai 2 peltiä | |

| Symboli | Elintarvikeluokka | Resepti | Tarjoilualue | Preci Probe saatavilla |
|---|---|---|---|---|
|  | Vihannekset | Uuniperunat (höyry) | 500-1200g | Ei |
| | | Vihannesgratiini (höyry) | | |
| | | Vihannekset en papillote | | |
| | | Grillatut vihannekset | | |
| | | Täytetyt vihannekset (höyry) | | |
|  | Makeat leivonnaiset | Voikeksit (höyry) | 1 uunipelti | Ei |
| | | Pakastecroissantit (höyry) | 1 uunipelti | |
| | | Hedelmätorttu (höyry) | 1 tai 2 peltiä | |
| | | Mille-Feuille (höyry) | 1 tai 2 peltiä | |
| | | Muffinit (höyry) | 1 uunipelti | |
| | | Sokerikakut (höyry) | 1 tai 2 peltiä | |
| | | Struudeli (höyry) | 1–3 peltiä | |
| | | Nostatettu kakku (höyry) | 1 tai 2 peltiä | |
| | | Nostatettu kakku hedelmänpalojen kera (höyry) | 1 tai 2 peltiä | |

# 6. HOITO JA PUHDISTUS

## 6.1. YLEISET SUOSITUKSET

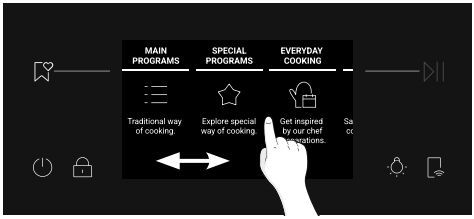
Säännöllinen puhdistus voi pidentää laitteen käyttöikää. Odota ennen manuaalista puhdistusta, että uuni jäähtyy.

- Uuni kannattaa puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla tai kaupoista saatavalla kertakäyttöisellä suojalla. Alumiinifolio tai muu suojaus, joka on suoraan kosketuksissa kuuman emalin kanssa, voi sulaa ja vahingoittaa uunin sisäosien emalointia.
- Uunin likaantumisen ja siitä aiheutuvien voimakkaiden savuhajujen välttämiseksi uunia ei suositella käytettäväksi erittäin korkeassa lämpötilassa. On parempi pidentää paistoaikaa ja laskea lämpötilaa hieman.
- Uunin mukana toimitettujen varusteiden lisäksi suosittelemme käyttämään vain erittäin korkeita lämpötiloja kestäviä astioita ja leivontamuotteja tai -vuokia.

## 6.2. UUNIN PUHDISTUS

### 6.2.1. UUNIN SISÄLLÄ: puhdistustoiminnot

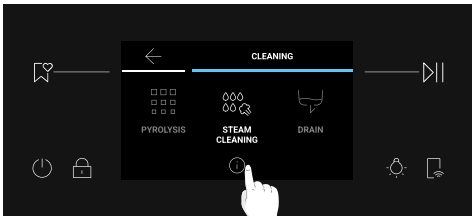
Selaa aloitusvalikossa vaakasuoraan ja paina Puhdistus, jolloin pääset Puhdistus-valikkoon.







Näet eri toiminnot selaamalla Puhdistus-valikkoa. Paina minkä tahansa toiminnon kohdalla (i), kun haluta lukea sen kuvauksen ja ehdotetun käyttötarkoituksen.



Voit valita seuraavista puhdistusvaihtoehdoista:

**Pyrolyysi** (mallista riippuen)

Tämä prosessi perustuu samannimiseen kemialliseen prosessiin, johon liittyy monimutkaisten aineiden hajoaminen lämpökäsittelyn avulla.
Kun prosessi on käynnistetty, uunin ovi lukittuu automaattisesti ja lämpötila nousee nopeasti polttavaan 410 asteeseen.
Puhdistusjakson lopussa uuniin jää vain minimaalinen pölykertymä, joka on helppo pyyhkiä pois kostealla liinalla.
Höyrysäiliö on poistettava pyrolyyttisen puhdistuksen ajaksi. Jos näin ei tapahdu, näyttöön ilmestyy 5 minuutin välein ponnahdusviesti, joka kehottaa poistamaan säiliön.

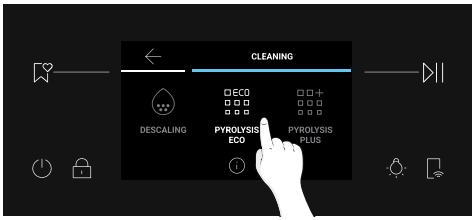


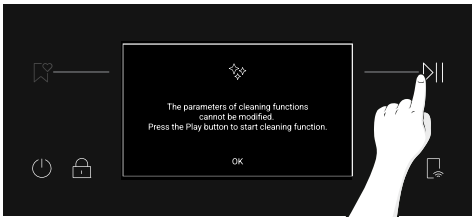

Valittavana on kaksi pyrolyysipuhdistustoimintoa:

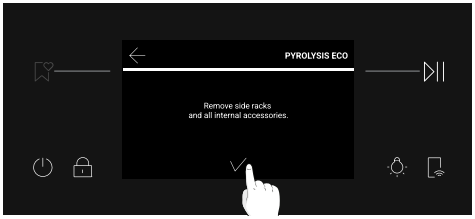
**Eko-pyrolyysi**
Puhdistaa kohtalaisen likaisen uunin. Ohjelma kestää 90 minuuttia.

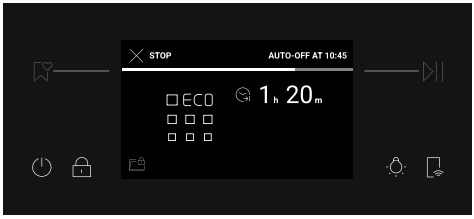
**Miten se toimii:**

1. Selaa Puhdistus-valikkoa, kunnes Eko-pyrolyysi tulee näkyviin.
   Näyttöön tulee ponnahdusviesti. Jatka painamalla ▷|| tai palaa takaisin painamalla OK.
2. Jatka painamalla ▷||.
3. Näyttöön tulee ponnahdusviesti. Poista kaikki uunin sisällä olevat tarvikkeet ja sivutelineet. Napauta ✓, kun olet valmis.
4. Puhdistusprosessi alkaa. Tänä aikana ja seuraavan jäähdytysvaiheen aikana ovi on lukossa ja näytössä näkyy 🔒 .
5. Kun laite on jäähtynyt, ovi avautuu ja näyttöön tulee ponnahdusviesti. Voit nyt avata oven ja puhdistaa uunin sisäpinnat liinalla.



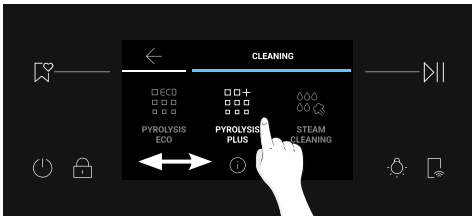



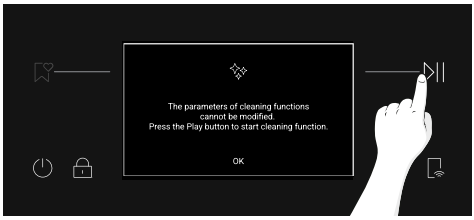
## Pyrolyysi plus

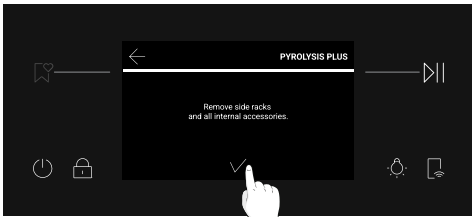
Puhdistaa erittäin likaisen uunin. Ohjelma kestää 120 minuuttia.

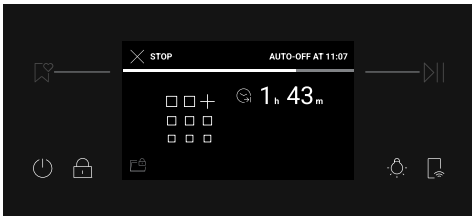
### Miten se toimii:

1. Selaa Puhdistus-valikkoa, kunnes Pyrolyysi plus tulee näkyviin.
   Näyttöön tulee ponnahdusviesti. Jatka painamalla ▷|| tai palaa takaisin painamalla OK.
2. Jatka painamalla ▷||.
3. Näyttöön tulee ponnahdusviesti. Poista kaikki uunin sisällä olevat tarvikkeet ja sivutelineet. Napauta ✓, kun olet valmis.
4. Puhdistusprosessi alkaa. Tänä aikana ja seuraavan jäähdytysvaiheen aikana ovi on lukossa ja näytössä näkyy 🔒.
5. Kun laite on jäähtynyt, ovi avautuu ja näyttöön tulee ponnahdusviesti. Voit nyt avata oven ja puhdistaa uunin sisäpinnat liinalla.




## Katalyyttinen puhdistus (uunimallista riippuen)

Uuni sisäosaa reunustavat katalyyttiset paneelit puhdistavat uunin puolestasi.
Paneelit on päällystetty erityisellä emalilla, jossa on mikrohuokoinen rakenne, joka imee tehokkaasti roiskeista tulevaa rasvaa.
Katalyyttisen kemiallisen reaktion avulla ne muuntavat absorboituneen rasvan tehokkaasti kaasumaisiksi elementeiksi korkeita lämpötiloja käytettäessä.

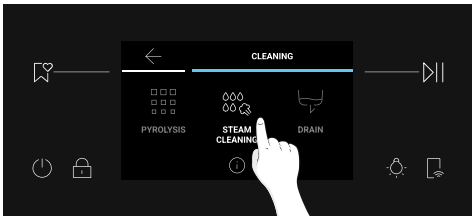
Suositus: Harkitse katalyyttisten paneelien vaihtamista uusiin noin kolmen vuoden käytön jälkeen, varsinkin jos kypsennät uunissa ruokia kahdesta kolmeen kertaan viikossa. Tämä takaa optimaalisen suorituskyvyn ja puhtauden.

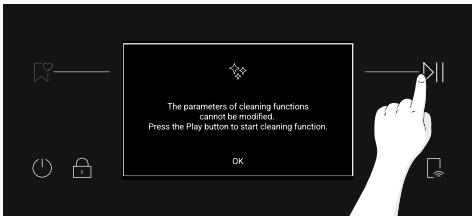
## Höyrypuhdistus

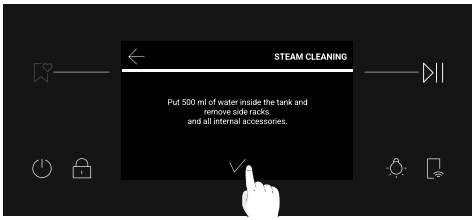
Höyrypuhdistustoiminto on suunniteltu poistamaan vaivattomasti kevyttä likaa ja tarjoamaan nopea ja ympäristöystävällinen ratkaisu uunin sisäosan puhdistamiseen höyryn avulla.

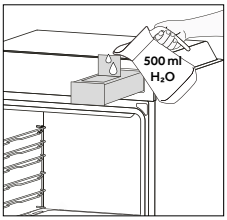
### Miten se toimii:

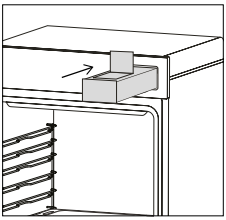
1. Selaa Puhdistus-valikkoa, kunnes Höyrypuhdistus tulee näkyviin.
   Jos painat toimintoa, näyttöön tulee ponnahdusviesti. Jatka painamalla ▷|| tai palaa takaisin painamalla OK.
2. Jatka painamalla ▷|| .
3. Ponnahdusviesti pyytää lisäämään 200 ml vettä höyrysäiliöön. Kun olet valmis, paina ✓.
4. Puhdistusprosessi alkaa. Älä avaa ovea tänä aikana.
5. Kun puhdistusprosessi on päättynyt, näyttöön tulee ponnahdusviesti, ja voit avata uunin luukun. Kuivaa uunin sisäpuoli pehmeällä liinalla.
6. Näyttö palaa takaisin aloitusvalikkoon.

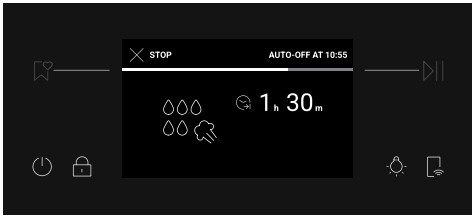


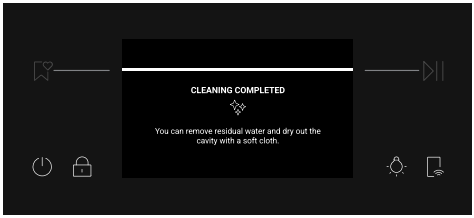



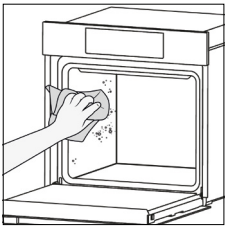





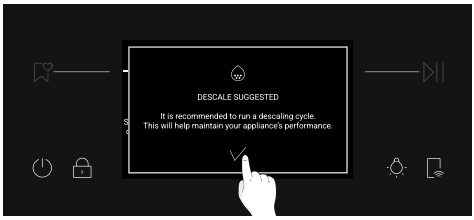



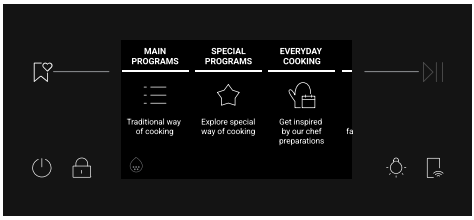
**HUOMAA:** Kaikki puhdistustoiminnot voidaan keskeyttää milloin tahansa painamalla vasemmassa yläkulmassa olevaa Lopeta-painiketta. Eko-pyrolyysi ja Pyrolyysi plus -toimintojen keskeyttämisen jälkeen ovi pysyy lukittuna, kunnes laite on jäähtynyt. Ponnahdusviesti tulee näkyviin, kun oven lukitus on avattu.

## HÖYRYJÄRJESTELMÄN PUHDISTUS

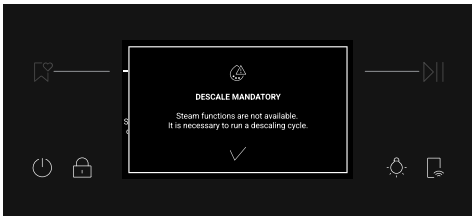
### Kalkinpoisto

Tämä toiminto suositellaan suoritettavaksi 25 höyryohjelman jälkeen, ja se on pakollinen 40 höyryohjelman jälkeen.
Uuni näyttää ponnahdusviestin, joka ehdottaa kalkinpoistoa jokaisen höyryohjelman lopussa (25. ohjelmasta alkaen), jos käyttäjät eivät ole vielä suorittaneet toimintoa. näkyy näytön vasemmassa alakulmassa, kunnes kalkinpoisto on suoritettu.



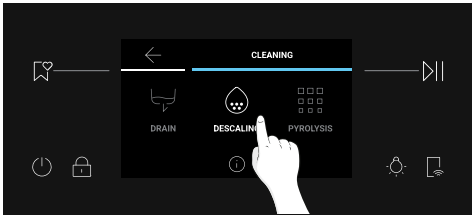

40. höyryohjelman jälkeen mikään höyrykypsennysohjelma ei käynnisty, ennen kuin käyttäjät suorittavat kalkinpoisto-ohjelman. Kun yrität käynnistää höyrykypsennysohjelman, näyttöön tulee varoitus Kalkinpoisto pakollinen.

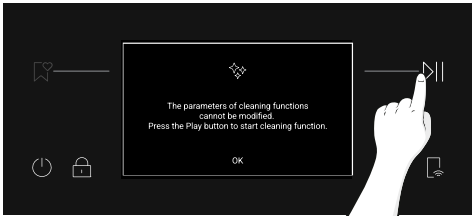


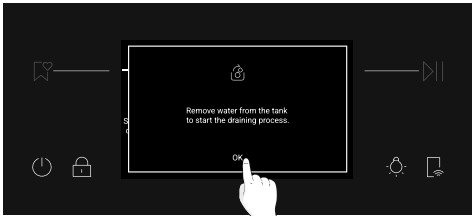
Kalkinpoistotoiminto on jaettu kolmeen vaiheeseen:

**Vaihe 1 (Jäljelle jääneen veden poistaminen höyrystimestä):**

i. Selaa Puhdistus-valikkoa, kunnes Kalkinpoisto tulee näkyviin. Jos painat toimintoa, näyttöön tulee ponnahdusviesti. Jatka painamalla ⏯ tai palaa takaisin painamalla OK.
ii. Jos höyrysäiliö puuttuu tai on auki, sinua pyydetään lisäämään/sulkemaan se. Jos se on täynnä, se on tyhjennettävä ensin ja asetettava sitten uudelleen paikalleen.
iii. Tyhjennysprosessi alkaa. Kun äänimerkki kuuluu, tyhjennä säiliö ja siirry vaiheeseen 2.

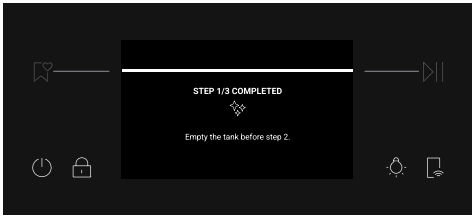


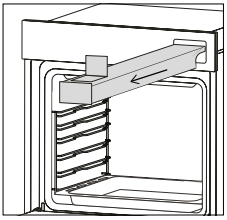







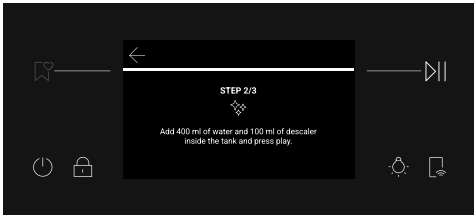


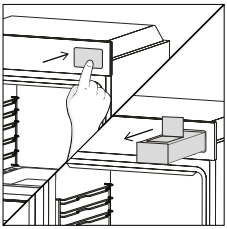



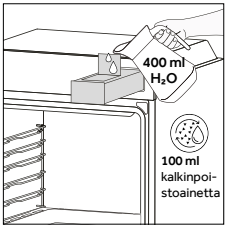
**Vaihe 2 (Kalkinpoisto):**

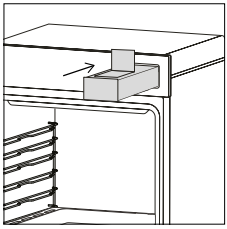
i. Ponnahdusikkunassa pyydetään lisäämään höyrysäiliöön 400 ml vesijohtovettä ja 100 ml kalkinpoistoainetta. Jatka painamalla ⏯ .

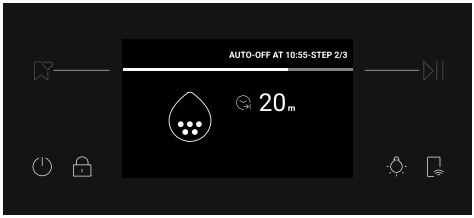
ii. Tämä vaihe kestää 20 minuuttia, minkä jälkeen höyrysäiliö on jälleen poistettava ja tyhjennettävä, jotta voidaan siirtyä kolmanteen vaiheeseen.

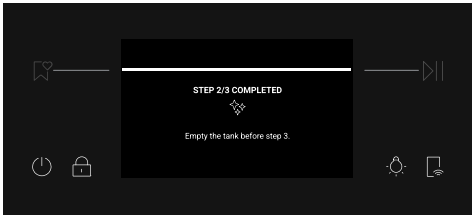




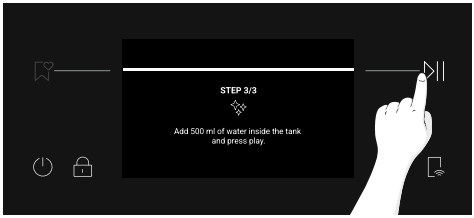



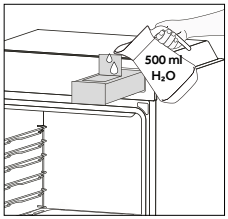


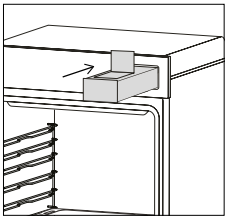



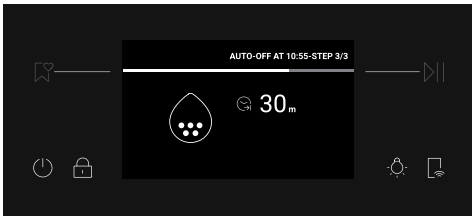
**Vaihe 3 (Huuhtelu):**

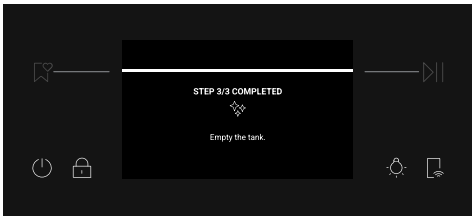
i. Ponnahdusviesti pyytää sinua lisäämään 500 ml vesijohtovettä höyrysäiliöön. Jatka painamalla ⏯ .
ii. Tämä vaihe kestää 30 minuuttia; prosessin lopussa sinua pyydetään tyhjentämään säiliö.

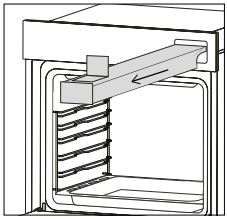


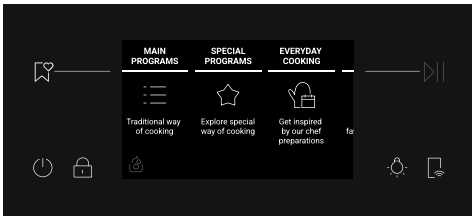





**HUOMAA:** Jos höyrysäiliötä ei ole tyhjennetty, jää näytön vasempaan alakulmaan.

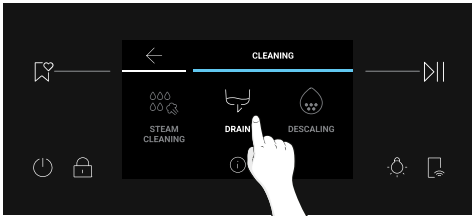


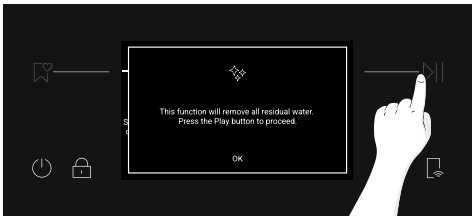

**HUOMAA:** Jos kalkinpoisto-ohjelma keskeytyy tai sitä ei suoriteta loppuun, näyttöön ilmestyy , joka pyytää toistamaan ja suorittamaan toimenpiteen loppuun.

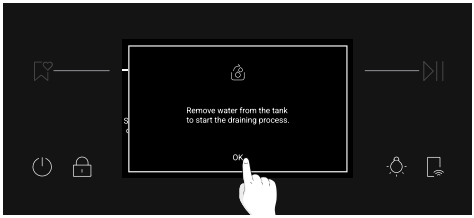
## Tyhjennä

Tämä toiminto tyhjentää helposti ylimääräiset nesteet höyryjärjestelmästä. Toimi seuraavasti:

1. Selaa Puhdistus-valikkoa, kunnes Tyhjennä tulee näkyviin. Jos painat toimintoa, näyttöön tulee ponnahdusviesti. Jatka painamalla ⏯ tai palaa takaisin painamalla OK.
2. Jos höyrysäiliö puuttuu tai on auki, sinua pyydetään lisäämään/sulkemaan se. Jos se on täynnä, se on tyhjennettävä ensin ja asetettava sitten uudelleen paikalleen.
3. Tyhjennysprosessi alkaa. Kun prosessi päättyy, sinua pyydetään tyhjentämään säiliö.

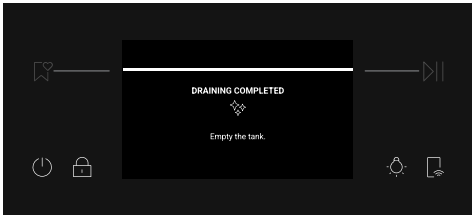


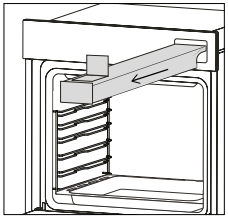



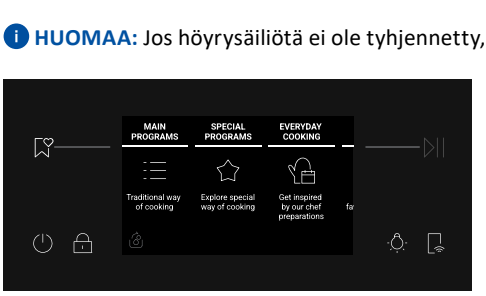






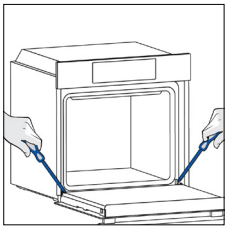



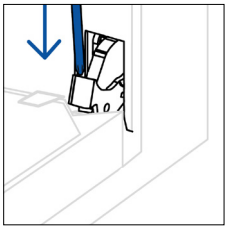
**HUOMAA:** Jos höyrysäiliötä ei ole tyhjennetty, jää näytön vasempaan alakulmaan.



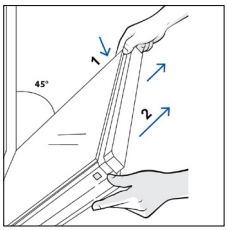
### 6.2.2. UUNIN ULKOPUOLELLA: lasioven irrotus ja puhdistus

1. Aseta ovi 90 ° kulmaan. Kierrä saranoiden lukituskielekkeitä ulospäin uunista.

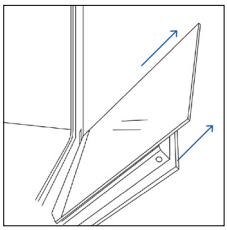




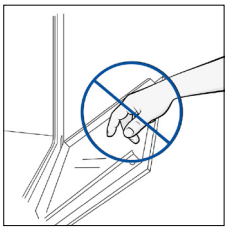
2. Aseta ovi 45° kulmaan. Paina samanaikaisesti kahta painiketta oven sivusuuntaisten reunojen molemmilla puolilla ja vedä itseäsi kohti, jotta voit poistaa ylempien lasien oven kannen.




3. Poista uunin lasi hyvin varovasti aloittaen sisälasista. Pidä toimenpiteen aikana lasista tiukasti kiinni molemmin käsin ja aseta se pehmustetulle tasaiselle pinnalle (esim. kankaalle).



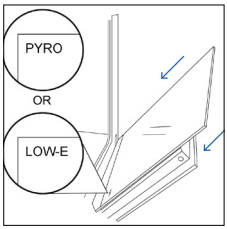
4. ⚠ **VAROITUS:** Ulompi lasi ei ole irrotettavissa.



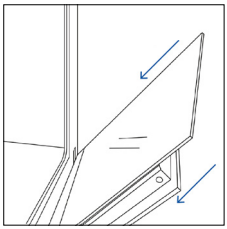
5. Puhdista lasi pehmeällä liinalla ja sopivilla puhdistusaineilla.



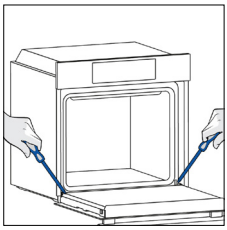
6. Aseta lasipaneelit takaisin varmistaen, että Low-E/PYRO-merkintä on oikein luettavissa ja sijoitettu alas oven vasemmalle puolelle, lähelle vasemmanpuoleista saranaa. Näin ensimmäiseen lasiin painettu merkintä jää oven sisäpuolelle.

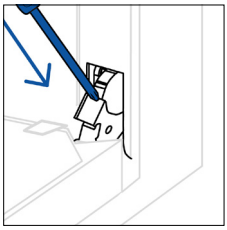



7. Kiinnitä ylempien lasien oven kansi painamalla sitä sisäänpäin, kunnes kuulet napsahduksen kahdesta sivupainikkeesta.



8. Nosta sitten ovi takaisin 90 ° kulmaan ja kierrä saranoiden lukituskielekkeitä sisäänpäin uunin sisäosaa kohti.





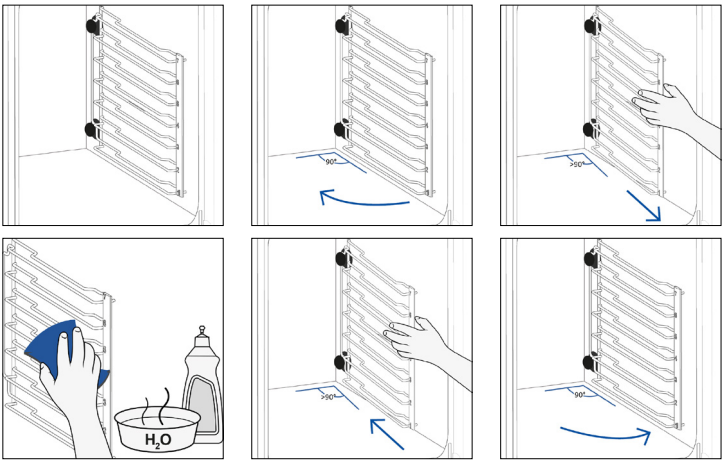
### 6.3. LISÄVARUSTEIDEN PUHDISTUS

Varmista, että puhdistat lisävarusteet huolellisesti jokaisen käytön jälkeen ja kuivaat ne pyyhkeellä. Voit puhdistaa lisävarusteiden pinttyneitä jäämiä liottamalla niitä veden ja saippuan seoksessa noin 30 minuutin ajan ennen kuin peset ne uudelleen.

⚠ **VAROITUS:** Älä koskaan käytä puhdistukseen hankaavia pesuaineita, teräsvillaa tai teräviä esineitä, sillä ne voivat vahingoittaa emalipintoja pysyvästi. Käytä vain vettä, saippuaa tai valkaisupohjaisia pesuaineita (ammoniakki).

### SIVUTELINEIDEN PUHDISTUS:

1. Irrota sivutelineet vetämällä ensin etuosaa nuolen suuntaan ja irrottamalla takaosa ruuveista.
2. Puhdista joko laittamalla ne astianpesukoneeseen tai käyttämällä märkää sientä. Kuivaa lopuksi.
3. Puhdistuksen jälkeen asenna sivutelineet päinvastaisessa järjestyksessä: aseta takaosa ruuvien väliin ja työnnä etuosaa nuolen suuntaan.



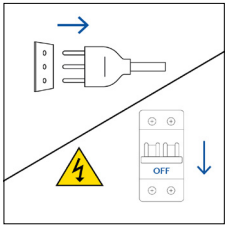
## 6.4. HUOLTO

### KOMPONENTTIEN VAIHTO

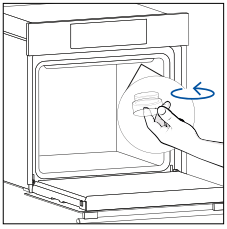
**Ylhäällä olevan polttimon vaihtaminen:**

1. Irrota uuni verkkovirrasta.
2. Irrota lampun lasisuojus.
3. Irrota polttimo.
4. Vaihda polttimo uuteen samantyyppiseen.
5. Pistä lampun lasisuojus paikalleen.
6. Kytke uuni takaisin verkkovirtaan.

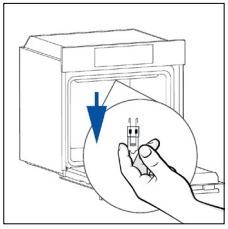
**Vaihe 1**



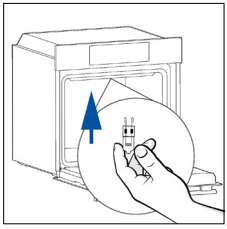

**Vaihe 2**



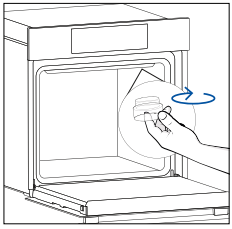
**Vaihe 3**



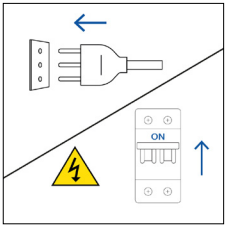
**Vaihe 4**

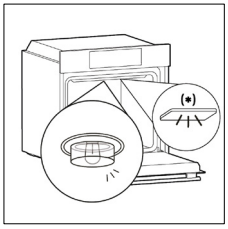


**Vaihe 5**



**Vaihe 6**



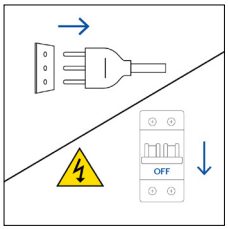




Tämä tuote sisältää yhden tai useamman valonlähteen, joka energialuokka on G (lamppu)
* Jos sinulla on ongelmia tämän lampun kanssa, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

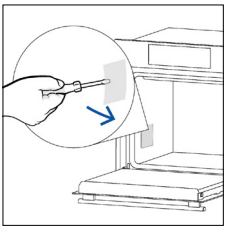
### Sivupolttimon vaihtaminen:

1. Irrota uuni verkkovirrasta.
2. Käytä litteäkärkistä ruuvitalttaa asettamalla se suojalasin sivulle. Paina lasia varovasti ja poista se.
3. Tartu varovasti polttimoon sen juuresta.
4. Aseta uusi paikalleen.
5. Kiinnitä suojalasi painamalla sitä varovasti, kunnes se on lukittu paikalleen.
6. Kytke uuni takaisin verkkovirtaan.

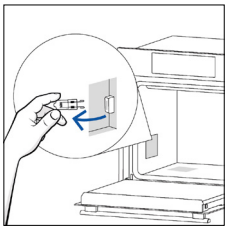
**Vaihe 1**



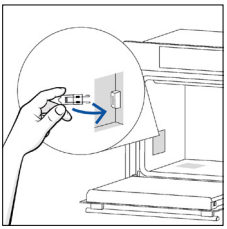

**Vaihe 2**



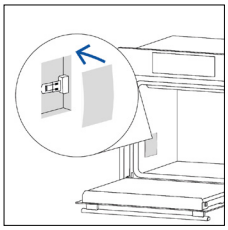
**Vaihe 3**



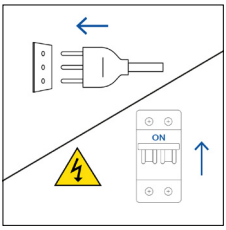
**Vaihe 4**



**Vaihe 5**



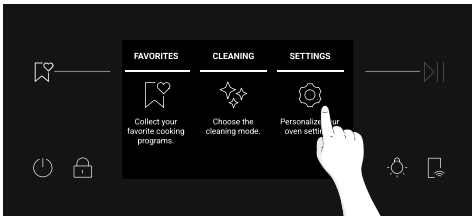
**Vaihe 6**

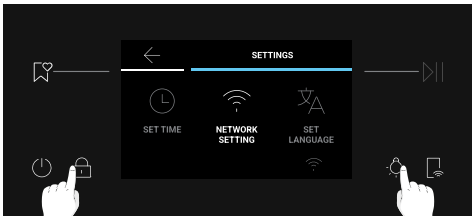


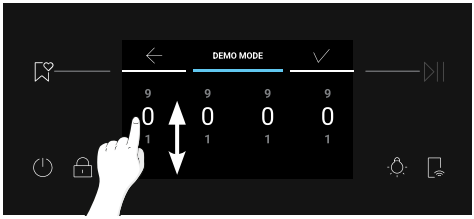

Tämä tuote sisältää yhden tai useamman valonlähteen, joka energialuokka on G (lamppu)

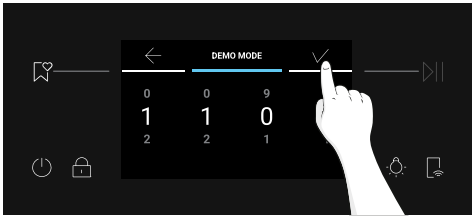
## 6.5. Esittelytila

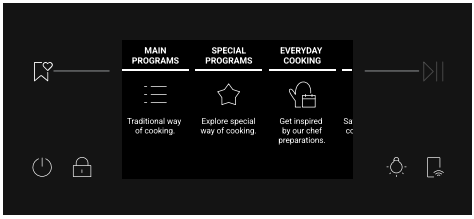
1. Valitse aloitusvalikossa Asetukset.
2. Kun olet Asetukset-valikossa, paina pitkään ja samanaikaisesti.
3. Syötä salasana 1100 selaamalla numeroita pystysuunnassa ja vahvista sitten painamalla .
4. Näyttö palaa Esittelytilan aloitusvalikkoon.
5. Voit poistua esittelytilasta toistamalla samat vaiheet.



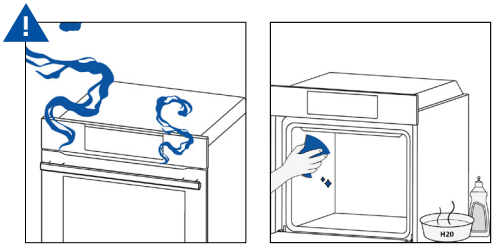
# 7. VIANMÄÄRITYS

Jos uunin käytön aikana tapahtuu virhe, näytöllä näkyy koodi “ER”, jota seuraa kaksi numeroa, jotka erittelevät virheen.
Jatka sammuttamalla uuni ja irrottamalla se pistorasiasta, odota muutama minuutti ja kytke se sitten uudelleen.
Jos virhe häviää, voit jatkaa uunin käyttöä. Jos virhe ei poistu, soita asiakaspalveluun ja ilmoita näytöllä näkyvä koodi (ERXX).

**Virhe**




**Savu**



# 8. YMPÄRISTÖNSUOJELU JA HÄVITTÄMINEN

## 8.1. LAITTEEN HÄVITTÄMINEN



Tämä laite on merkitty Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan direktiivin 2012/19/EY (WEEE) mukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkaromussa on sekä pilaantuvia aineita, jotka voivat vaikuttaa ympäristöön haitallisesti, että perusaineita (joita voidaan käyttää uudelleen). On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta epäpuhtaudet voidaan poistaa ja hävittää ja kaikki materiaalit ottaa talteen.
Yksilöillä voi olla tärkeä rooli sen varmistamisessa, että sähkö- ja elektroniikkaromusta ei tule ympäristöongelmaa. Sen vuoksi on tärkeää noudattaa muutamaa perussääntöä:
– sähkö- ja elektroniikkaromua ei tule käsitellä kotitalousjätteenä
– sähkö- ja elektroniikkaromu on vietävä kunnan tai rekisteröidyn yrityksen hallinnoimille omille keräysalueille.
Monissa maissa voi olla saatavilla keräyspisteitä kotitalouksien suurta sähkö- ja elektroniikkaromua varten. Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa kauppiaalle, jonka on otettava se vastaan ilmaiseksi kertaluonteisesti, kunhan laite on samantyyppinen ja toimii samalla tavalla kuin hankittu laite.

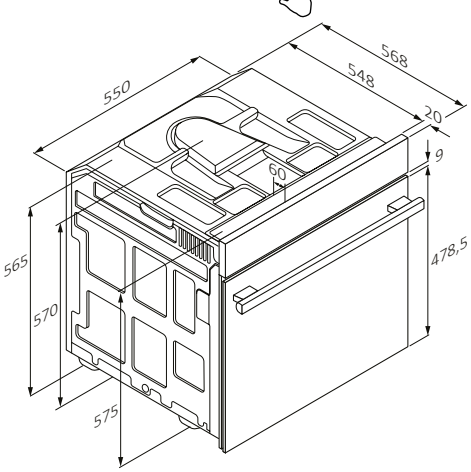
## 8.2. YMPÄRISTÖN SUOJELU JA KUNNIOITTAMINEN

Vältä uunin esilämmitystä mahdollisuuksien mukaan ja yritä aina täyttää uuni.
Avaa uunin ovi mahdollisimman harvoin, koska uunista poistuu lämpöä aina, kun ovi avataan.
Voit säästää energiaa merkittävästi, kun sammutat uunin 5-10 minuuttia ennen suunnitellun kypsennysajan päättymistä. Näin voit hyödyntää uunin tuottamaa jälkilämpöä.
Pidä tiivisteet puhtaina ja kunnossa, jotta lämpö ei pääse karkaamaan uunin ulkopuolelle. Jos sinulla on tuntimaksullinen sähkösopimus, ajastettu ruoanlaitto-ohjelma tekee energian säästämisestä yksinkertaisempaa ja siirtää ruoanvalmistusprosessin alkamaan, kun sähkö on halvempaa.

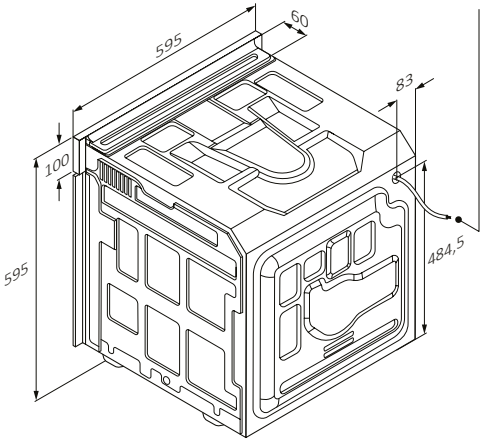
# 9. ASENNUS

Voit katsoa tuotteen asennusvideon
skannaamalla Qr-koodin.

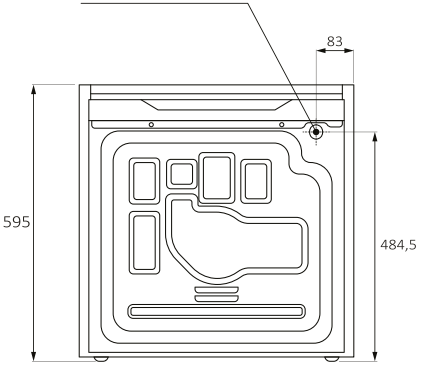
tai napsauttamalla tätä **link**



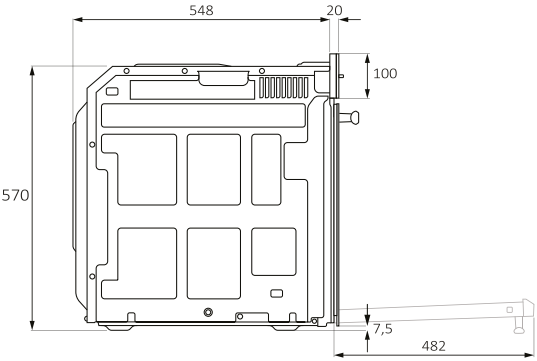

Kaapeli 1100




Kaapeli 1100

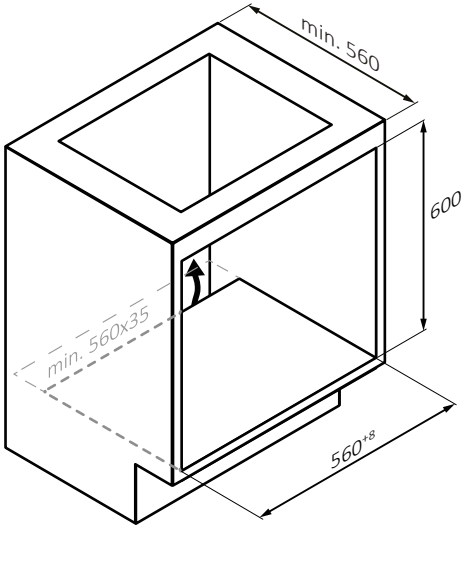


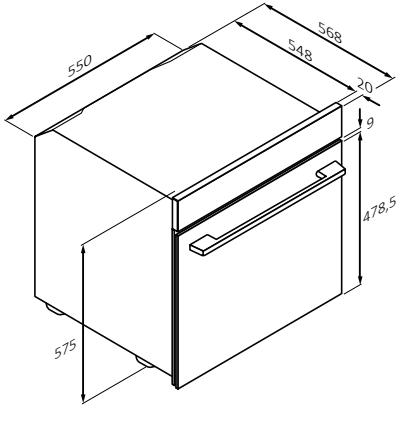

Takaa

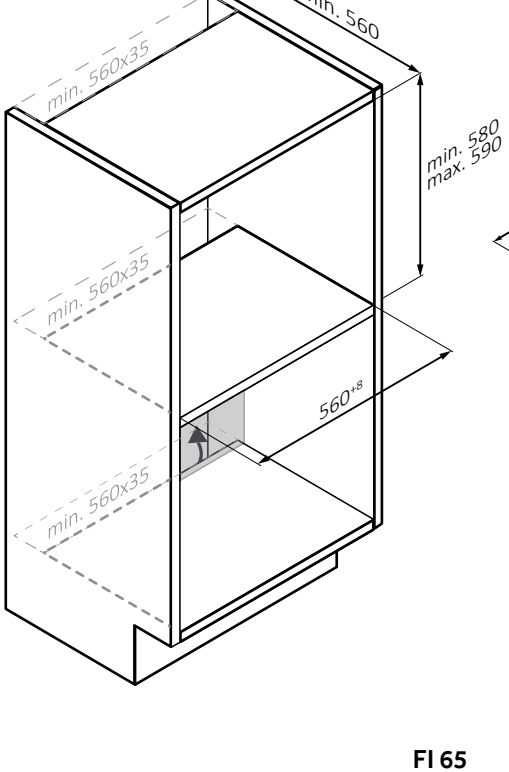


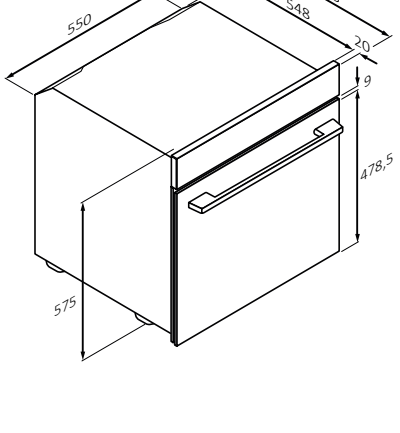

Sivusuunnasta

mm

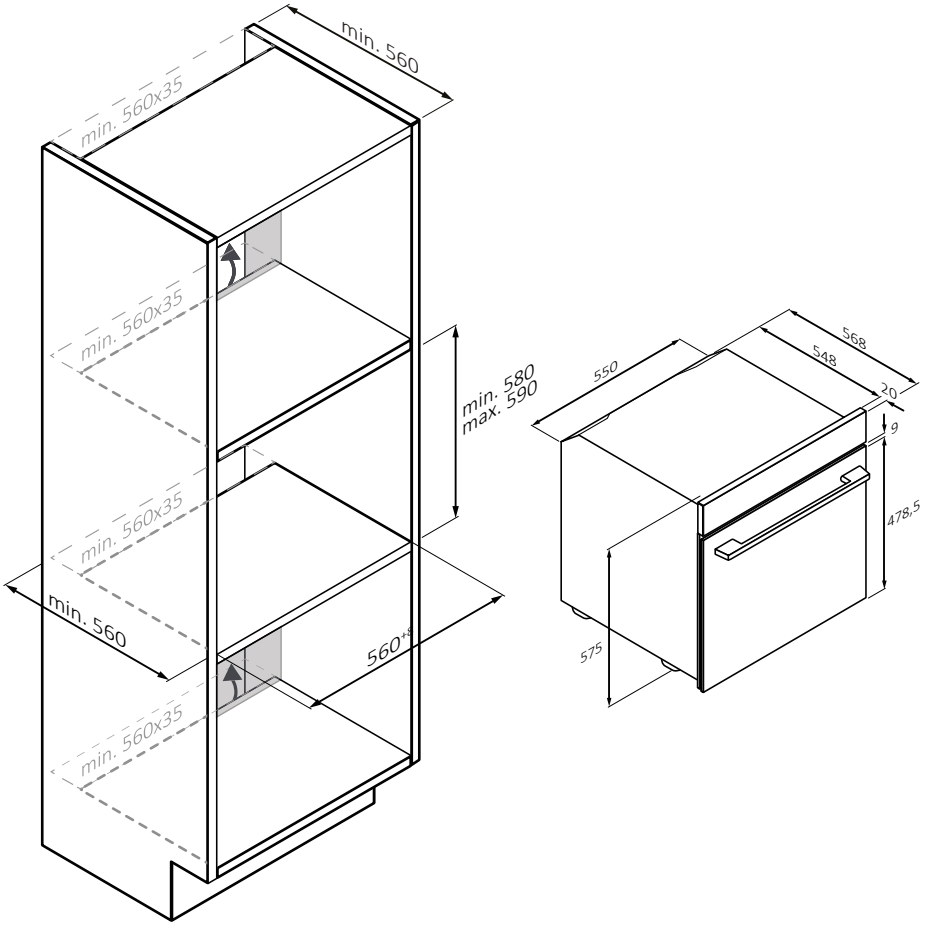

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

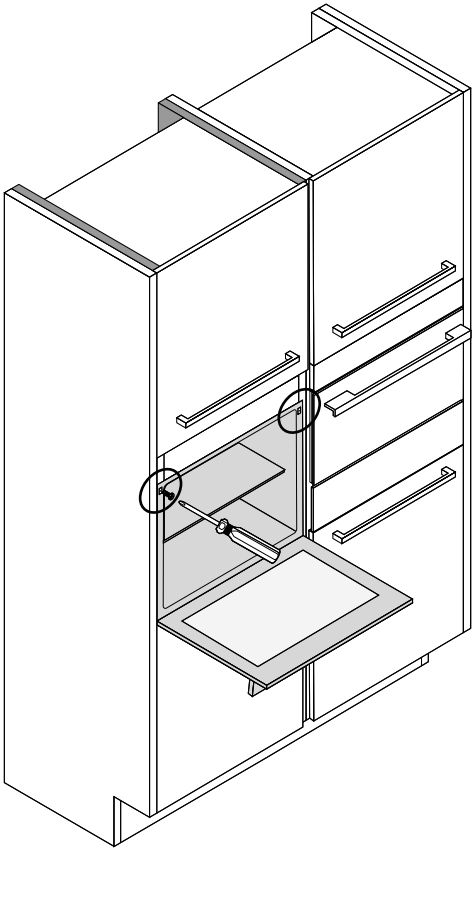

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

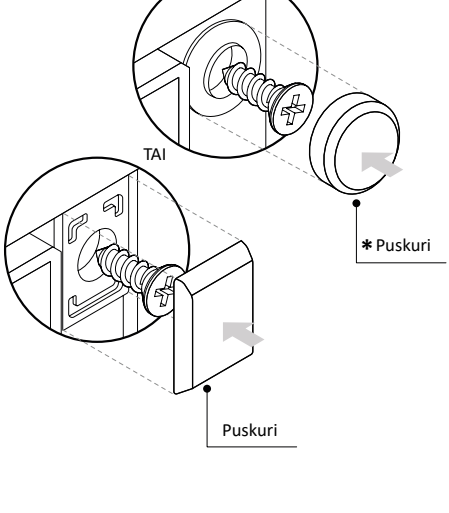

550
568
548
20
9
478,5
575

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






(vain jos käytössä tässä mallissa*)

mm

## VELKOMMEN

Takk for at du valgte vårt produkt. For å sikre din sikkerhet og få de beste resultatene, les denne håndboken nøye, inkludert sikkerhetsinstruksjonene, og oppbevar den for fremtidig referanse. Før du installerer ovnen, noterer du serienummeret, som du kanskje trenger for reparasjoner. Se etter skader under transport og kontakt en tekniker hvis du er usikker før du bruker den. Hold emballasjemateriale unna barn.

**MERK:** Vær oppmerksom på at ovnens funksjoner og tilbehør kan variere avhengig av modellen du har kjøpt

**SAMMENDRAG**


**1. SIKKERHETSINFORMASJON**

**2. PRODUKTINTRODUKSJON**
2.1. Oversikt Over Produktet
2.2. Tilbehør
2.3. Kontrollpanel
2.4. Tilkoblingsmuligheter

**3. FØR START**
3.1. Informasjon For Å Starte
3.2. Første Gangs Bruk
3.3. Foreløpig Rengjøring

**4. DRIFT AV PRODUKTET**
4.1. Hvordan Produktet Fungerer
4.2. Matlagingsfunksjoner
4.3. Flere Trinn-Funksjon

**5. RETNINGSLINJER FOR MATLAGING**
5.1. Generell Matlagingstabell
5.2. Everyday Cooking-Tabell

**6. STELL OG RENGJØRING**
6.1. Generelle Anbefalinger
6.2. Rengjøring Av Ovnen
6.2.1. Inne I Ovnen: Rengjøringsfunksjoner
6.2.2. Utenfor Ovnen: Fjerning Og Rengjøring Av Glassdøren
6.3. Rengjøring Av Tilbehør
6.4. Vedlikehold
6.5. Demomodus

**7. FEILSØKING**

**8. MILJØVERN OG KASSERING**
8.1. Kassering Av Apparat
8.2. Spare Og Respektere Miljøet

**9. INSTALLASJON**

# 1. SIKKERHETSINFORMASJON

## GENERELLE ADVARSLER

- Ikke bruk en damprenser til rengjøring.
- Under bruk blir apparatet varmt. Pass på at du ikke tar på varmeelementene inne i ovnen.

## Bruk i samsvar med tiltenkt bruk

- Bruk bare ovnen til tiltenkte formål, som er bare til matlaging av matvarer: all annen bruk, for eksempel en varmekilde, anses somupassende og derfor farlig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig foreventuelle skader på grunn av upassende, feil eller urimelig bruk.

## Bruksbegrensninger

- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldreog personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller medmangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gittinstruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstårde involverte farene. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøringog vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Dette apparatet er ikke beregnet brukt av personer (herunder barn)med reduserte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller mangelpå erfaring og kunnskap, med mindre de har fått instruksjoner ombruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
- Pass på barnene så de ikke leker med apparatet.
- **⚠ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under drift. Pass på å unngå å berøre varmeelementer. Barn under åtte år skal holdes unna, med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- **⚠ ADVARSEL:** De tilgjengelige delene kan bli varme under bruk.Småbarn må holdes unna

## INSTALLASJONSADVARSLER

- Ovnen kan plasseres høyt i en kolonne eller under en benkeplate.
- Før du fester må du sørge for god ventilasjon i ovnen for å muliggjøreriktig sirkulasjon av frisk luft som kreves for å kjøle og beskyttede interne delene. Lag åpningene spesifisert på illustrasjonene i henhold til type beslag. Fest alltid ovnen til møblene med skruen som følger med apparatet.
- Ingen ekstra bruk/innstilling er nødvendig for å betjene apparatet vednominelle frekvenser.
- Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør for å unngåoveropphеting.
- Under installasjonen bør ovnen kobles fra strømnettet for å unngå overopphеting.

- Hvis det er nødvendig å rette opp feil som oppstår på grunn av feilmontering, dekkes ikke denne assistansen av garantien. Installasjonsinstruksjonene for kvalifisert personale må følges.
- Feilmontering kan føre til skade på personer, dyr eller eiendom. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for slike personskader eller skader.
- Installasjonen må utføres av en kvalifisert tekniker som må kjenne til og respektere gjeldende lover i installasjonslandet og produsentens instruksjoner.
- Etter å ha pakket ut apparatet, sjekk alltid at det ikke er skadet, i tilfelle problemer kontakt kundeservice før installasjon og ikke koble til strømforsyningen.
- Fjern emballasjen før du bruker apparatet.
- Under installasjonen må du ikke bruke ovnsdørens håndtak til å løfte og flytte ovnen.
- Monteringsmøblene og de tilstøtende må tåle temperaturer på 95 °C.
- Det anbefales å bruke vernehansker under installasjonen for å unngå kuttskader.
- Ikke installer produktet i åpne omgivelser utsatt for atmosfæriske stoffer.
- Dette apparatet er laget for å brukes i høyder lavere enn 2000 m

## ELEKTRISKE ADVARSLER

- Holderen må være egnet for belastningen som er indikert på merket, og må ha jordkontakt tilkoblet og i drift. Jordlederen er gulgrønn i farge. Denne operasjonen må utføres av en kvalifisert fagperson.
- Tilkobling til strømkilden kan gjøres med støpsel eller ved faste ledninger som plasserer en flerpolet bryter, med kontaktseparasjon i samsvar med kravene for overspenningskategori III, mellom apparatet og strømkilden som kan tåle maksimal tilkoblet belastning og som er på linje med gjeldende lovverk.
- Ved kompatibilitet mellom stikkontakten og apparatets plugg, be en kvalifisert elektriker om å bytte ut kontakten med en annen egnet type. Pluggen og kontaktenmå være i samsvar med gjeldende norm for installasjonslandet.
- Den gule jordkabelen skal ikke avbrytes av bryteren. Kontakten eller enheten skal være lett tilgjengelig når apparatet er installert.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare. For alle reparasjoner, henvis bare til kundeserviceavdelingen og be om bruk av originale reservedeler.
- Koble apparatet fra nettstrømforsyningen før det utføres arbeid eller vedlikehold på det.

- ⚠ **ADVARSEL**: ePass på at apparatet er slått av før du skifter lampen, slik at du unngår fare for elektrisk støt.
- Ovnen må være slått av før du fjerner de avtakbare delene. Etter rengjøringen må du montere dem igjen i henhold til anvisningene.
- Bruken av ethvert elektrisk apparat innebærer at noen grunnregler overholdes:
  - ikke dra i strømledningen for å koble produktet fra strømkilden;
  - Ikke berør apparatet med våte eller fuktige hender eller føtter;
  - in Generelt anbefales ikke bruk av adaptere, flere stikkontakter og skjøtekabler;
  - Ved funksjonsfeil og/eller dårlig drift må apparatet slås av og ikke tukles med.

  ⓘ **MERK**: tsiden ovnen kan kreve vedlikeholdsarbeid, er det lurt å ha en annen veggkontakt tilgjengelig slik at ovnen kan kobles til denne hvis den fjernes fra rommet der den er installert.
- Enhver reparasjon, installasjon og vedlikehold som ikke utføres på riktig måte kan medføre alvorlig fare for brukeren.
- Produksjonsselskapet erklærer herved at det ikke påtar seg noe ansvar for direkte eller indirekte skader forårsaket av feil installasjon, vedlikehold eller reparasjonsarbeid. Videre er den ikke ansvarlig for skader forårsaket av fravær eller avbrudd av jordingssystemet (f.eks. elektrisk støt).
- ⚠ **FORSIKTIGHET**: For å unngå farlige situasjoner på grunn av uønsket tilbakestilling av varmesikringsbryteren, må dette apparatet ikke tilføres strøm via en ekstern bryterenhet, som for eksempel en tidsbryter, eller kobles til en krets som jevnlig slås av og på av utstyret.
- Apparatet er ikke designet for å aktiveres av en ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.

## BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Dryppekaret samler opp rester som drypper under matlaging.
- Når du plasserer gitteret på sidehyllene, sørg for at den kortere delen av siden (mellom stopperen og ytterkanten) er rettet mot det indre av ovnen. Hvis rutenettet har en dekorativ metallstang, vær oppmerksom på å plassere den på utsiden av ovnen slik at merkelogoen kan være synlig og lesbar. For riktig plassering, se også bildet i delen Tilbehør i denne brukerhåndboken.
- Ikke bruk sterke skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre ovnsdørens glass siden de kan ripe opp overflaten, noe som kan føre til at glasset knuses.
- Bruk bare temperatursonden som anbefales for denne ovnen.
- Under matlaging kan fuktighet kondensere i ovnen eller på glasset i døren.

Dette er en normal tilstand. For å redusere denne effekten må du vente i 10-15 minutter etter at du har slått på strømmen før du legger mat i ovnen. Uansett forsvinner kondensen når ovnen når stekestemperaturen.

- Unngå å etterlate mat inne i ovnen etter matlagingen i mer enn 15/20 minutter.
- Et langt strømbrudd under en eventuell matlagingsperiode kan føre til en funksjonssvikt i monitoren. I dette tilfellet må du kontakte kundeservice
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke påfør ovnsveggene aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse tilgjengelig fra butikker. Aluminiumsfilm eller annen beskyttelse, i direkte kontakt med den varme emaljen, risiko for å smelte og forringe innsidens emalje.
- ⚠ **ADVARSEL:** Fjern aldri ovnsdørtetningen.
- ⚠ **FORSIKTIGHET**: Ikke etterfyll hulromsbunnen med vann under matlagingen eller når ovnen er varm.
- For riktig bruk av ovnen anbefales det å ikke sette næringsmidler i direkte kontakt med stativer og brett, men å bruke ovnspapir og/eller spesialbeholdere.
- Vask alt tilbehør før første gangs bruk med en blanding av varmt vann og oppvaskmiddel.

## ADVARSLER (*FOR PYROOVNER)

- Overflødig søl må fjernes før rengjøring.
- ⚠ **ADVARSEL**:før start av en automatisk rengjøringssyklus:
  - – Rengjør ovnsdøren;
  - Fjern store eller grove matrester fra innsiden av ovnen med en fuktig svamp. Ikke bruk rengjøringsmidler;
  - Fjern alt tilbehør og glidestativsettet (der dette finnes);
  - Ikke legg I tehåndklær.
- I ovner med steketermometer er det nødvendig, før du utfører rengjøringssyklusen, lukke hullet med den medfølgende mutteren. Lukk alltid hullet med mutteren når kjøttsonden ikke brukes.
- Under den pyrolytiske rengjøringsprosessen (hvis tilgjengelig), kan overflatene bli varmere enn vanlig, og barn bør holdes unna
- Hvis en hob har blitt montert over ovnen, må du aldri bruke hoben mens Pyrolisatoren fungerer, noe som hindrer at hoben blir overopphetet

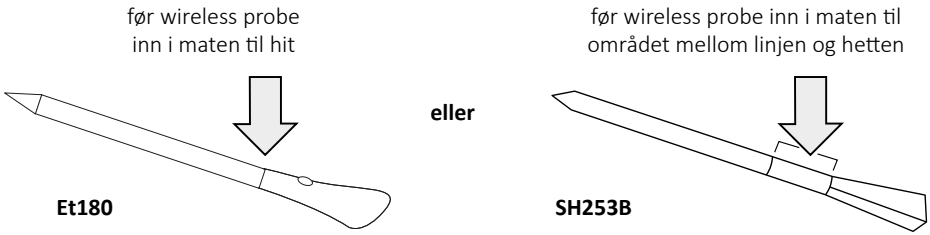
## ADVARSLER (FOR STEAM PLUS)

- Når du fyller damptanken, må vannnivået ikke overstige maksimumsnivået som er angitt på tanken.
- Bruk bare drikkevann til å fylle tanken.
- Før du starter en pyrolytisk rengjøringsfunksjon, må damptanken fjernes. Ikke sett inn damptanken under den pyrolytiske rengjøringsfunksjonen.

* Avhengig av ovnsmodellen.

## ADVARSLER FOR TRÅDLØS TEMPERATURSONDE

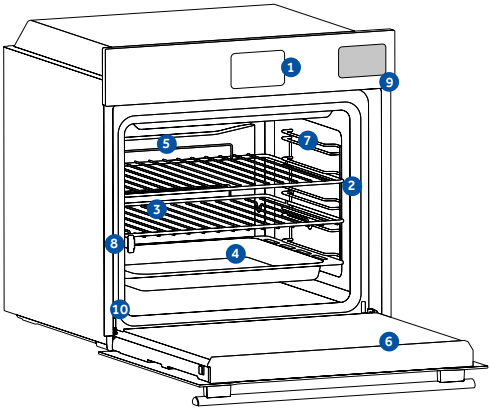
- Dette produktet er eksklusivt for ovnsapparater. Den skal kun brukes som beskrevet i denne brukerhåndboken.
- IKKE RØR Preci Probe-sonden MED BARE HENDER LIKE ETTER TILBEREDNING. Bruk alltid ovnshansker for å fjerne Preci Probe-sonden fra maten etter tilberedning.




- Ikke utsett metalldelen av Preci Probe-sonden for varmen som genereres av ovnen direkte.
- Ikke bruk Preci Probe-sonden i et annet apparat bortsett fra den innebygde ovnen.
- Ikke bruk Preci Probe-sonden i en mikrobølgeovn.
- Preci Probe-sonden kan rengjøres og vaskes, men ikke dypp den lenge i vann.
- Dette produktet er ikke beregnet for bruk av personer over 12 år.
- Leverandøren er ikke ansvarlig for skade på Preci Probe-sonden på grunn av feil bruk av enheten.
- Rengjør Preci Probe-sonden før bruk.
- Sonden kan fungere i dette temperaturområdet: 10 °C til en innvendig maksimal temperatur på 100 °C i metalldelen. Når et tilberedningsprogram er valgt, viser displayet standardtemperaturen, men den er aldri høyere enn 250 °C: den valgbare temperaturen er også begrenset til 250 °C.
- Hvis temperaturen på Preci Probe-sonden overstiger 100 °C, vil tilberedningen stoppe og Preci Probe-sonden må fjernes fra ovnen så snart som mulig, med hansker, for å unngå skade på sonden.

# 2. PRODUKTINTRODUKSJON

## 2.1. OVERSIKT OVER PRODUKTET

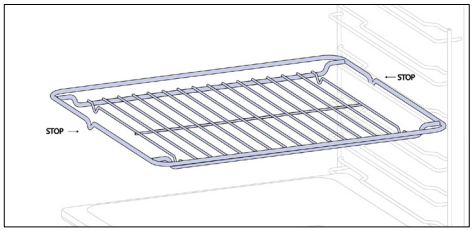



1. **Kontrollpanel**
2. **Hylleplasseringsnummer**
3. **Gitre**
4. **Skuffer**
5. **Viftedeksel**
6. **Ovnsdør**
7. **Trådgitter på siden** (hvis tilgjengelig:kun for flatt hulrom)
8. **Teleskopføringer**
9. **Damptank**
10. **Serienummer og QR-kode**

Skriv her serienummeret for fremtidig referanse.

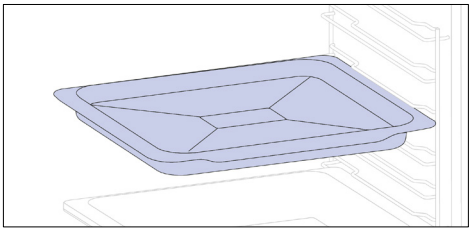
## 2.2. TILBEHØR

### Metallgitter



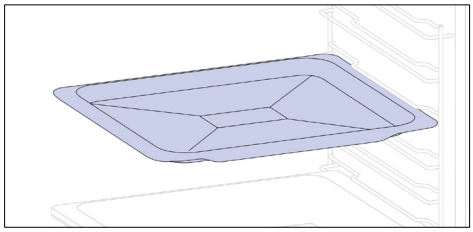

En rist i en ovn er en avtakbar og justerbar hylle som støtter kjøkkenutstyr, og som kan justeres i forskjellige høyder for ulike matlagingsbehov. Ikke plasser mat direkte på den; bruk i stedet bakepapir eller passende stekeplater.

### Dypere brett



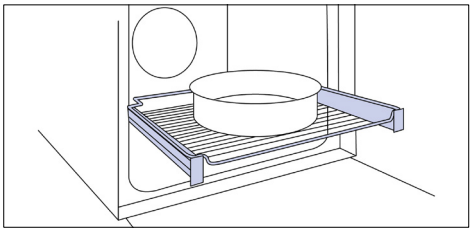
Den dypere skuffen er ideell for oppskrifter med tilsatt væske eller lag, for eksempel gryteretter eller steker. Dets dybde er spesielt utformet for å sikre ønsket konsistens av maten tilberedt i det.

### Stekebrett (bare hvis de finnes)



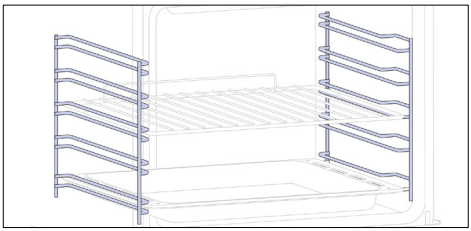
Et stekebrett er ideelt for å oppnå jevn bruning i bunnen, noe som gjør det perfekt for småkaker og bakverk på grunn av det grunne, flate designet. I tillegg kan å plassere den under et grillrist bidra til å samle drypp og forhindre søl i ovnen.

### Teleskopføringer(bare hvis de finnes)



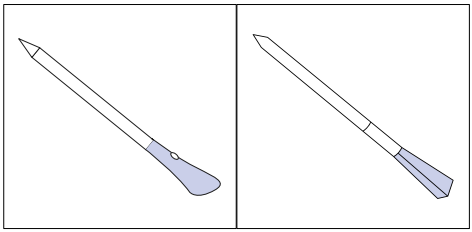
Teleskopiske ovnsskinner er hyller som kan forlenges, noe som gjør det lettere å plassere eller fjerne gjenstander, uten at du trenger å nå dypt inne i en varm ovn. De forbedrer sikkerheten, stabiliteten og kan justeres i forskjellige nivåposisjoner.

**Trådgitter på siden** (bare hvis de finnes)



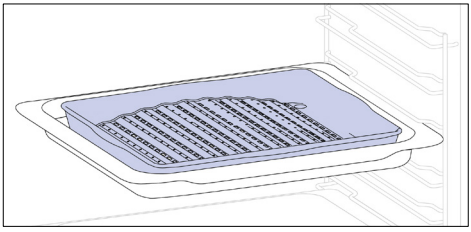
Plassert på begge sider av ovnsrommet, er sidestativene designet for å plassere stekebrett og rister under tilberedningen.

**Preci Probe** (bare hvis de finnes)



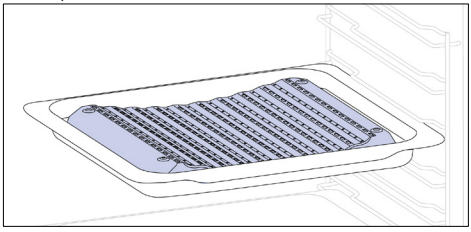
Denne Preci Probe-sonden er en temperatursensor som, satt inn i maten og koblet til ovnen via kabel, gjør det mulig å kontrollere den indre temperaturen til maten under tilberedning. Den brukes hovedsakelig til fisk og kjøtt.

**Dobbelt brett – BBQ-modus** (bare hvis de finnes)



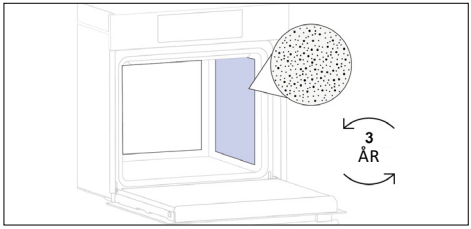
Den konvekse formen er egnet for grilling i ovnen ved høy temperatur (220°) og gir et grillresultat selv hjemme med lite røyk takket være dreneringen av fettet på bunnen av brette

**Dobbelt brett – STEAM-modus** (bare hvis de finnes)

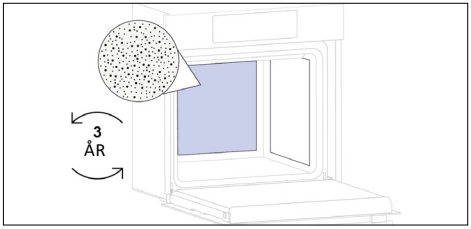


Den konkave formen tillater en korrekt sirkulasjonav fuktighet som genereres under matlaging, og holder matens fuktighetshastighet høy. Avhengig av mengden vann som legges inn i brettet, vil en tørrere eller mer "våt" matlaging oppnås.

**Katalytiske paneler** (bare hvis de finnes)

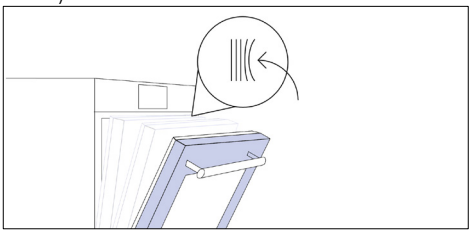



**Myk lukning / myk åpning-hengsler** (bare hvis de finnes)



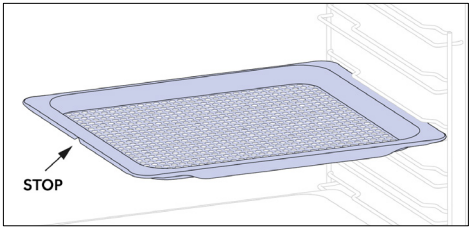

Spesielle paneler belagt med emalje, laget med mikroporell struktur for å gjøre fett om til gassholdige elementer som er enkle å fjerne. Skift ut etter 3 års bruk (ved 2/3 matlagingssykluser per uke)

**Myk lukning / myk åpning-hengsler** (bare hvis de finnes)



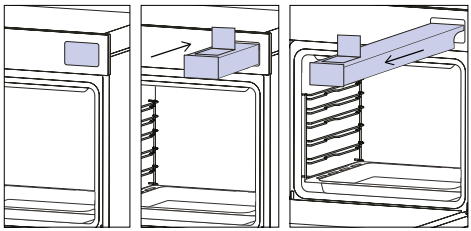
Mykt lukkede og åpne hengsler kontrollerer dørens bevegelse, sikrer jevn bevegelse og forhindrer smelling.

**Air Fry-brett** (bare hvis de finnes)




Airfry-brettet sørger for at varm luft når maten jevnt og tredimensjonalt, noe som resulterer i et sprøere ytre samtidig som den beholder mørheten inni. For å samle saft og panering, plasser den på toppen av stekebrettet.

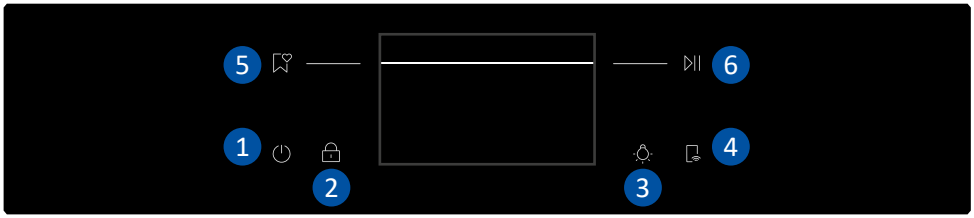
**Damptank**



Damptanken er en skuff som kan fylles med vannet som trengs for å utføre dampassisterte koke- og rengjøringsprogrammer.

**NO:** For riktig bruk av ovnen anbefales det å ikke sette næringsmidler i direkte kontakt med stativer og brett, men å bruke ovnspapir og/eller spesialbeholdere.

## 2.3. KONTROLLPANEL




**Data for lavt strømforbruk i henhold til kommisjonsforordning (EU) 2023/826**
Produktets strømforbruk i betingelse for standby-modus: 0,5 W
Periode der utstyret automatisk når betingelsen for standby-mode: 20 min

Funksjoner og funksjonsrangering kan endres avhengig av modell
1. Av/På
2. Barnesikring
3. Lampe
4. Fjernkontroll
5. Favoritter
6. Start/pause

## HOVEDFUNKSJONER

| Symbol | Funksjon | Beskrivelse |
|---|---|---|
| | **Av/På** | Trykk for å slå på/av ovnen |
| | **Barnelås** | Trykk og hold i 3 sekunder for å låse skjermen og forhindre uønsket bruk av mindreårige. |
| | **Lys** | Trykk for å slå på/av lyset i ovnsrommet. |
| | **Fjernkontroll** | Trykk og hold knappen inne i 3 sekunder for å aktivere fjernkontrollen, etter å ha paret ovnen med hOn-appen (gjennom applikasjonen). |
| | **Favoritter** | Trykk for å få tilgang til Favoritter-menyen. |
| | **Start/pause** | Trykk for å starte/pause matlaging eller for å bekrefte funksjonene. |

**DISPLAYTILBAKEMELDING** (bare synlig når aktiv)

| Symbol | Tilbakemelding | Beskrivelse |
|---|---|---|
|  | **Tank mangler** | Ikonet vises når damptanken mangler eller er åpen. |
|  | **Fyll tanken** | Ikonet vises når vann må tilsettes damptanken. |
|  | **Drenering pågår** | Ikonet vises under dreneringsprosessen. |
|  | **Tank tom** | Ikonet vises når det ikke er vann i damptanken. |
|  | **Tøm tanken** | Ikonet vises for å be brukeren om å drenere damptanken. |
|  | **Avkalking nødvendig** | Ikonet vises når en avkalkingssyklus er nødvendig. |

## 2.4. TILKOBLINGSMULIGHETER

### Trådløse parametre

| Teknologi | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvensbånd [·] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maksimal effekt [mW] | 100 | 10 |

### Trådløse parametere for trådløs probe

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Teknologi | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvensbånd [·] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maksimal effekt [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Bluetooth®-ordmerket og -logoene er registrerte varemerker som eies av Bluetooth SIG, Inc., og all bruk av slike merker av Candy Hoover Group SRL skjer under lisens. Andre varemerker og handelsnavn tilhører sine respektive eiere.

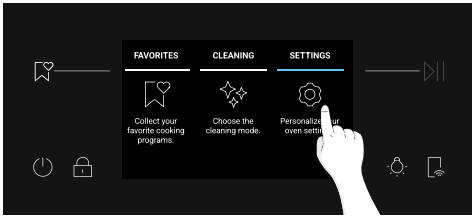
* Avhengig av ovnsmodellen.

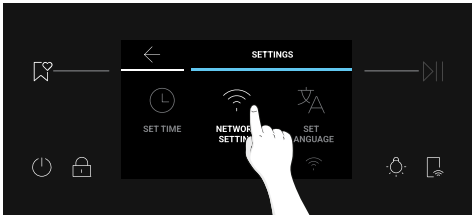
## PRODUKTINFORMASJON FOR NETTVERKSUTSTYR

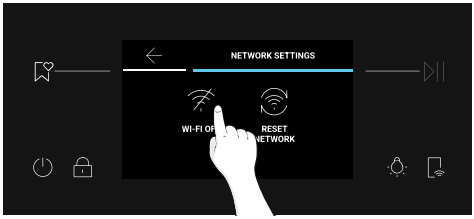
Strømforbruket til produktet i nettverksmodus hvis alle kablede nettverksporter er tilkoblet og alle porter i trådløse nettverk er aktivert: 2,0 W
Periode der utstyret automatisk når standby-betingelsen for nettverk: 20 min

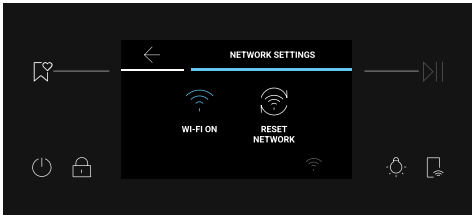
### Slik aktiverer du trådløs nettverksport

Trykk på “Innstillinger” på hjemmekarusellen, og trykk deretter på “Nettverksinnstillinger”. Slå Wi-Fi AV for å slå på Wi-Fi.



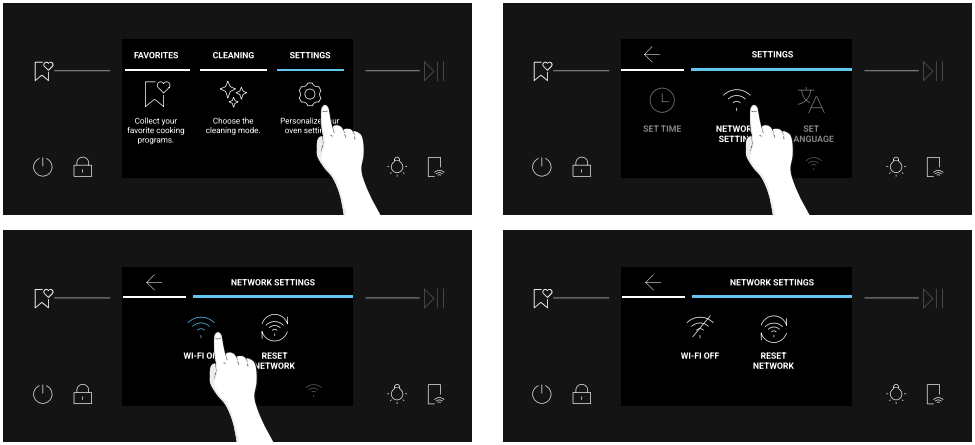



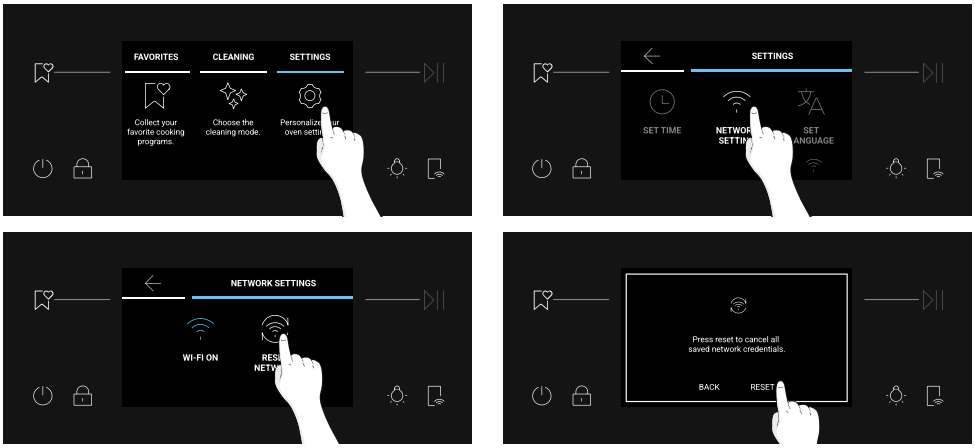
## Slik deaktiverer du trådløs nettverksport

Trykk på “Innstillinger” på hjemmekarusellen, og trykk deretter på “Nettverksinnstillinger”. Slå Wi-Fi PÅ for å slå av Wi-Fi.




## Slik tilbakestiller du nettverket

1. Trykk på Innstillinger på hjemmekarusellen, og trykk deretter på Nettverksinnstillinger;
2. Trykk “Tilbakestill nettverk” (bare aktivert hvis apparatet allerede er sammenkoblet);
3. Bekreft popup-melding ved å trykke på “Tilbakestill”




Candy Hoover Group Srl erklærer herved at radioutstyret er i samsvar med direktiv 2014/53/EU og med de relevante lovbestemte kravene for det britiske markedet. Den fullstendige teksten til samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende internettadresse: www.candy-group.com

## SLIK SAMHANDLER DU MED APPEN

Apparatet ditt kan være koblet til ditt trådløse hjemmenettverk og fjernstyrt ved hjelp av appen. Koble til apparatet for å sikre at det holder seg oppdatert med den nyeste programvaren og funksjonene.

### MERK

- Når ovnen er slått på, blinker WIFI-ikonene i 30 minutter. I denne perioden er det mulig å registrere produktet.
- Sørg for at Wi-Fi-hjemmenettverket er slått på.
- Du vil bli gitt trinnvis veiledning på både apparatet og mobilenheten.
- Det kan ta opptil 10 minutter å koble til ovnen.
- For ytterligere veiledning og feilsøking, se appen.

Last ned på smarttelefonen.

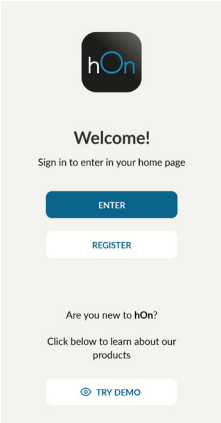
Available on the App Store

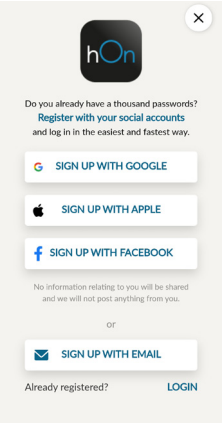
GET IT ON Google Play

De følgende bildene er kun for illustrasjonsformål.

## NY BRUKER-REGISTRERING

- Klikk på "Registrer"
- Du kan registrere deg via sosiale kontoer eller registrere deg med din personlige e-post

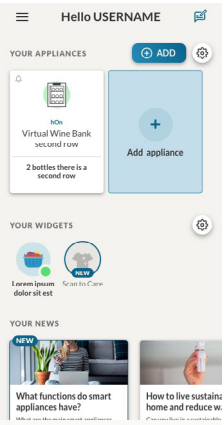



## HURTIGPARING-REGISTRERING

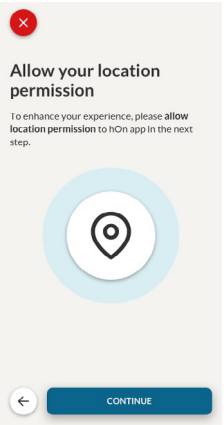
**Trinn 1**

- Velg "Legg til enhet".



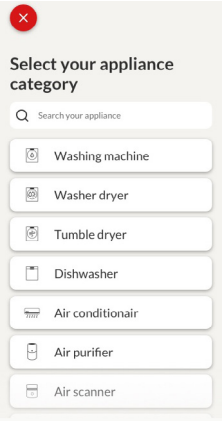
**Trinn 2**

- Tillat posisjonstillatelse.



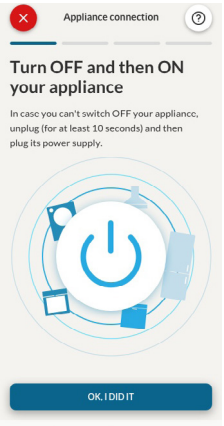

**Trinn 3**

- Velg ovn fra apparatkategorien.



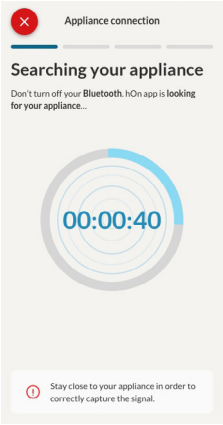

**Trinn 4**

- lå på apparatet; hvis den allerede er på, slår du den av og på igjen.



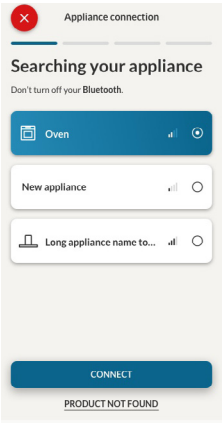
**Trinn 5**

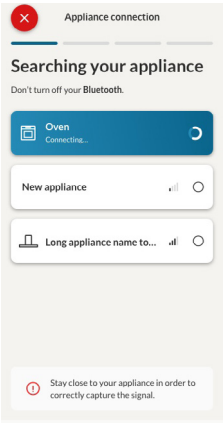
- Etter å ha slått på, vil hOn-appen begynne å søke etter husholdningsapparatet ditt.




**Trinn 6.1-6.2**

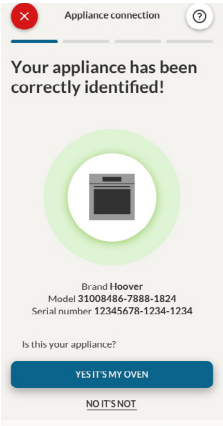
- Velg ditt husholdningsapparat, trykk på "koble til" og vent noen sekunder.




**Trinn 7**

- Ovnen din blir funnet, og du kan kontrollere den gjennom hOn.



## FJERNKONTROLL

Fjernkontrollen tilbyr en rekke fordeler for brukerne, som forbedrer bekvemmeligheten, effektiviteten og den generelle matlagingsopplevelsen, ved å gi muligheten til å kontrollere produktet direkte fra både apparatet og hOn-appen.

Denne funksjonen lar deg, gjennom enheten din, nyte ulike funksjoner, for eksempel: umiddelbar eller planlagt start på oppskrifter eller matlagingsprogrammer som allerede er tilgjengelige i appen både med og uten sonde; sanntidsovervåking av fremdriften til oppskriftene dine; justering av matlagingsparametrene i bruk; styring og overvåking av kokeprosessen gjennom Preci Probe; opprettelse av tilpassede oppskrifter gjennom funksjonen U-Create; og lagre oppskriftene som er opprettet direkte på produktet gjennom "Jolly-funksjonen."
Fjernkontrollen kan aktiveres utelukkende når produktet er registrert.

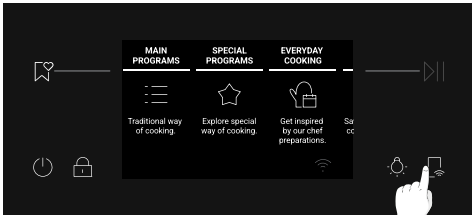
Du kan også stoppe matlagingsprogrammet eksternt ved å bruke appen ved å klikke på 'STOPP'-knappen på enhetens skjerm. Ovnen vil automatisk stoppe tilberedningen.

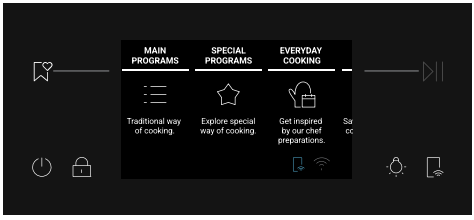
Når fjernkontrollen er PÅ, kan du starte/stoppe og overvåke matlagingsprogrammer og oppskrifter både direkte fra appen og fra apparatet. Hvis fjernkontrollen slås AV etter at et tilberedningsprogram allerede har startet, kan programmet bare stoppes fra ovnen.

**MERK:** Fjernkontroll er tilgjengelig for alle matlagingsfunksjoner på produktet, bortsett fra Grill + Vifte og Supergrill-programmer.

### Slik aktiverer du fjernkontroll:

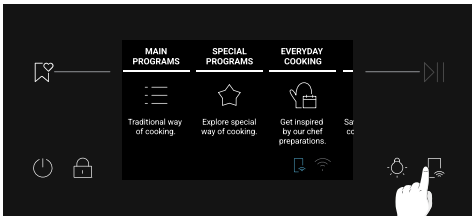
1. Fra Hjemmekarusellen, trykk nederst til høyre;
2. "Fjernkontroll PÅ" ikonet vil vises nederst på skjermen;
3. Gå til appen, velg et program og la matlagingen starte. I løpet av prosessen er det mulig å kontrollere og endre programparametrene fra både produkt og app.

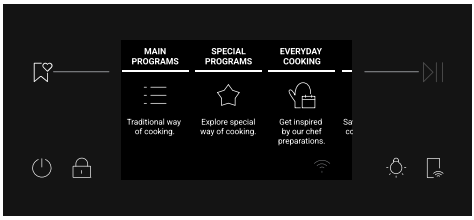


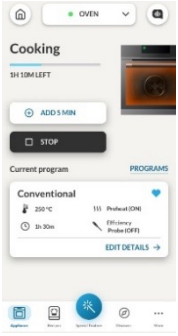




### Slik deaktiverer du fjernkontrollen:

1. Når fjernkontrollen er aktiv, trykk for å slå den av.
2. Fjernkontroll PÅ" ikonet forsvinner.






**MERK:** Hvis brukeren stopper den pågående tilberedningen fra ovnen, vil den stoppede tilberedningen samtidig vises i appen.

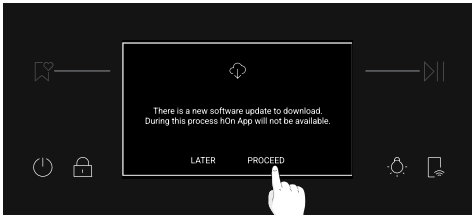
## OVER THE AIR-OPPDATERING (OTA)

Ovnen er utstyrt med en OTA-oppdateringsfunksjon som vil sikre vedlikehold av produktets programvare, og det anbefales hver gang å garantere den oppdaterte ovnsfunksjonaliteten, som aktiveres så snart produktet er registrert i app. Når en oppdatering er tilgjengelig og ovnen er tilkoblet, vil du bli varslet via en popup-melding på displayet.

OTA-prosessen vil bli utført i 2 trinn.

**1. LAST NED PROGRAMVARE** – I løpet av denne prosessen, som kan ta rundt 2 timer, er det mulig å bruke ovnen til å lage mat, men hOn-appen vil ikke være tilgjengelig.

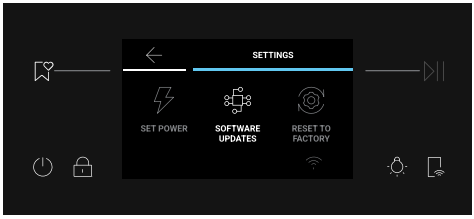
- Ved å velge "Fortsett", vil oppdateringen starte nedlastingen og Wi-Fi-ikonet med en blå pil vil forbli synlig til slutten av nedlastingen. For å slå av skjermen i løpet av denne tiden, må fjernkontrollen aktiveres før du trykker PÅ/AV-knappen, ellers vil nedlastingsprosessen bli avbrutt.





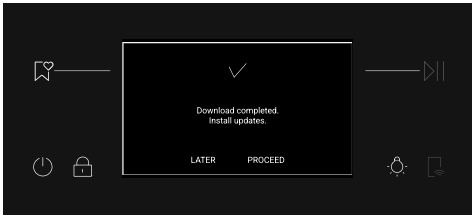


- Ved å velge «Senere» er det mulig å starte prosessen ved å gå inn på «Programvareoppdateringer» i Innstillinger-menyen.



**2. INSTALLASJON** Under denne prosessen, som kan ta rundt 2 timer, er det mulig å bruke ovnen til å lage mat, men hOn App vil ikke være tilgjengelig.

- ved å trykke på “Fortsett”, vil oppdateringen bli installert.

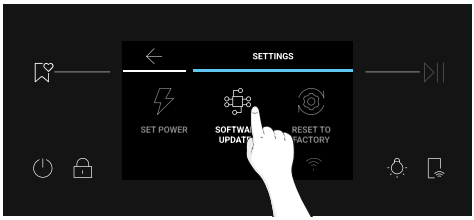


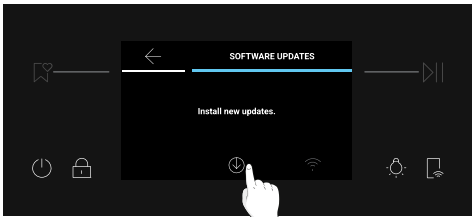







- Ved å velge «Senere» er det mulig å starte prosessen ved å gå inn på «Programvareopdateringer» i Innstillinger-menyen.



# 3. FØR START

## 3.1. INFORMASJON FOR Å STARTE

Når du først slår på ovnen, kan det hende du legger merke til noe røyk. Ikke bekymre deg, bare vent til røyken forsvinner før du bruker ovnen.

### Slik fungerer døren

Under den pyrolytiske rengjøringsprosessen forblir ovnsdøren låst til enhver tid. Hvis den ikke er låst, vil ovnen vise feilkode 24 og sette rengjøringsfunksjonen på pause.

### Slik fungerer belysningen

Ovnens hulrom er opplyst av en eller flere lyspærer, vanligvis aktivert hver gang en tilberedningsfunksjon starter.
For ovner utstyrt med dørbryter (se nedenfor), tennes lyset automatisk når døren åpnes.
For ovner utstyrt med lampeknapp kan den også brukes til å aktivere belysningen.
Hvis ovnsdøren forblir åpen i mer enn 10 minutter, vil lysene automatisk slå seg av.
Under den pyrolytiske rengjøringsprosessen forblir lyset av.*

### Hvordan kjølevifte fungerer

Kjøleviften er ansvarlig for å spre varmen, forhindre at ovnen og omgivelsene blir for varme, samt å beskytte kjøkkenapparater mot høye temperaturer. Av denne grunn forblir kjøleviften hørbar i en periode selv etter at ovnen er slått av.
Den fungerer under og etter tilberedningssyklusen i forhold til ovnens innvendige temperatur.
Når kjøleviften er i drift, genererer den vanligvis en mild summing eller surrende lyd. Du kan også legge merke til en varm luftstrøm som kommer fra gapet mellom ovnsdøren og kontrollpanelet. Under pyrolytisk rengjøring og når døren er låst, slås kjøleviften på.*
Under ØKO-funksjonen vil lyset forbli av.

(*kun for pyroovner)

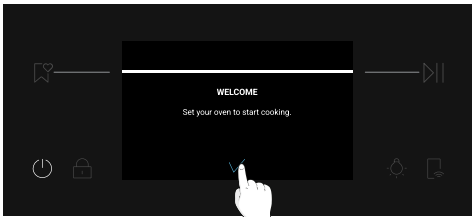
### Hvordan statuslinjen fungerer

Statuslinjen, basert på de innstilte programmene, forenkler overvåking av temperatur og tid.
Nærmere bestemt, for funksjoner som involverer forvarming, viser den temperaturøkningen i denne fasen. I matlagingsprogrammer og den pyrolytiske rengjøringsfunksjonen viser den nedtellingen av henholdsvis koketiden og rengjøringssyklusen.

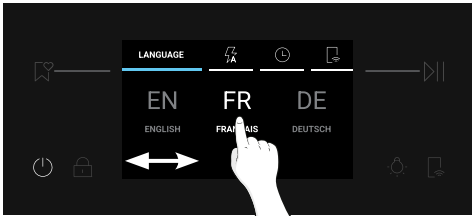
## 3.2. FØRSTE GANGS BRUK

Når apparatet slås på for første gang, er det første trinnet å velge språk, stille inn tid på dagen, velge mellom 13 ampere eller 16 ampere.

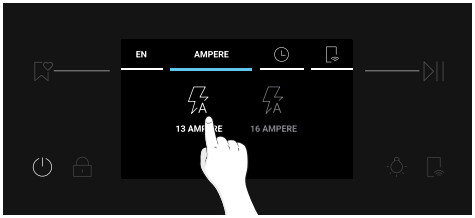
Først vil en velkomstmelding vises på displayet. Trykk på for å fortsette ✓



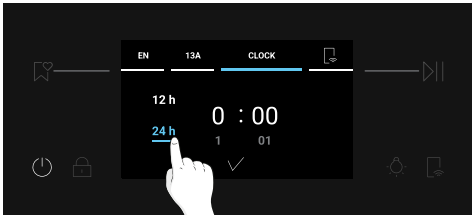
- **VELG SPRÅK:** En karusellmeny vises. Rull karusellen horisontalt for å velge ønsket språk. Trykk på ønsket språk for å gå til neste trinn.

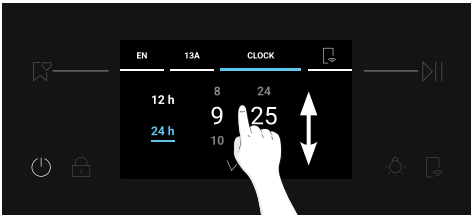


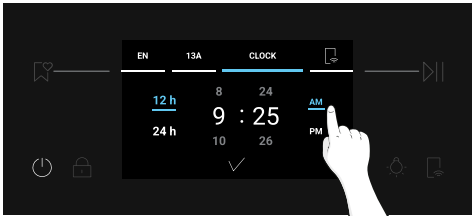

- **ANGI AMPERE:** Som standard er ovnen satt til å jobbe med høyere effekt som passer for husholdninger med mer enn 3 kW (16 A). Hvis hjemmet ditt har lavere strøm, kan du endre denne innstillingen til 13 A. Denne innstillingen påvirker hvor raskt ovnen varmes opp. Å velge det høyere alternativet (16 A) betyr at det varmes opp raskere (fordi kraftabsorpsjonen økes). På skjermen vil du se to valg: 13A og 16A. Trykk på ønsket strømstyrke for å velge den og gå til neste trinn.

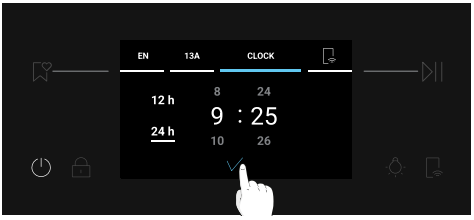



- **STILL TIDEN:** Displayet vil vise den forhåndsinnstilte tiden '0:00' i det forhåndsinnstilte 24-timersformatet. For å endre tidsformatet, trykk 12 t / 24 t på venstre side av skjermen.
For å stille inn tiden, rull tallene vertikalt.
Hvis du valgte 12-timersformatet, trykk også på AM/PM for å velge klokkeslett. For å bekrefte valget, trykk på ✓ .

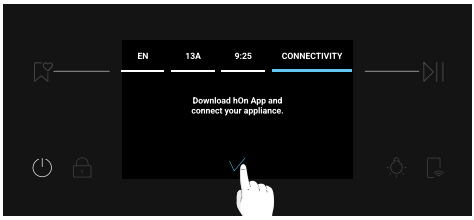


Etter å ha justert de første innstillingene, vises en popup-melding om sammenkoblingsinformasjon. Trykk ✓ for å bekrefte og gå til Hjemmekarusellmenyen.





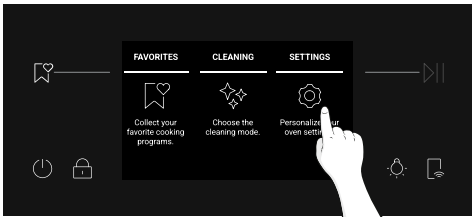


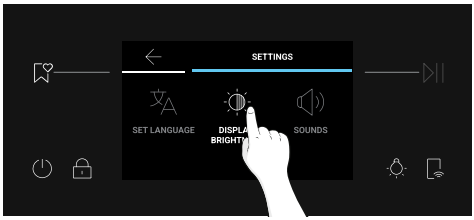
To edit the initial settings after the first use, you can access the Settings menu from the Home carousel at any moment.

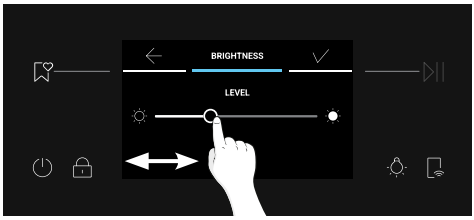
## TILLEGGSINNSTILLINGER

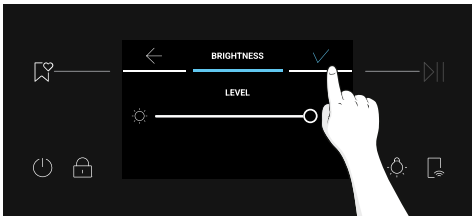
Lysstyrke og lydnivåer kan justeres av brukeren i Innstillinger-delen.

- **SKARPHET:** Fra Hjemmekarusellen trykker du på "Innstillinger". Rull innstillingsmenyen horisontalt og trykk på "Displayets lysstyrke". Rull glidebryteren horisontalt for å justere lysstyrken. Trykk✓ å bekrefte.

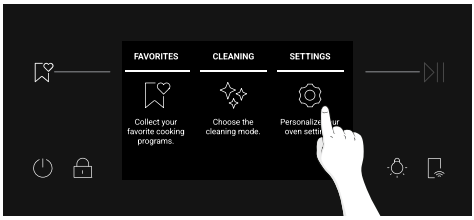


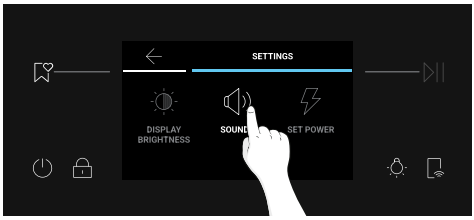



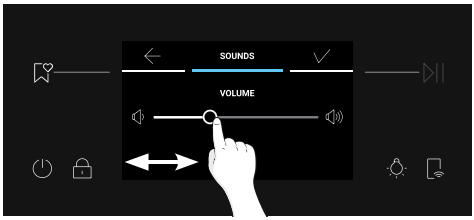



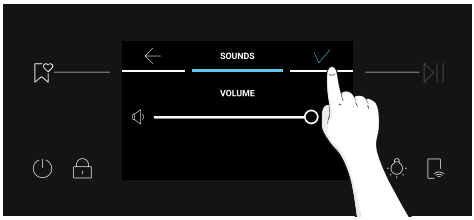



- **LYD:** Fra Hjemmekarusellen trykker du på "Innstillinger". Rull innstillingsmenyen horisontalt og trykk på "Lyder". Rull glidebryteren til venstre og høyre for å justere lydvolumet. Trykk ✓ å bekrefte.



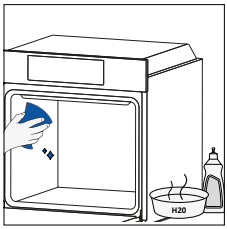



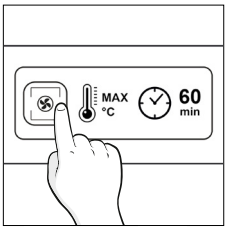



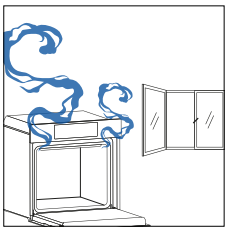



### 3.3. FORELØPIG RENGJØRING

Rengjør ovnen før du bruker den for første gang. Tørk over utvendige overflater med en fuktig myk klut. Vask alt tilbehør og tørk av innsiden av ovnen med en løsning av varmt vann og oppvaskmiddel. Still inn den tomme ovnen til maksimal temperatur og la virke i ca. 1 time, dette vil fjerne all dvelende lukt av nyhet.



# 4. DRIFT AV PRODUKTET

## 4.1. HVORDAN PRODUKTET FUNGERER

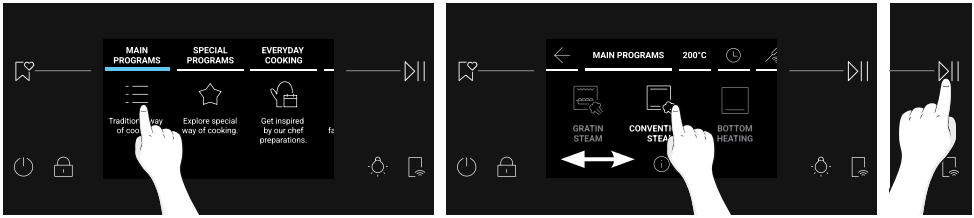
### SLÅ PÅ/AV OVNEN

For å slå ovnen PÅ/AV, trykk lenge på PÅ/AV-knappen.



### STILLE MATLAGINGSFUNKSJONEN

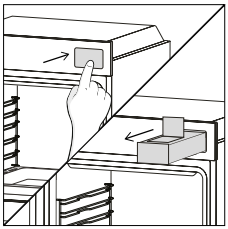
For å velge en matlagingsfunksjon, trykk på “Hovedprogrammer” fra Hjemmekarusellmenyen. Rull karusellen horisontalt til du kommer til ønsket funksjon. Trykk ▷|| for å starte tilberedningen ved standardtemperaturen for den valgte tilberedningsfunksjonen.




**Hvordan bruke damptanken til dampkokeprogrammer**

Etter å ha valgt dampkokeprogrammet, hvis damptanken mangler eller er åpen, vises en popupmelding som ber deg om å sette den inn eller lukke den. Hvis damptanken er tom, vil en popupmelding vises på skjermen for å varsle deg om å fylle den med vann. Gjør som følger:

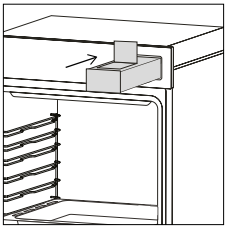
1. Trykk lett på damptanken for å åpne den.



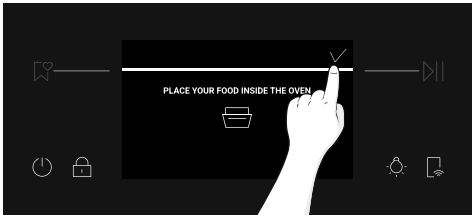
2. Om nødvendig, tilsett drikkevann til damptanken gjennom en kanne eller direkte fra vasken. Ikke overskrid det maksimale vannnivået som er angitt inne i tanken.

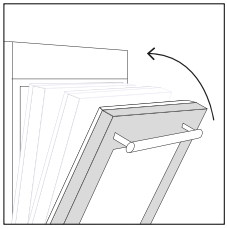



3. Skyv damptanken for å lukke den.



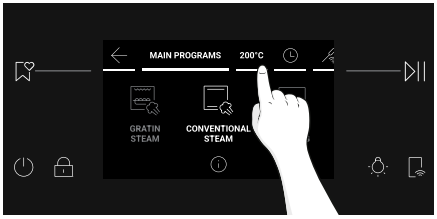
4. Sett maten i ovnen og trykk ✓ å fortsette. Sørg for å lukke ovnsdøren.

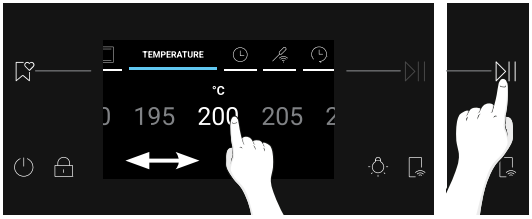


## STILLE TEMPERATUR

Trykk på temperaturen som er angitt ved siden av “Hovedprogrammer” på karusellen. Rull horisontalt for å velge ønsket temperatur. Tryk ▷|| for å bekrefte valget ditt.



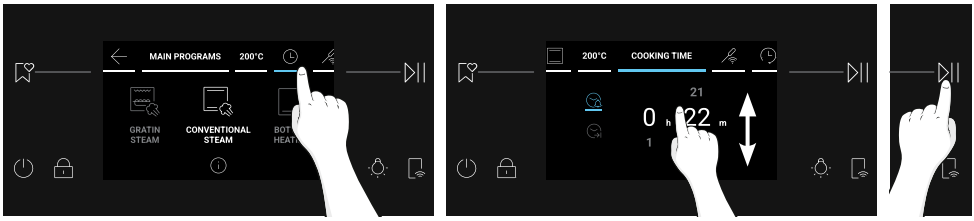
## TIDSMENY

### VERSJON 1 - ( avhengig av ovnsmodellen)

Gå til Time-menyen ved å trykke Koketid på karusellen.
Brukeren kan angi følgende innstillinger:

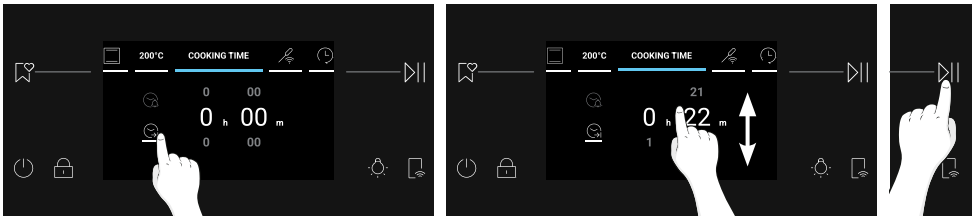
#### a. Minuttpåminnelse

Denne funksjonen lar brukeren stille inn en påminnelse for tilberedningstiden. Etter å ha trykket Tilberedningstid på karusellen, er Minuttpåminnelse-ikonet er slått på som standard. Rull tallene vertikalt for å justere tiden, og trykk deretter for å bekrefte.



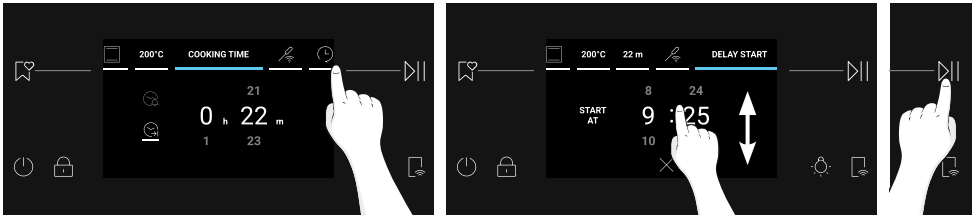

#### b. Automatisk av

Automatisk av får ovnen til å slå seg av automatisk etter innstilt påminnelse. Denne funksjonen er slått av som standard og må aktiveres på forespørsel fra brukeren.
Trykk for å aktivere automatisk av. Juster tiden ved å bla vertikalt, og trykk deretter for å fortsette.




#### c. Forsinket start

Trykk for å stille inn Forsinket start. Velg AM/PM. Rull vertikalt for å stille inn ønsket tid, og trykk deretter for å bekrefte.



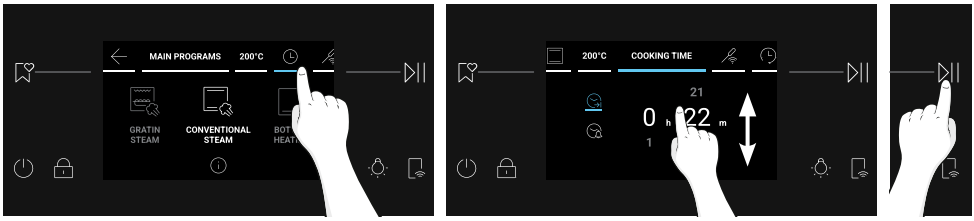

**MERK:** Forsinket start er kun aktivert etter innstilling av tilberedningsvarighet, og den er ikke tilgjengelig når Preci Probe-sonden er stilt inn. Når du bruker Forsinket start, vil tilberedningstiden automatisk konverteres til Automatisk av.

**VERSJON 2 -** ( avhengig av ovnsmodellen)

Gå til Time-menyen ved å trykke Koketid på karusellen.
Brukeren kan angi følgende innstillinger:

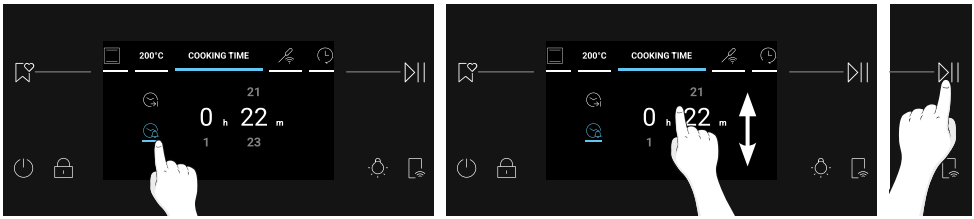
### a. Automatisk av

Automatisk av gjør at ovnen slår seg av automatisk etter den innstilte påminnelsen.
Etter at du har trykket på Steketid på dreiehjulet, er Automatisk av-ikonet slått på som standard. Bla gjennom tallene vertikalt for å justere tiden, og trykk deretter på for å bekrefte.



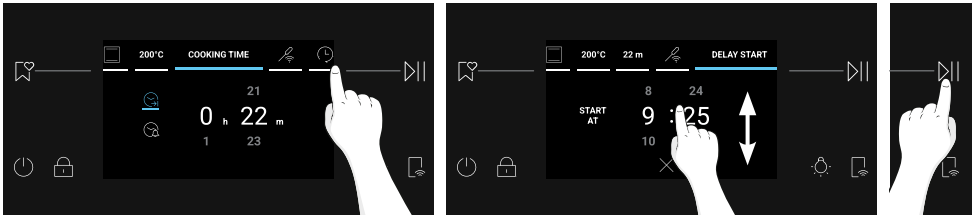

### a. Minuttpåminnelse

Denne funksjonen lar brukeren stille inn en påminnelse for steketiden. Funksjonen er som standard slått av og må aktiveres av brukeren ved behov.
Trykk på for å aktivere Minuttpåminnelse. Juster tiden ved å bla vertikalt, og trykk deretter på for å fortsette.




### c. Forsinket start

Trykk for å stille inn Forsinket start. Velg AM/PM. Rull vertikalt for å stille inn ønsket tid, og trykk deretter for å bekrefte.

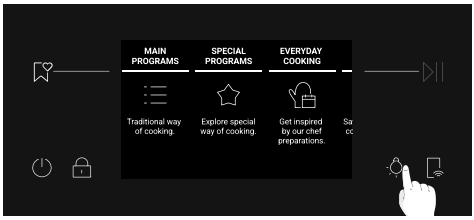



**MERK:** Forsinket start er kun aktivert etter innstilling av tilberedningsvarighet, og den er ikke tilgjengelig når Preci Probe-sonden er stilt inn. Når du bruker Forsinket start, vil tilberedningstiden automatisk konverteres til Automatisk av.

## EKSTRA FUNKSJONER

### LYS

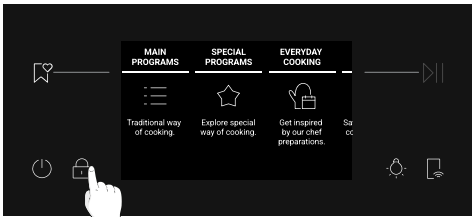
For å slå hulrommet PÅ/AV, trykk

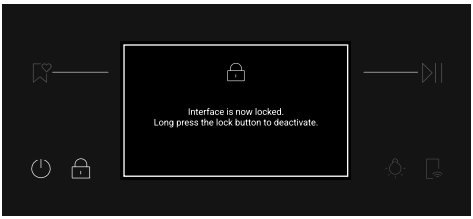


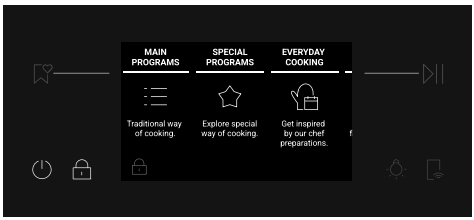

**MERK:** Kavitetslyset er AV som standard under generelle navigasjonsprosesser. Mens en prosess som matlaging eller rengjøring pågår, vil lyset være slått PÅ som standard.

### BARNESIKRING

Denne funksjonen lar deg låse skjermen for å forhindre uønsket bruk av mindreårige. For å aktivere skjermlåsen, trykk lenge på . En popup-melding vises i noen sekunder. Når barnesikringen er på, vil alle knappene være deaktivert bortsett fra PÅ/AV og barnesikring.

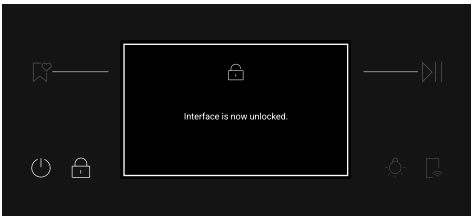


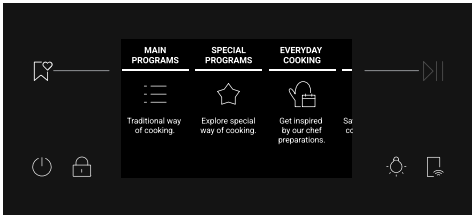




For å låse opp skjermen, trykk lenge på en gang til. En popup-melding vises i noen sekunder, eller du kan trykke hvor som helst på skjermen for å skjule den. Skjermen låses opp og går tilbake til forrige skjerm.



## 4.2. MATLAGINGSFUNKSJONER

### RASK FORVARMINGSMULIGHET

Den raske forvarmingen anbefales alltid av brukergrensesnittet og starter automatisk. Når den raske forvarmingen starter, vises alternativet "hopp over". Hvis "hopp over" er valgt, starter ønsket kokefunksjon og maten kan settes inn med kald ovn. Hurtig forvarming vil aktivere en kombinasjon av vifte og varmeelementer uavhengig av den valgte tilberedningsfunksjonen; lampen slås AV til ovnen når ønsket temperatur for å spare energi.

### 4.2.1. HOVEDPROGRAMMER

**MERK:** For funksjoner som krever forvarming, sørg for at alt tilbehør er fjernet i denne fasen. Følg instruksjonene i tabellen nedenfor for hva som gjelder forvarming.

"JA" betyr at rask forvarming aktiveres automatisk og kan hoppes over; "NEI" betyr at forvarming ikke er tilgjengelig og mat må settes inn med kald ovn.

Når et matlagingsprogram avsluttes kan du legge til 5 minutter til med koketid eller lagre det i favorittmenyen eller gå tilbake til startskjermen.



| Symbol | Funksjon | T °C-standard<br>T°C-område | Foreslått hylleplassering | Forvarm | Preci Probe tilgjengelig | Forslag |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ØKO | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | NEI | NEI | IDEELL FOR: tilberedning av kjøtt, fisk eller grønnsaker<br>Denne funksjonen gjør det mulig å spare energi under tilberedning og holde maten fuktig og mør.<br>Kavitetslampen er slått av |
|  | *Konvensjonell | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | JA | JA | IDEELL FOR: kaker, brød, kjeks, quicher på ett plan med både over- og undervarme. |
|  | Multinivå | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3<br>(ett brett)<br>L3+L6<br>(to brett)<br>L2+L4+L6<br>(tre brett) | JA | JA | IDEELL FOR: kaker, kjeks og pizza på ett eller flere nivåer.<br>Ideell for å lage forskjellige matvarer. |
|  | Konveksjon + Vifte | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | JA | JA | IDEELL FOR: steker, gryteretter, grønnsaker og paier med fuktig fyll på ett plan.<br>Ideell for tilberedning av mat med høyt vanninnhold. |
|  | **Grill | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | NEI | JA | IDEELL FOR: små mengder pølser eller biff. Bruk med lukket dør |

| Symbol | Funksjon | T °C-standard T°C-område | Foreslått hylleplassering | Forvarm | Preci Probe tilgjengelig | Forslag |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 for tynn mat,<br>L5 for tykkere mat. | NEI | JA | IDEELL FOR: store mengder pølser, biffer og toastbrød.<br>Hele området under grillelementet blir varmt. Brukes med døren lukket. Snu maten to tredjedeler av tilberedningen (om nødvendig). |
|  | **Grateng | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | JA | JA | IDEELL FOR: hele kjøttstykker (stek) eller gratinert mat. Brukes med døren lukket. Skyv dryppbrettet under hyllen for å samle juice.<br>Vend maten halvveis gjennom stekingen, etter behov. |
|  | Undervarme + vifte | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | JA | JA | IDEELL FOR: Salte kaker eller matvarer med flytende pålegg på ett nivå |
|  | Undervarme | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | JA | JA | IDEELL FOR: gryteretter og Gentle Cooking på ett plan |
|  | Konvensjonell + Damp | 180°C<br>130-220°C | L3 | NEI | JA | IDEELL FOR: lage alle typer måltider på enkelt nivå. Kavitetsvifte aktiveres under dampinjeksjon |
|  | Grateng + Damp | 200°C<br>150-220°C | L4 | NEI | JA | IDEELL FOR: gratiner eller stek på ett nivå. Damp gir en skinnende bruning og saftig resultat |
|  | Flere nivåer + Damp | 160°C<br>130-220°C | L3 | NEI | JA | IDEELL FOR: kok og stek på ett eller flere nivåer. Damp tillater en lik fordeling av varme på forskjellige nivåer |

* Testet i henhold til EN 60350-1 med tanke på energiforbruksdeklarasjon og energiklasse.
**Brukes med døren lukket.
*** Avhengig av ovnsmodellen.

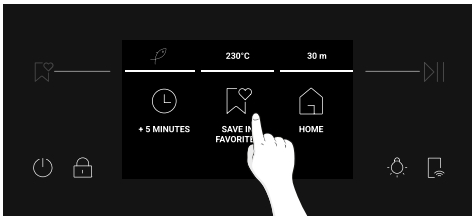
### 4.2.2. SPESIALFUNKSJONER

| Symbol | Funksjon | T °C-standard T°C-område | Foreslått hylleplassering | Forvarm | Preci Probe tilgjengelig | Forslag |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C 200-300 °C | L2/L3 | NEI | - | IDEELL TIL: tilberede alle typer pizza, uten behov for forvarming. Bruk lavere varme for frossenpizza, og 300° for rund fersk pizza. |
|  | Dehydrering | 55°C 45-65°C | L4 | NEI | - | IDEELL TIL: Dehydrere porsjoner av grønnsaker og frukt. For et bedre resultat, skjær skiver tynne, og legg dem på et enkelt lag uten overlapping. |
|  | Hold varm (damp) | 65°C | L3 | NEI | - | IDEELL TIL: holde maten varm |
|  | Yoghurt | 40°C | L4 | NEI | - | IDEELL TIL: tilberede yoghurt som muliggjør en korrekt gjæringsprosess |
|  | Heving (damp) | 40°C | L3 | NEI | - | IDEELL TIL: heving av pizza og brøddeig, plasser måltidene på tredje nivå |
|  | MULTICOOKING | 200 °C 150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | JA | - | IDEELL TIL: tilberede forskjellige retter av et komplett måltid på forskjellige nivåer samtidig uten å blande lukt. Plasser maten på alle tilgjengelige nivåer etter forvarming.<br>Ta ut hver rett for seg, avhengig av om steketemperaturen er nådd. |
|  | Air fry | 200 °C 150-250 °C | L3/L4 | NEI | - | IDEELL TIL: Tilberede frosne, forhåndsstekte og panerte måltider. Takket være det dedikerte tilbehøret dekker varmluft maten jevnt. |

### Lagre oppskrifter som favoritter:

Du kan lagre en oppskrift i Favoritter-menyen direkte fra ovnen, ved slutten av et hvilket som helst tilberedningsprogram, ved å trykke “Lagre i Favoritter” på displayet. Denne knappen vises etter meldingen “Nyt maten din”.

Favorittoppskrifter kan nås senere fra Favoritter-menyen.



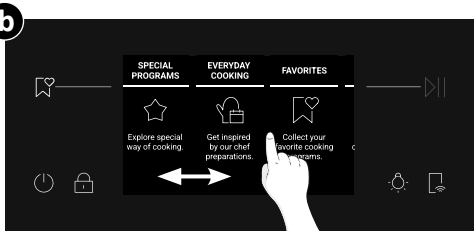

### Slik får du tilgang til favorittmenyen fra ovnen:

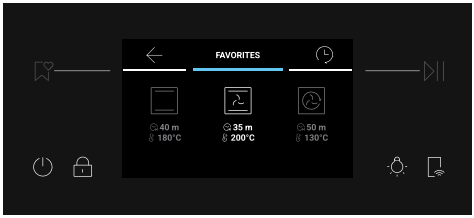
Trykk ♡ på skjermen. Alternativt kan du rulle hjemmekarusellen til du kommer til Favoritter og trykke på den. Favoritter-menyen vises, og du kan bla gjennom de tidligere lagrede oppskriftene. Oppskriftene som er lagret direkte fra ovnen vises først; oppskriftene som er lagret gjennom Jolly-funksjonen, vises på slutten av karusellen. Når du har kommet til ønsket oppskrift, trykk ▷|| for å la matlagingen starte.

a



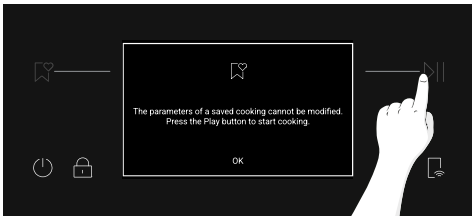

b



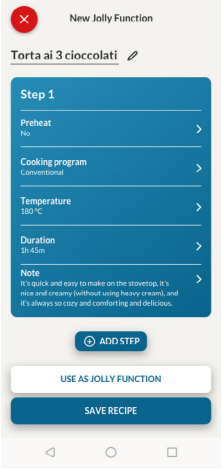



**MERK:** Innstillinger som tilberedningsvarighet og temperatur kan ikke endres for oppskrifter som er lagret som favoritter. Klikker du på oppskriften i Favoritter-menyen, vil en popup-melding vises. Trykk “OK” for å gå tilbake til karusellen, eller trykk ▷|| for å bekrefte valget ditt og la matlagingen starte.



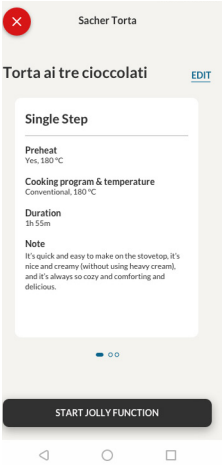
## Jolly-funksjon (maks 5 oppskrifter)

Takket være Jolly-funksjonen tilbyr dette produktet en fullstendig tilpassbar opplevelse, slik at du kan lagre dine personlige oppskrifter direkte på ovnen. Du kan utføre disse oppskriftene så ofte du vil, selv uten å måtte logge på appen.



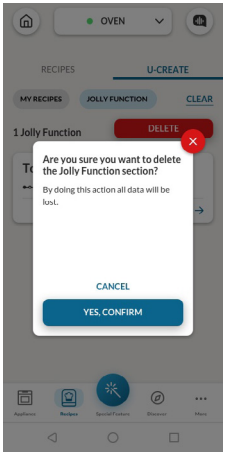

### Slik stiller du inn Jolly-funksjonen:

For å stille inn Jolly-funksjonen på ovnen din, åpne appens oppskriftsseksjon, velg oppskriften du vil bruke og klikk 'Bruk som Jollyfunksjon'.
Fra dette tidspunktet kan du starte den fra produktet selv uten interaksjon med appen.




### Slik redigerer du Jolly-funksjonen:

For å redigere en Jolly-funksjon, gå til appens oppskriftsseksjon og velg kortet med oppskriften som er utpekt som en Jolly-funksjon. Trykk på "rediger"-knappen for å tilpasse oppskriften og endre de tidligere innstillingene.
En popup-melding vil informere deg om at for å lagre den nylig modifiserte Jolly-funksjonen, må du fjerne den forrige. Hvis du bekrefter, vil den forrige Jolly-funksjonen bli slettet, og de nye parametrene vil bli lagret på produktet og vil være synlige i appen.




### Slik sletter du Jolly-funksjonen:

For å fjerne Jolly-funksjonen fra ovnens brukergrensesnitt, gå til appens oppskriftsseksjon.
Ved å trykke på kortet med oppskriften som er utpekt som en Jolly-funksjon, er det mulig å slette den ved å klikke på den røde knappen "slettknapp".
Et popup-vindu bekrefter operasjonen og ber om bekreftelse. Hvis du fortsetter, fjernes Jolly-funksjonen som er lagret på ovnen, og den vil ikke lenger være tilgjengelig i appen.

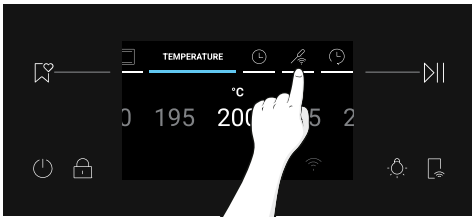
Oppskriftene som er lagret gjennom Jolly-funksjonen kan ses i Favoritter-menyen på ovnen.

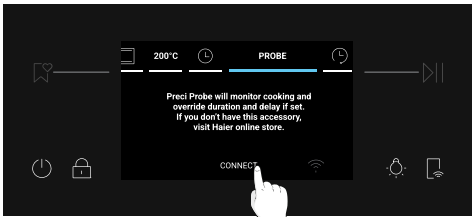
## **TRÅDLØS PRECI PROBE** (tilgjengelig avhengig av modell)

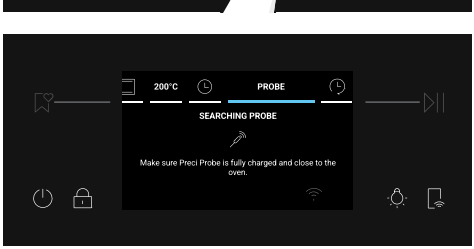
**Slik bruker su sonden:**

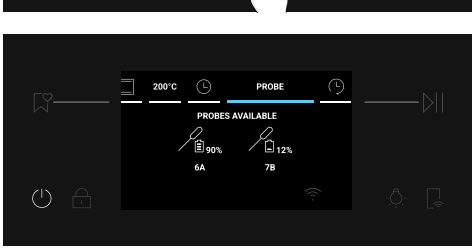
1. Fra Hjemmekarusellen trykker du på .
2. Trykk “Koble til” for å matche Preci Probe med ovnen.
3. Ovnen vil begynne å søke etter Preci Probe. På dette tidspunktet må du kontrollere at Preci Probe er fulladet og nær ovnen.
4. Når Preci Probe er oppdaget, velg den ved å trykke på ikonet på skjermen. vises nederst til venstre på skjermen.
5. Velg ønsket måltemperatur ved å bla til venstre og høyre, og trykk deretter for å bekrefte valget ditt. Rask forvarming starter.
6. En popup-melding vises: sett inn Preci Probe i maten og sett den i ovnen, og trykk deretter på for å la matlagingen starte.
   Når matlagingen stopper, vises meldingen “Nyt maten din” i noen sekunder. Før du tar maten ut av ovnen, sørg for å fjerne Preci Probe fra maten forsiktig.

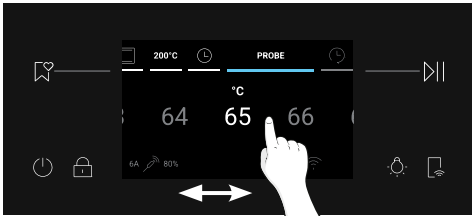
**MERK:** Når du bruker sonden, er det ikke nødvendig å stille inn en koketimer; den stopper automatisk når ønsket temperatur er nådd.

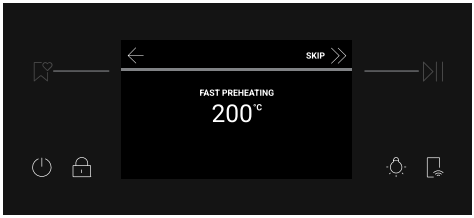


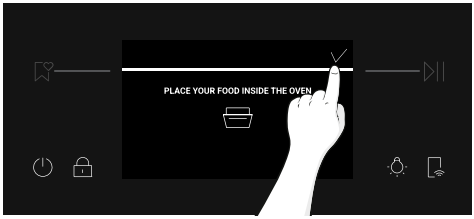



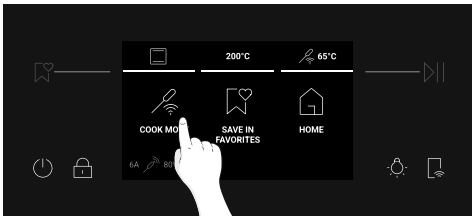









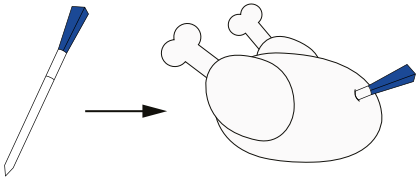
Hvis du ønsker å tilberede maten mer, trykk Tilbered mer" på skjermen og still inn en ny måltemperatur for Preci Probe.






## Matlagingstips

Proben er utstyrt med ett enkelt målepunkt. Sett den helt inn i maten med metallspissen plassert i midten av maten. Plasser dette punktet så nært som mulig til den tykkeste (kaldeste) delen av maten for å overvåke tilberedningsprosessen nøyaktig.



Sonden kan brukes med manuelle funksjoner (Konvensjonell, Konvensjon + Vifte, Grill, Supergrill, Grateng og Multinivå), med KATEGORIER FOR MATTILBEREDNING (Kjøtt, fisk og grønnsaker) .

| Matvarekategori | Foreslått kjerne-T°C | Foreslått plassering |
|---|---|---|
| Stekt biffkjøtt | 45°C | Diagonalt i den tykkeste delen. For matvarer med sylindrisk form (dvs. biffstek) plasser spissen så nært det geometriske midten som mulig |
| Stekt kjøtt | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Fjærkre | 83-85°C | Inn i den tykkeste delen av brystet |
| Fisk (hel/biff) | 65°C | Diagonalt i den tykkeste delen |
| Brød/gryteretter | 90°C | Nær det geometriske sentrum av maten |

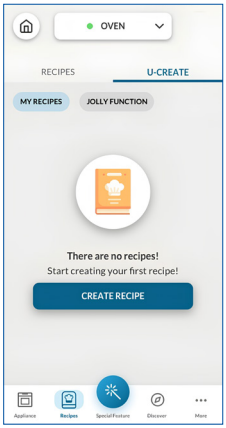
### 4.2.3. Flertrinns-Funksjon

Flertrinnsfunksjonen lar deg opprettholde tidligere innstilte tilberedningsparametere (temperatur og tid) mens du endrer funksjon under matlaging.

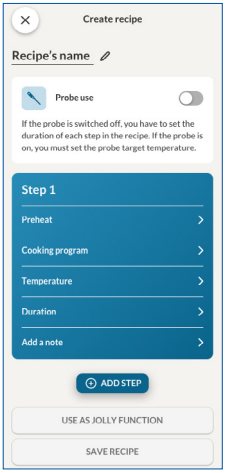
Flertrinnsoppskrifter kan lages på hOn App gjennom U-Create-funksjonen og lagres på ovnen. Brukeren kan starte flertrinnsoppskriften fra Favoritter-menyen.

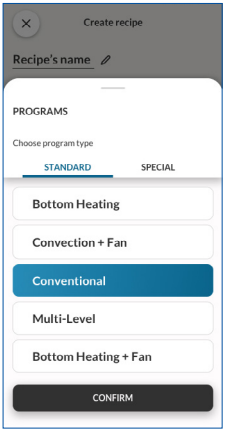
Brukeren kan lagre flertrinnsoppskriften som en Jolly-funksjon for å lagre den i Favoritter-menyen på ovnen, eller lagre den på hOn for å starte den eksternt fra appen.

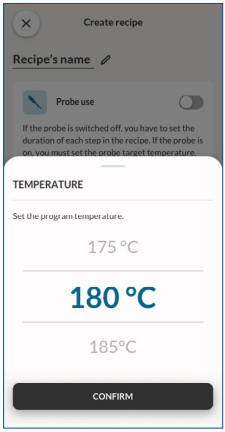
**Trinn 1.** Fra U-Create-delen av appen, trykk på “Lag oppskrift”.

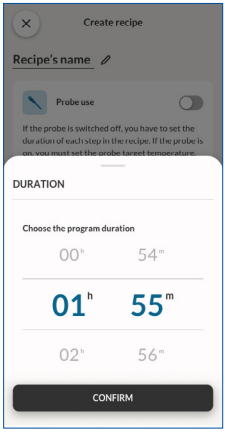



**Trinn 2.** Rediger oppskriftens navn og velg parametrene for det første trinnet i oppskriften.

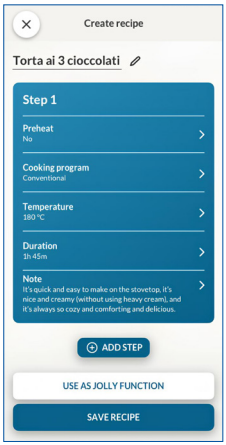


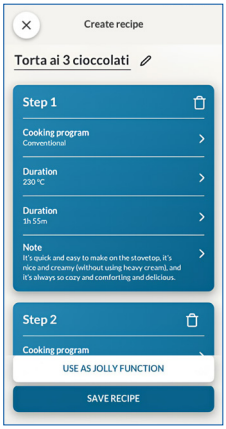



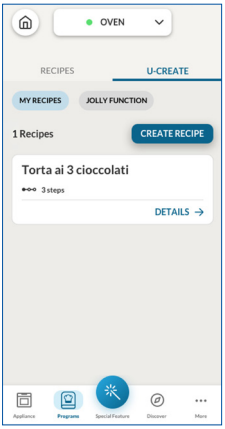



**Trinn 3.** Etter å ha tilpasset det første trinnet, trykk "Legg til trinn" for å legge til en annen matlagingsfunksjon til oppskriften og tilpasse parameterne.




**Trinn 4.** Lagre oppskriften på appen for å starte den fra hOn eksternt, eller lagre den som en "Jollyfunksjon" for å finne den i Favoritter-menyen direkte på ovnen.



# 5. RETNINGSLINJER FOR MATLAGING

## 5.1. GENERELL MATLAGINGSTABELL

**MERK:** For å tilberede kaker, quicher og andre oppskrifter som krever en form eller en beholder på 2 nivåer, plasser den forskjøvede: det øvre brettet på venstre side og det nedre brettet på høyre side.

| Kategori | Oppskrift | Antall nivåer | Matlagingspro-gram | T°C | For-varm | Tilbehør til matlaging | Hylle-plasse-ringer | Koketid etter forvarming* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Søte bakevarer | Små kaker / muffiner | 1 | Konvensjone Multinivå | 175°C 160°C | J | Stekebrett | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Multinivå | 150°C | | Dypere + Steke-brett | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Multinivå | 140°C | | Stekebrett | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Svampekaker (26 cm Ø) | 1 | Konvensjone Multinivå | 170°C 150°C | J | Metallgitter + Kakeform | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Multinivå | 150°C | | Metallgitter + Kakeform | L3+L6 | 50-60 |
| | Kjeks/ Snakkekaker | 1 | Konvensjone Multinivå | 150°C | J | Stekebrett | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Multinivå | 140°C | | Stekebrett | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Multinivå | 140°C | | Stekebrett | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Multinivå | 190°C | J | Stekebrett | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Multinivå | 170°C | | Stekebrett | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Stekebrett | L3 | 20-30 |
| | Mareng | 1 | Multinivå | 90°C | J | Stekebrett | L3 | 90-160 |
| | Makron | 1 | Konvensjone | 150°C | J | Stekebrett | L3 | 15-20 |
| | Eplepai | 1 | Konvensjone | 185°C | J | Metallgitter + Kakeform | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Multinivå | 170°C | J | Metallgitter + Kakeform | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konvensjone | 170°C | J | Metallgitter + Kakeform | L2 | 40-60 |
| | Sjokolade-sufflé | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Stekebrett + former | L3 | 10-15 |
| | Ostekake | 1 | Konvensjone | 150°C | J | Metallgitter + Kakeform | L2 | 50-65 |
| | Frosne croissanter | 1 | Convection+Fan | 180°C | J | Stekebrett | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Multinivå | 180°C | | Dypere + Steke-brett | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Multinivå | 160°C | | Stekebrett | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, frossen | 1 | Konvensjone | 210°C | J | Stekebrett | L3 | 30-45 |
| Brød og flatbrød | Ristet brød | 1 | Supergrill | 05 | N | Metallgitter | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Stekebrett | L3 | 25-35 |
| | Brød, hel | 1 | Konvensjone | 200°C | J | Stekebrett | L3 | 35-50 |

| Kategori | Oppskrift | Antall nivåer | Matlagingspro-gram | T°C | For-varm | Tilbehør til matlaging | Hylle-plasse-ringer | Koketid etter forvarming* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Velsma-kende paier og gryteret-ter | Salte kaker / Quicher (26 cm Ø) | 1 | Konveksjon + Vifte<br>Pizza | 180°C<br>200°C | Y<br>N | Metallgitter + Quiche-boks | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Multinivå | 180°C | Y | Metallgitter + Quiche-boks | L2+L5 | 50-70 |
| | Ostesufflé | 1 | Konvensjone | 200°C | Y | Stekebrett | L3 | 20-35 |
| | Lasagne, fersk | 1 | Konveksjon + Vifte | 180°C | Y | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 40-60 |
| | Lasagne, frossen | 1 | Konvensjone | 200°C | Y | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 50-60 |
| | Bakt pasta | 1 | Konvensjone | 180°C | Y | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 45-55 |
| | Cannelloni, frosset | 1 | Konveksjon + Vifte | 200°C | Y | Metallgitter + Ovnsfast form | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, fersk (rund) | 1 | Konvensjone<br>Pizza | 250°C<br>300°C | Y<br>N | Stekebrett | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Multinivå | 180°C | Y | Dypere + Stekebrett | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, fersk (rund) | 1 | Konvensjone<br>Pizza | 250°C<br>300°C | Y<br>N | Stekebrett | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Multinivå | 180°C | Y | Dypere + Stekebrett | L2+L5 | 30-40 |
| | Pizza, frossen (tynn skorpe) | 1 | Pizza | 200°C | N | Metallgitter | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Multinivå | 200°C | Y | Metallgitter | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Multinivå | 180°C | Y | Metallgitter | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Kjøtt og fjærkre | Helstekt kylling (1-1,2 kg) | 1 | Multinivå | 220°C | Y | Metallrist Plas-ser stekeplaten på L1 med 150 ml vann | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Kyllinglår | 1 | Multinivå | 200°C | Y | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 30-50 |
| | Stekt and | 1 | Multinivå | 200°C | Y | Metallgitter + Ovnsfast form | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Hane | 1 | Multinivå | 220°C | Y | Metallgitter plasser stekebrettet ved L1 | L3<br>L4 | 20-40 |

| Kategori | Oppskrift | Antall nivåer | Matlagingspro-gram | T°C | For-varm | Tilbehør til matlaging | Hylle-plasse-ringer | Koketid etter forvarming* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kjøtt og fjærkre | Stekt kalkun | 1 | Multinivå | 200°C | Y | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 50-60 |
| | Svineribbe (1000-1200g) | 1 | Konvensjone | 200°C | Y | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 80-100 |
| | Pølser | 1 | Supergrill | 04 | Y | Metallgitter | L5 | 40-50 |
| | Roastbiff (500 g) | 1 | Multinivå | 220°C | Y | Stekebrett | L3 | 20-40 |
| | Kjøttbrød (1000-1500 g) | 1 | Konvensjone | 180°C | Y | Stekebrett | L3 | 40-50 |
| | Stekt kylling med poteter | 1 | Multinivå | 200°C | Y | Metallgitter plasser stekebrettet ved L1 | L4 | 45-60 |
| Fisk og sjømat | Grillet sjømat | 1 | Supergrill | 04 | N | Metallgitter | L5 | 15-30 |
| | Frosne fiskepinner | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air fry tray** | L4 | 20-25 |
| | Bakt fisk | 1 | ECO | 200°C | N | Metallgitter plasser stekebrettet ved L1 | L3 | 40-60 |
| Grønns-aker | Grønnsaks-grateng | 1 | ECO | 200°C | N | Metallgitter + Ovnsfast form | L3 | 80-90 |
| | Frosne pommes frites (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | Y | Air fry tray** | L4 | 18-25 |
| | Potetgrateng | 1 | Multinivå | 200°C | Y | Metallgitter + Ovnsfast form | L4 | 15-25 |
| | Stekte poteter | 1 | Konvensjone | 200°C | Y | Stekebrett | L4 | 30-50 |

Koketiden kan variere i henhold til forbrukerens oppskrift og ingredienser.
*hvis forvarming er nødvendig
** Avhengig av ovnsmodellen.

## 5.2. EVERYDAY COOKING-TABELL

Matkategorimenyen lar deg lage en rekke oppskrifter, takket være dedikerte matlagingsprogrammer skreddersydd for hver kategoris behov.

Etter å ha valgt matkategori og oppskrift, vil du kunne velge antall brett som skal tilberedes samtidig eller matens vektområde (i henhold til valgt kategori). Standard tid og temperatur vises og kan redigeres ved å trykke på de dedikerte ikonene på displayet. Steketemperaturen kan stilles inn innenfor et begrenset område.

Hurtig forvarming anbefales og er aktivert som standard, men kan hoppes over.
Når et matlagingsprogram avsluttes kan du legge til 5 minutter til med koketid eller lagre det i favorittmenyen eller gå tilbake til startskjermen.

| Symbol | Matvarekategori | Oppskrift | Serveringsområde | Preci Probe tilgjengelig |
|---|---|---|---|---|
|  | Pasta, brød og pizza | Rund pizza | 1 til 3 brett | Nei |
| | | Focaccia | 1 til 2 brett | Nei |
| | | Frossen pizza | 1 til 3 brett | Nei |
| | | Fersk lasagne | 1 til 2 brett | Ja |
| | | Cannelloni | 1 til 2 brett | Ja |
| | | Frossen lasagne og cannelloni | 1 til 2 brett | Nei |
| | | Brød | 1 til 2 brett | Ja |
| | | Brød (damp) | 1 brett | Ja |
|  | Kjøtt | Stekt svinekjøtt (damp) | 500-1500g | Ja |
| | | Stekt biff (damp) | | |
| | | Grytestek | | |
| | | Utbenet lammelår (damp) | | |
| | | Svineribbe (damp) | | |
| | | Stekt kylling (damp) | | |
| | | Fylt kylling (damp) | | |
| | | Kjøttbrød (damp) | | |
|  | Fisk | Fiskefilet (damp) | 200-1200g | Ja |
| | | Hel, ovnsbakt (damp) | | Ja |
| | | Grillet fisk | | Nei |
| | | Saltbakt fisk | | Nei |
| | | Frossen fisk | | Nei |

| Symbol | Matvarekategori | Oppskrift | Serveringsområde | Preci Probe tilgjengelig |
|---|---|---|---|---|
|  | Velsmakende terter og paier | Velsmakende butterkaker | 1 til 3 brett | Nei |
| | | Soufflé (damp) | 1 til 2 brett | |
| | | Velsmakende terte | 1 til 2 brett | |
| | | Grønnsaksflan (damp) | 1 til 2 brett | |
|  | Grønnsaker | Bakte poteter (damp) | 500-1200g | Nei |
| | | Gratinert grønnsak (damp) | | |
| | | Grønnsaker og papillote | | |
| | | Grillede grønnsaker | | |
| | | Fylte grønnsaker (damp) | | |
|  | Søte bakevarer | Smørkjeks (damp) | 1 brett | Nei |
| | | Frosne croissanter (damp) | 1 brett | |
| | | Fruktterte (damp) | 1 til 2 brett | |
| | | Mille-Feuille (damp) | 1 til 2 brett | |
| | | Muffins (damp) | 1 brett | |
| | | Svampekaker (damp) | 1 til 2 brett | |
| | | Strudel (damp) | 1 til 3 brett | |
| | | Hevet kake (damp) | 1 til 2 brett | |
| | | Hevet kake med frukt i terninger (damp) | 1 til 2 brett | |

# 6. STELL OG RENGJØRING

## 6.1. GENERELLE ANBEFALINGER

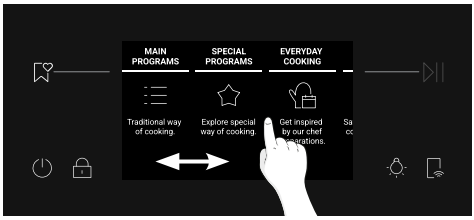
Regelmessig rengjøring kan forlenge apparatets levetid. Vent til ovnen har kjølt seg ned før du rengjør manuelt.

- Etter hver bruk av ovnen vil minimum rengjøring bidra til å holde ovnen helt ren.
- Ikke påfør ovnsveggene aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse tilgjengelig fra butikker. Aluminiumsfilm eller annen beskyttelse, i direkte kontakt med den varme emaljen, risiko for å smelte og forringe innsidens emalje.
- For å unngå overdreven tilsmussing av ovnen og den resulterende sterke røyklukten, anbefaler vi å ikke bruke ovnen ved svært høy temperatur. Det er bedre å forlenge matlagingstiden og senke temperaturen litt.
- I tillegg til tilbehøret som leveres sammen med ovnen, anbefaler vi at du bare bruker retter og bakeformer som er motstandsdyktige til svært høye temperaturer.

## 6.2. RENGJØRING AV OVNEN

### 6.2.1. INNE I OVNEN: rengjøringsfunksjoner

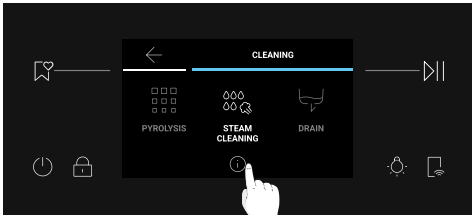
Rull hjemmekarusellen horisontalt og trykk på Rengjøring for å få tilgang til Rengjøringsmenyen.







Rull gjennom rengjøringskarusellen for å se de forskjellige funksjonene. For enhver funksjon, trykk ⓘ for å lese beskrivelsen og den foreslåtte bruken.



Du kan velge mellom følgende rengjøringsalternativer:

**Pyrolyse** (avhengig av modell)

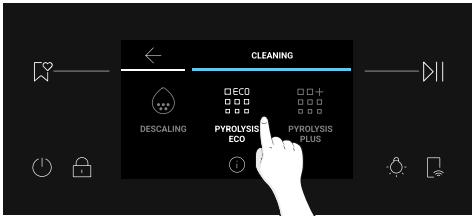
Denne prosessen er avhengig av den kjemiske prosessen som bærer samme navn, som involverer nedbryting av komplekse stoffer ved bruk av varmebehandling.
Når den er initiert, låser den automatisk ovnsdøren og øker raskt temperaturen til 410°C.
På slutten av rengjøringssyklusen er alt som gjenstår i hulrommet et minimalt avleiring av støv, som enkelt tørkes bort med en fuktig klut.
Under pyrolytisk rengjøring må damptanken fjernes. Hvis ikke, vil en popup-melding vises på skjermen hvert 5. minutt for å varsle deg om å fjerne tanken.

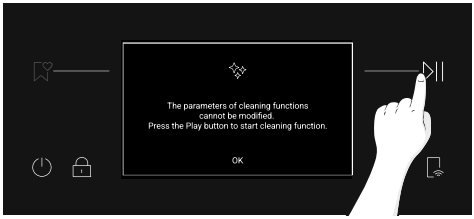


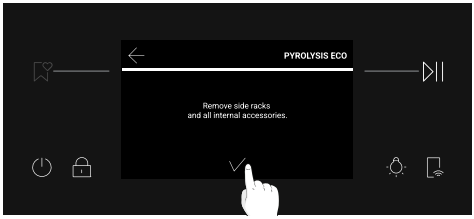

Det er to pyrolyserensefunksjoner å velge mellom:

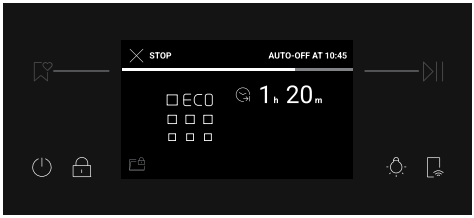
**Pyrolyse øko**
Rengjør en ovn med moderat flekker. Virker i en periode på 90 minutter.

**Hvordan det fungerer:**
1. Fra rengjøringskarusellen blar du til du kommer til Pyrolyse Øko.
   En popup-melding vises. Trykk ▷|| for å fortsette, eller trykk "OK" for å gå tilbake.
2. Trykk ▷|| å fortsette.
3. En popup-melding vises. Fjern alt innvendig tilbehør og sidehyller fra ovnen. Trykk ✓ når du er ferdig.
4. Rengjøringsprosessen starter. I løpet av denne tiden og i den påfølgende avkjølingsfasen vil døren være låst og 🔒 vil vises på displayet.
5. Når apparatet er avkjølt, låses døren opp og en popup-melding vises. På dette tidspunktet kan du åpne døren og rengjøre ovnens indre overflater med en klut.



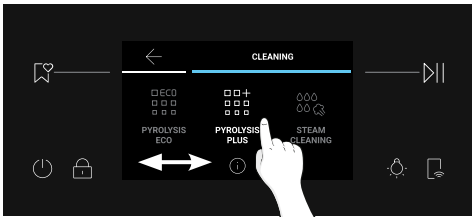



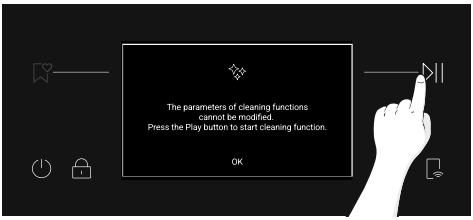
## Pyrolyse plus

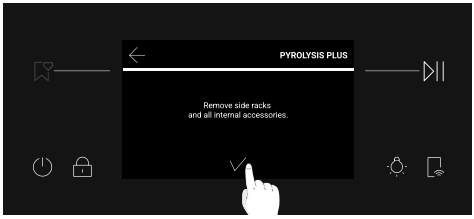
Rengjør en sterkt flekkete ovn. Virker i en periode på 120 minutter.

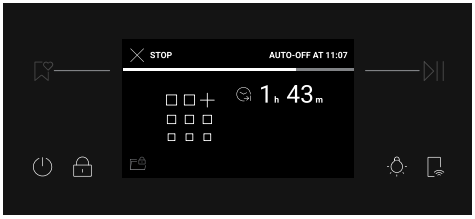
## Hvordan det fungerer:

1. Fra rengjøringskarusellen blar du til du kommer til Pyrolyse Plus.
   En popup-melding vises. Trykk ▷|| for å fortsette, eller trykk "OK" for å gå tilbake.
2. Trykk ▷|| å fortsette.
3. En popup-melding vises. Fjern alt innvendig tilbehør og sidehyller fra ovnen. Trykk ✓ når du er ferdig.
4. Rengjøringsprosessen starter. I løpet av denne tiden og i den påfølgende avkjølingsfasen vil døren være låst og 🔒 vil vises på displayet.
5. Når apparatet er avkjølt, låses døren opp og en popup-melding vises. På dette tidspunktet kan du åpne døren og rengjøre ovnens indre overflater med en klut.




## Katalytisk rengjøring (avhengig av ovnsmodell)

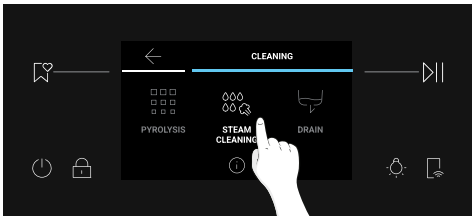
De katalytiske panelene langs ovnsrommet og gir deg luksusen av aldri å måtte stri med en skitten ovn.
Panelene er belagt med en spesialisert emalje som har en mikroporøs struktur, dyktig til å absorbere fett fra sprut.
Gjennom en katalytisk kjemisk reaksjon omdanner de effektivt det absorberte fettet til gassformige elementer når de utsettes for høye temperaturer.
Anbefaling: Vurder å bytte ut de katalytiske panelene etter omtrent tre års bruk, spesielt hvis du bruker ovnen i to til tre kokesykluser per uke. Dette sikrer optimal ytelse og renslighet.

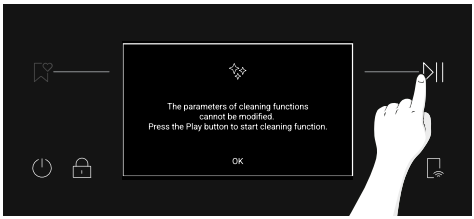
## Damprengjøring

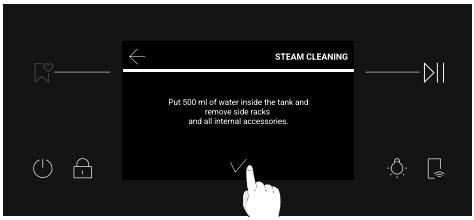
Damprengjøringsfunksjonen er designet for å takle lett smuss uten problemer og gi en rask og miljøvennlig løsning for rengjøring av ovnsrommet ved hjelp av dampkraften.

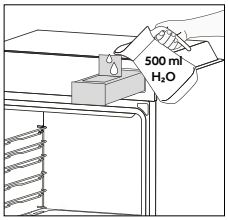
### Hvordan det fungerer:

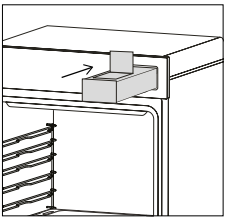
1. Fra Rengjøringskarusellen blar du til du kommer til Steam Cleaning.
   Hvis du trykker på funksjonen, vises en popup-melding. Trykk ▷|| for å fortsette, eller trykk "OK" for å gå tilbake.
2. Trykk ▷|| å fortsette.
3. En popup-melding vil be deg om å tilsette 200 ml vann i damptanken. Når du er ferdig, trykk ✓.
4. Rengjøringsprosessen starter. Ikke åpne døren i løpet av denne tiden.
5. Når rengjøringsprosessen er over, vises en popup-melding og du kan åpne ovnsdøren. Tørk ut innsiden av hulrommet med en myk klut.
6. Skjermen vil gå tilbake til hjemmekarusellen.

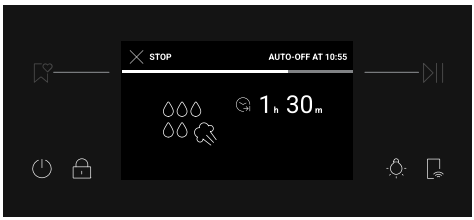


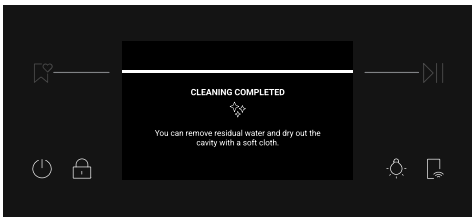



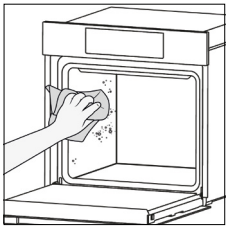





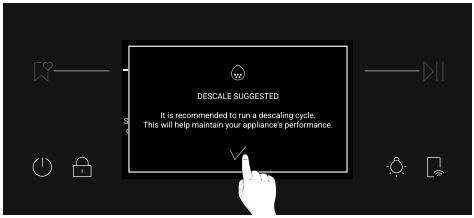



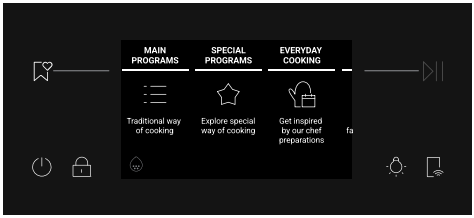
**MERK:** Alle rengjøringsfunksjoner kan avbrytes når som helst ved å trykke på Stopp-knappen i øvre venstre hjørne. Etter å ha avbrutt funksjonene Pyrolyse Øko og Pyrolyse Plus, vil døren forbli låst til apparatet er avkjølt. En popup-melding vises når døren låses opp.

## RENGJØRING AV DAMPSYSTEMET

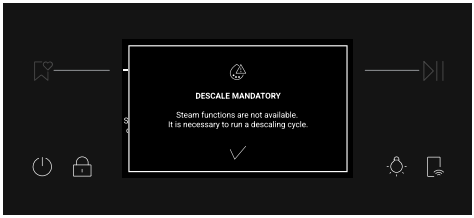
### Avkalkning

Denne funksjonen er foreslått etter 25 dampsykluser, og den vil være obligatorisk etter 40 dampsykluser.
Ovnen vil vise en popup-melding for å foreslå Avkalking på slutten av hver dampsyklus (starter fra den 25.) hvis brukere ikke har utført funksjonen ennå. vil vises nederst til venstre på skjermen til Avkalking utføres.



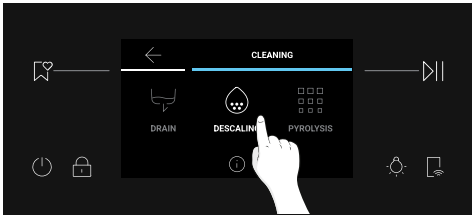

Etter 40 sykluser vil ingen av dampkokeprogrammene starte før brukeren har utført avkalkingsprogrammet. Når du prøver å starte en dampkokesyklus, en Avkalking obligatoriskadvarsel vil vises på skjermen.

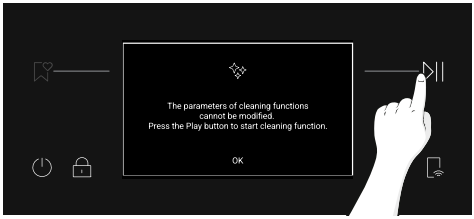


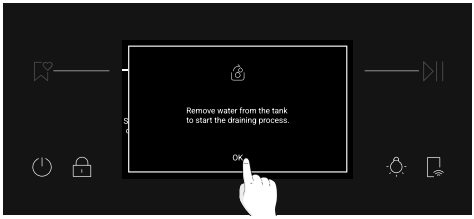
Avkalkingsfunksjonen er delt inn i tre trinn:

**Trinn 1 (Fjerning av gjenværende vann fra dampkokeren):**

i. Fra rengjøringskarusellen blar du til du kommer til Avkalking. Hvis du trykker på funksjonen, vises en popup-melding. Trykk ▷|| for å fortsette, eller trykk "OK" for å gå tilbake.
ii. Hvis damptanken mangler eller er åpen, vil du bli bedt om å sette inn/lukke den. Hvis den er full, må du først tømme den, og deretter sette den inn igjen.
iii. Dreneringsprosessen starter. Når summeren piper, tøm tanken for å fortsette til trinn 2.

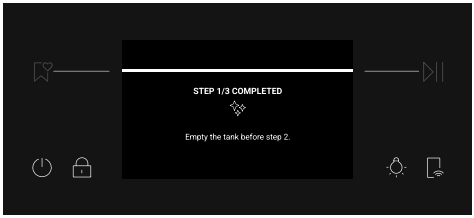


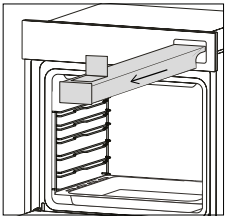







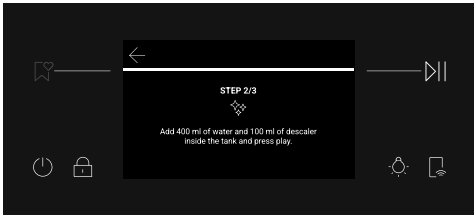


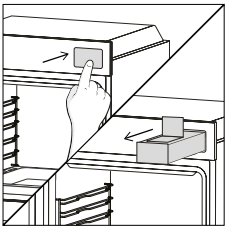



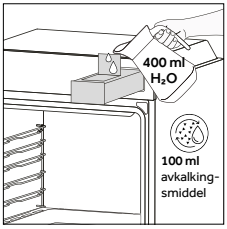
**Trinn 2 (Avkalking):**

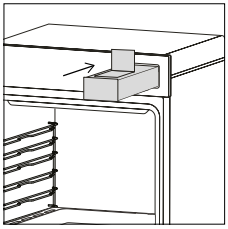
i. En popup-melding vil be deg om å tilsette 400 ml vann fra springen og 100 ml avkalkingsmiddel i damptanken. Trykk ⏯ å fortsette.

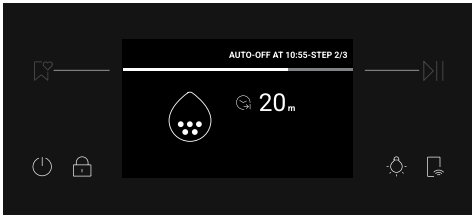
ii. Dette trinnet vil ta 20 minutter, etter det for å fortsette til tredje trinn, må damptanken fjernes og tømmes igjen.

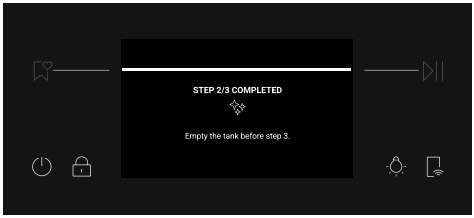




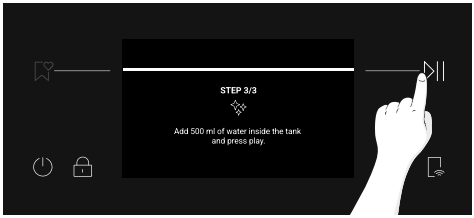



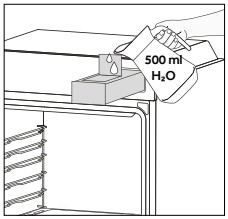


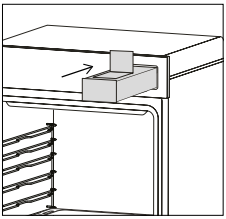



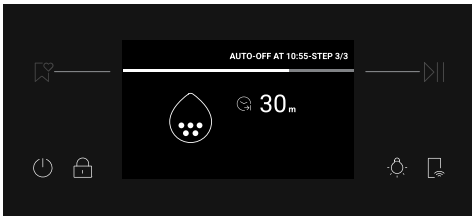
**Trinn 3 (Skylling):**

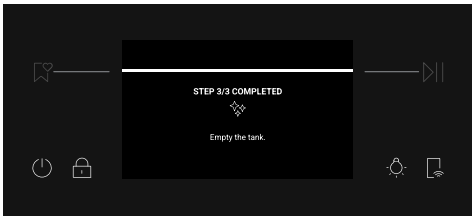
i. En popup-melding vil be deg om å tilsette 500 ml vann fra springen i damptanken. Trykk ⏯ å fortsette.
ii. Dette trinnet vil ta 30 minutter; på slutten av prosessen vil du bli bedt om å tømme tanken.

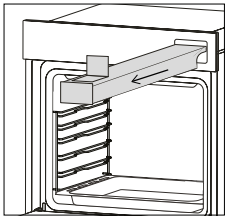


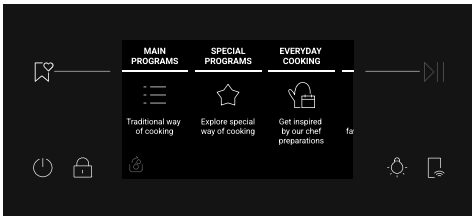





**MERK:** Hvis damptanken ikke tømmes, forblir 💧 nederst til venstre på skjermen.

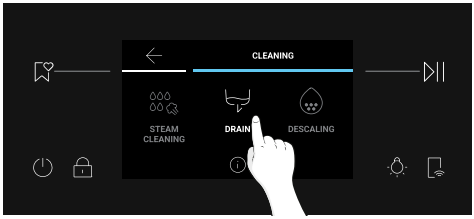


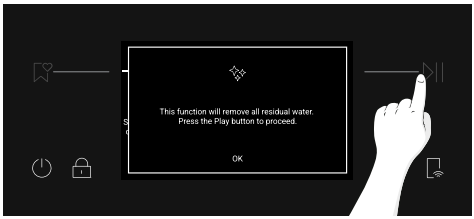

**MERK:** Hvis avkalkingsprogrammet avbrytes eller ikke fullføres, vil 💧 vises på displayet og be om å gjenta og fullføre prosedyren.

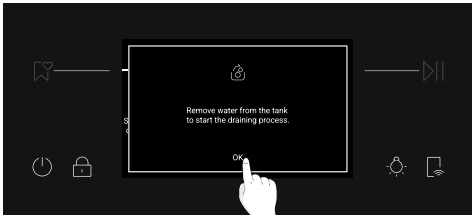
## Avløp

Denne funksjonen tapper lett ut overskytende væsker fra dampsystemet. Gjør som følger:

1. Fra Rengjøringskarusellen blar du til du kommer til Drenering. Hvis du trykker på funksjonen, vises en popup-melding. Trykk ▷|| for å fortsette, eller trykk "OK" for å gå tilbake.
2. Hvis damptanken mangler eller er åpen, vil du bli bedt om å sette inn/lukke den. Hvis den er full, må du først tømme den, og deretter sette den inn igjen.
3. Dreneringsprosessen starter. Når prosessen avsluttes, vil du bli bedt om å tømme tanken.

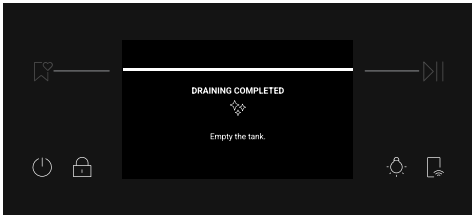


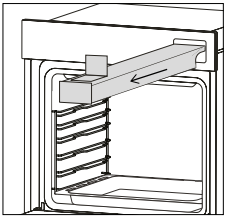



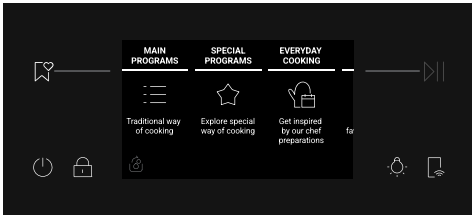






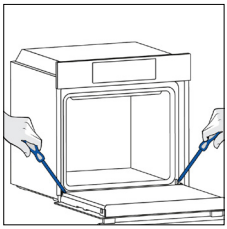



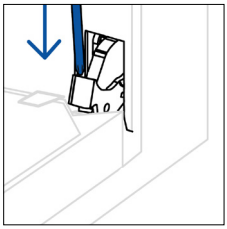
**MERK:** Hvis damptanken ikke tømmes, forblir nederst til venstre på skjermen.



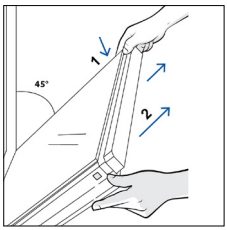
### 6.2.2. UTENFOR OVNEN: fjerning og rengjøring av glassdøren

1. Plasser døren i 90°. Roter hengsellåsetappene utover fra ovnen.

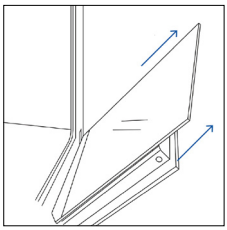




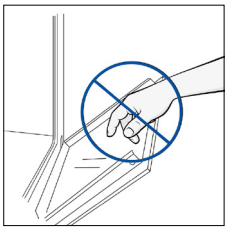
2. Plasser døren i 45°. Trykk samtidig på de to knappene på begge sider av dørens sideskuldre og trekk mot deg selv for å fjerne de øvre glassdørene.




3. Fjern ovnsglasset veldig forsiktig, start med det indre. Under prosedyren, hold glasset godt med begge hender og plasser dem på en flat overflate (f.eks. på et stoff).



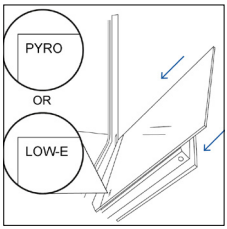
4. ⚠ **ADVARSEL:** Det ytre glasset er ikke avtakbart.



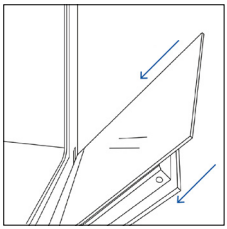
5. Rengjør glasset med en myk klut og egnede rengjøringsmidler.



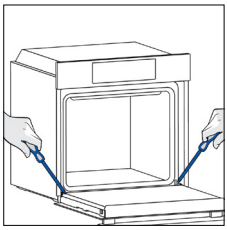
6. Sett inn glasspanelene, og pass på at “LOW-E / PYRO”-etiketten er riktig lesbar og plassert på nedre venstre side av døren, nær venstre hengsel. På denne måten vil den trykte etiketten på det første glasset forbli på innsiden av døren.

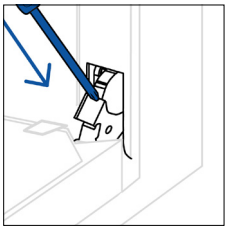



7. Sett på igjen det øvre glassdørdekselet ved å skyve det innover til du hører et klikk fra de to sideknappene.



8. Deretter setter du døren tilbake til 90° og roterer hengsellåsetappene innover mot innsiden av ovnen.





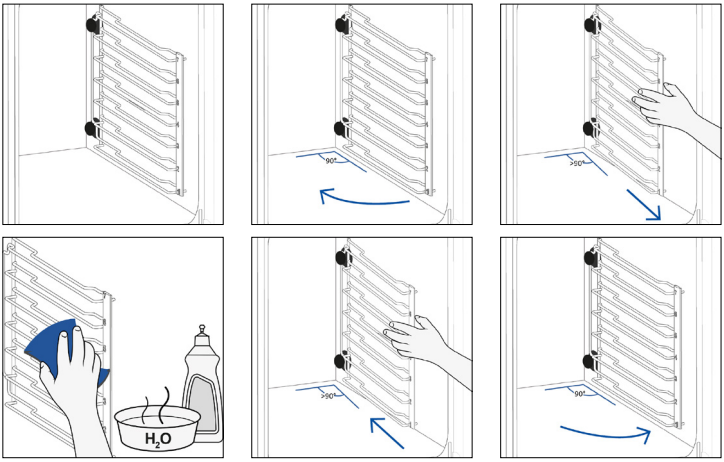
### 6.3. RENGJØRING AV TILBEHØR

Sørg for at du rengjør tilbehøret grundig etter hver bruk og tørk det med et håndkle. For vedvarende rester bør du vurdere å bløtlegge tilbehøret i en blanding av vann og såpe i ca. 30 minutter før du vasker det på nytt.

⚠ **ADVARSEL:** Bruk aldri skurende rengjøringsmidler, stålull eller skarpegjenstander for rengjøring, for ikke å skade de emaljerte delene uopprettelig. Bruk bare vann-, såpeeller blekebaserte rengjøringsmidler (ammoniakk).

### RENGJØRING AV SIDESTAVER:

1. Fjern sidestativene ved først å trekke den fremre delen i pilens retning og løsne den bakre delen fra skruene.
2. For å rengjøre sidestativene, sett dem enten i oppvaskmaskinen eller bruk en våt svamp, og sørg for at de tørkes etterpå.
3. Etter rengjøringsprosessen, installer sidestativene i omvendt rekkefølge: Plasser den bakre delen mellom skruene og skyv den fremre delen i pilens retning.



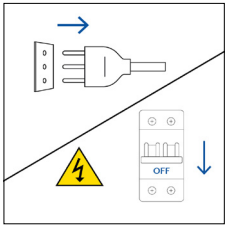
## 6.4. VEDLIKEHOLD

### UTSKIFTING AV KOMPONENTER

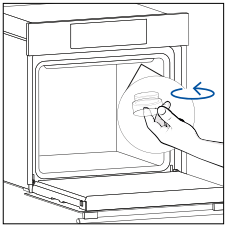
**Bytte pære på toppen:**

1. Koble ovnen fra nettstrømforsyningen.
2. Fjern lampens glassdeksel.
3. Demonter pæren.
4. Bytt ut pæren med en ny av samme type.
5. Flytt lampens glassdeksel.
6. Koble ovnen til nettstrømforsyningen igjen.

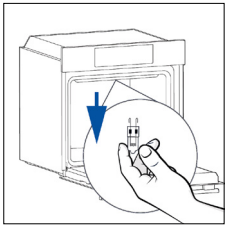
**Trinn 1**



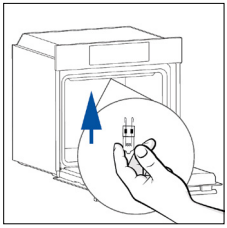

**Trinn 2**



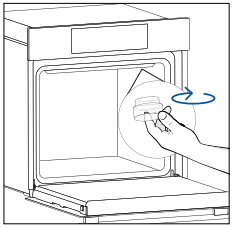
**Trinn 3**



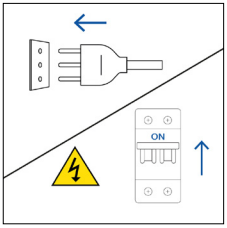
**Trinn 4**

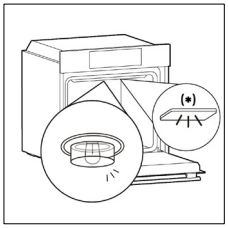


**Trinn 5**



**Trinn 6**



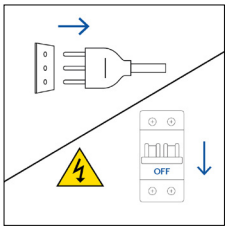



Dette produktet inneholder én eller flere lyskilder av energieffektivitetsklasse G (lampe).
* Hvis du har problemer med denne lampen, kontakt kundeservice.

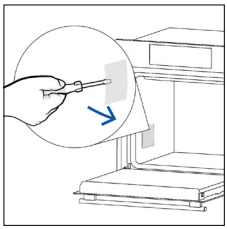
**Bytte sidepære:**

1. Koble ovnen fra nettstrømforsyningen.
2. Bruk en flat skrutrekker ved å plassere den på siden av beskyttelsesglasset og trykk forsiktig for å fjerne den.
3. Ta forsiktig tak i pæren fra basen.
4. Sett inn den nye.
5. Sett beskyttelsesglasset på plass igjen ved å trykke det forsiktig inn til det låses på plass.
6. Koble ovnen til nettstrømforsyningen igjen.

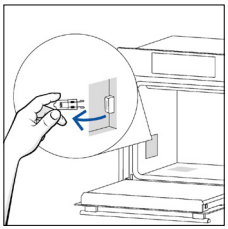
**Trinn 1**



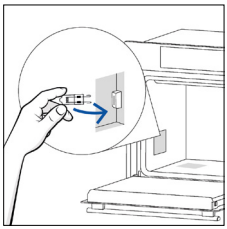

**Trinn 2**



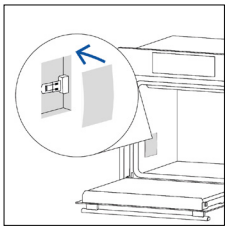
**Trinn 3**



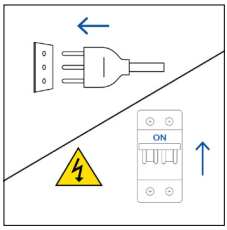
**Trinn 4**



**Trinn 5**



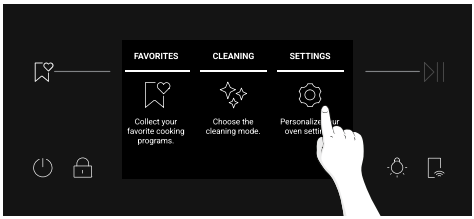
**Trinn 6**

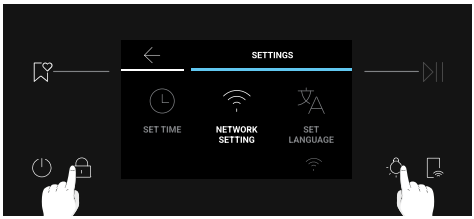


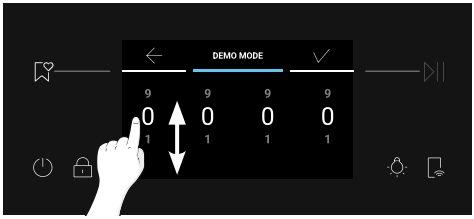

Dette produktet inneholder én eller flere lyskilder av energieffektivitetsklasse G (lampe).

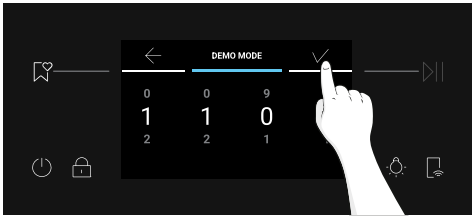
## 6.5. Demomodus

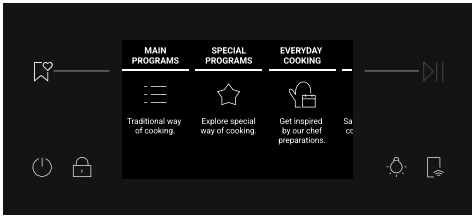
1. Fra Hjemmekarusellen velger du Innstillinger.
2. Når du er i Innstillinger-menyen, trykk lenge på og samtidig.
3. Rull tallene vertikalt for å angi passordet 1100, og trykk deretter for å bekrefte.
4. Displayet vil gå tilbake til hjemmekarusellen i demomodus.
5. For å gå ut av demomodus, gjenta de samme trinnene.



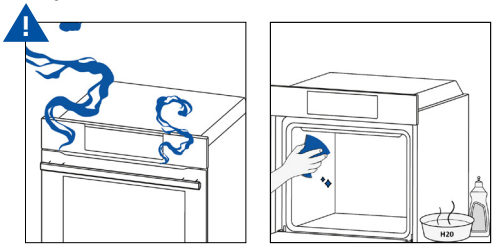
# 7. FEILSØKING

Hvis det oppstår en feil under bruk av ovnen, vil displayet vise koden “ER” etterfulgt av to sifre, som identifiserer feilen.
Fortsett med å slå av ovnen og koble den fra, vent i noen minutter, og koble den deretter til igjen. Hvis feilen forsvinner, kan du fortsette å bruke ovnen. Hvis den ikke gjør det, ring kundeservice og kommuniser koden (ERXX) du ser på skjermen.

**Feil**




**Røyk**



# 8. MILJØVERN OG KASSERING

## 8.1. KASSERING AV APPARAT



Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU for elektriske og elektroniskeapparater (WEEE). WEEE inneholder både forurensende stoffer (som kan ha en negativ effekt på miljøet) og basiselementer (som kan gjenbrukes). Det er viktig at WEEEbehandlingen tar hånd om spesifikke behandlinger for å fjerne og kassere forurensningene korrekt og gjenvinne alt materialet.
Enkeltpersoner kan spille en viktig rolle i å sikre at WEEE ikke blir et miljøproblem.
– WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall.
– WEEE skal bringes til dedikerte innsamlingsområder som administreres av byrådet eller et registrert selskap.
I mange land kan boligsinnsamlinger være tilgjengelige for store WEEE-produkter. Når du kjøper et nytt apparat, kan det gamle returneres til forhandleren som må ta imot det gratis. Så lenge apparatet er av en tilsvarende type og har samme funksjoner som den kjøpte enheten.

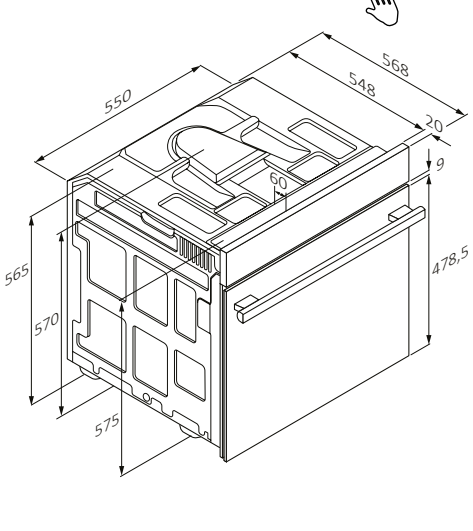
## 8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

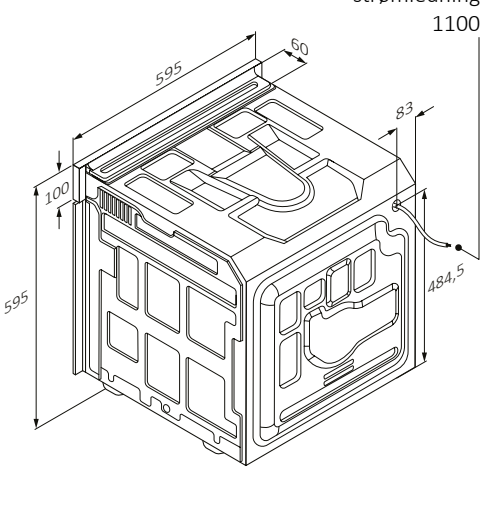
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time,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

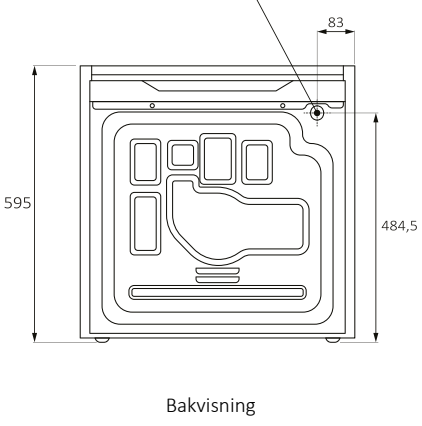
# 9. INSTALLASJON

Du kan se produktinstallasjonsvideoen ved å skanne QR-koden.

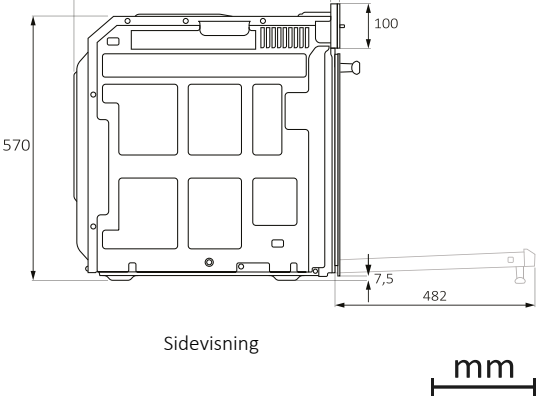
eller eller ved å klikke på denne **link**



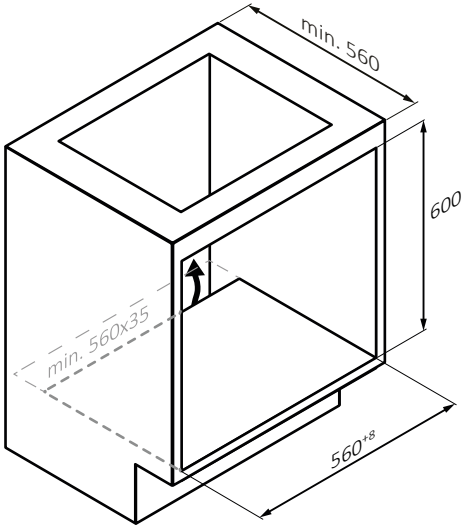



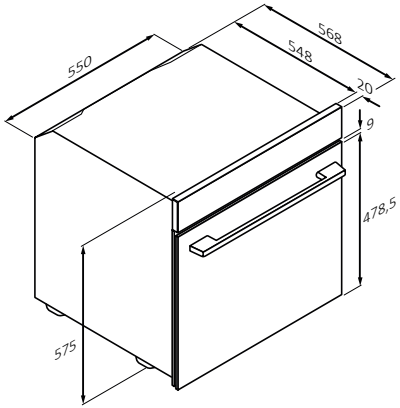

Bakvisning

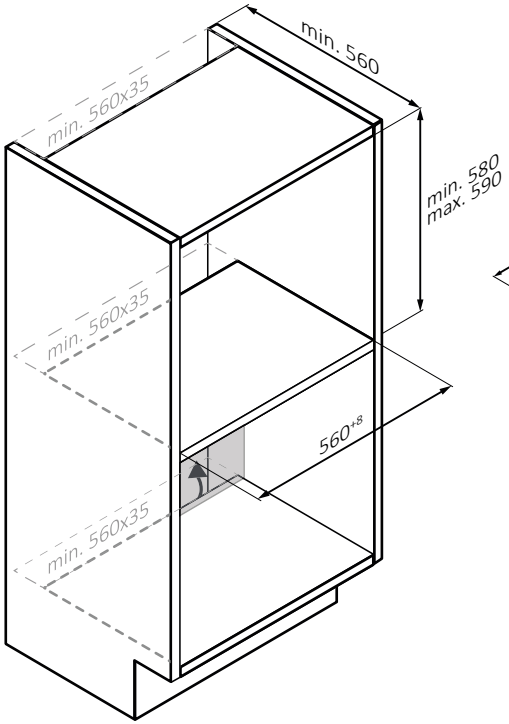


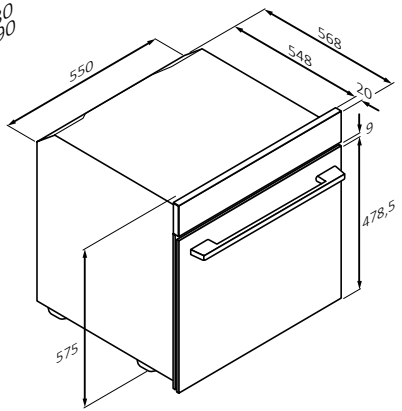

Sidevisning

mm

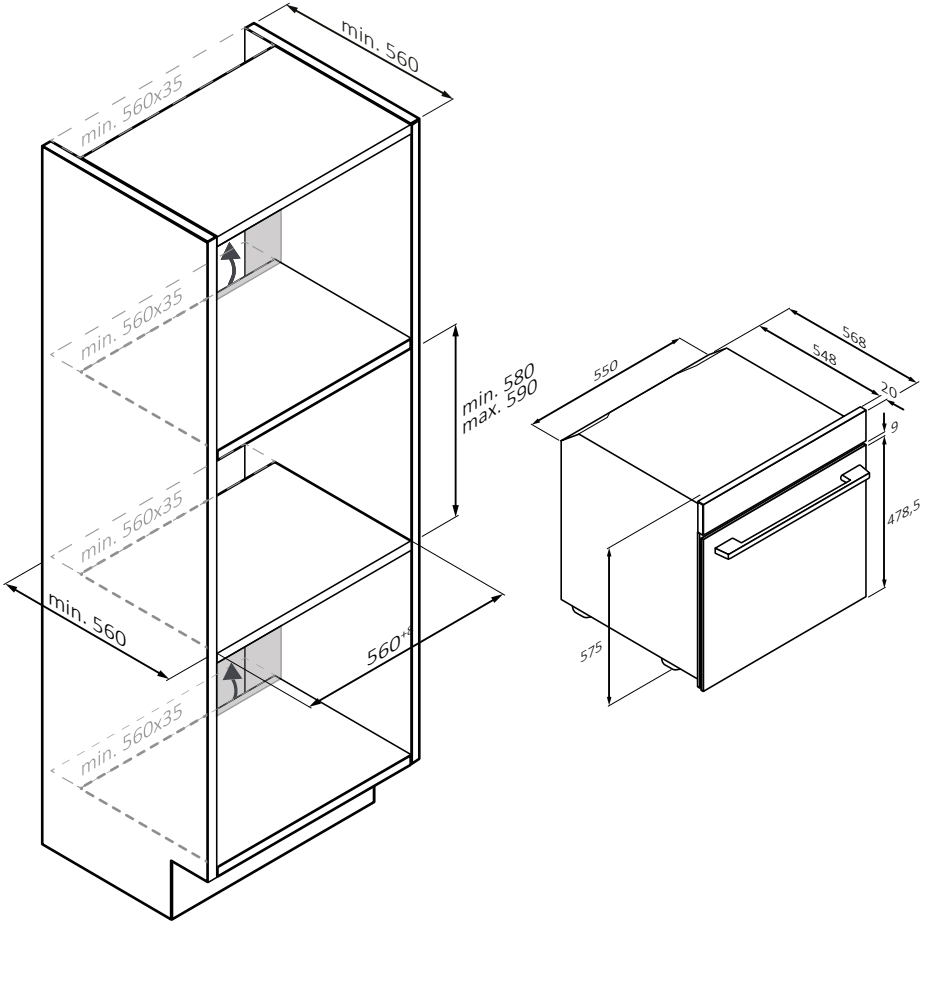

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

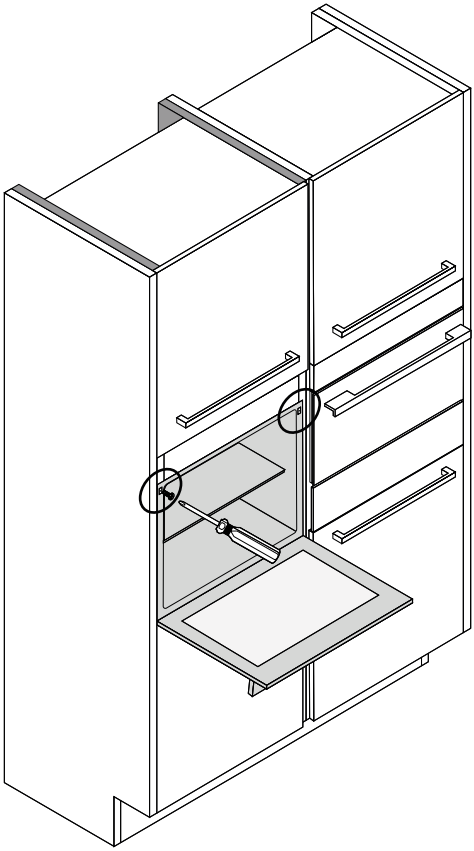

min. 560
min. 560x35
min: 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

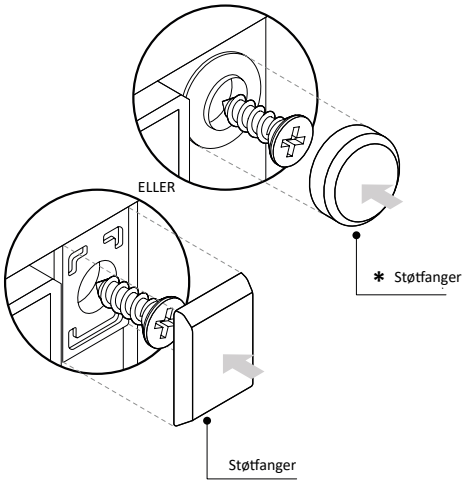

550
568
548
20
9
478,5
575

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






(kun hvis tilstede*)

mm

## VÄLKOMMEN

Tack för att du valde vår produkt. För att garantera din säkerhet och bästa resultat, läs denna bruksanvisning noggrant, inklusive säkerhetsanvisningarna och spara den för framtida behov.
Innan du installerar ugnen, notera serienumret. Detta behövs om ugnen ska repareras. Kontrollera om det finns några transportskador och kontakta en tekniker om du är osäker innan du använder den.
Håll förpackningsmaterialet borta från barn.

**ANMÄRKNING:** Observera att ugnens funktioner och tillbehör kan variera beroende på vilken modell du har köpt.

## INNEHÅLL


**1. SÄKERHETSINFORMATION**

**2. PRODUKTINTRODUKTION**
2.1. Översikt Över Produkten
2.2. Tillbehör
2.3. Kontrollpanel
2.4. Anslutbarhet

**3. INNAN DU ANVÄNDER UGNEN FÖRSTA GÅNGEN**
3.1. Information Om Start
3.2. Första Användningen
3.3. Första Rengöring

**4. DRIFT AV PRODUKTEN**
4.1. Hur Produkten Fungerar
4.2. Tillagningsfunktioner
4.2.1. Huvudprogram
4.2.2. Specialfunktioner
4.2.3. Flerstegsfunktion

**5. RIKTLINJER FÖR MATLAGNING**
5.1. Tabell Allmän Matlagning
5.2. Tabell Everyday Cooking

**6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING**
6.1. Allmänna Rekommendationer
6.2. Rengöring Av Ugnen
6.2.1. Ugnens Insida: Rengöringsfunktioner
6.2.2. Ugnens Utsida: Borttagning Och Rengöring Av Glasluckan
6.3. Rengöring Av Tillbehör
6.4. Underhåll
6.5. Demoläge

**7. FELSÖKNING**

**8. MILJÖSKYDD OCH BORTSKAFFANDE**
8.1. Bortskaffande Av Apparater
8.2. Bevara Och Respektera Miljön

**9. INSTALLATION**

# 1. SÄKERHETSINFORMATION

## ALLMÄNNA VARNINGAR

- Använd inte ånga (ångtvätt) för rengöring.
- Apparaten blir varm under användning. Var uppmärksam så att du interör heta delar inuti ugnen.

## Använd i enlighet med vidkommande användning

- Ugnen ska endast användas för avsett ändamål, det vill säga för tillagning av mat: all annan användning (som t.ex. värmekälla) är olämplig och kan innebära fara. Tillverkaren hålls inte ansvarig för skador till följd av felaktig, ej korrekt eller oansvarig användning.

## Restriktioner för användning

- Den här apparaten kan användas av barn från åtta års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Användning av denna apparat är inte tillåten för personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet eller kunskap, såvida de inte övervakas av en person med ansvar för deras säkerhet.
- Barn ska alltid övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- ⚠**WARNING**: tapparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Se till att inte vidröra heta ytor. Barn under åtta år ska hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.
- ⚠ **WARNING**: Tillgängliga delar kan bli heta under användning. Små barn bör hållas borta från ugnen.

## INSTALLATIONSVARNINGAR

- Ugnen kan placeras högt upp i en pelare eller under en bänkskiva.
- Innan du fixerar ugnen, säkerställ att det finns en god ventilation i ugnsutrymmet som möjliggör att frisk luft kan cirkulera för nedkylning och som skydd av de inre delarna. Gör de öppningar som anges i illustrationerna beroende på typ av montering. Fäst alltid ugnen i möbeln med de skruvar som medföljer apparaten.
- Ingen ytterligare drift/inställning krävs för att använda apparaten vid märkfrekvensen.
- För att undvika överhettning ska apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Under installationen ska ugnen kopplas bort från elnätet.
- Om tillverkaren behöver assistans för att åtgärda fel som beror på felak-

tig installation täcks detta inte av garantin. Installationsanvisningarna för professionellt kvalificerad personal måste följas.
- Felaktig installation kan orsaka personskada, skador av djur eller tillhörigheter. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för sådan skada.
- Installationen måste utföras av en kvalificerad tekniker som måste känna till och följa de lagar som gäller i installationslandet och tillverkarens anvisningar.
- Kontrollera alltid att apparaten inte är skadad när du har öppnat förpackningen, kontakta kundtjänst innan du installerar apparaten och anslut den inte till strömförsörjningen.
- Ta bort emballaget innan du använder apparaten.
- Använd inte ugnsluckans handtag för att lyfta och flytta ugnen under installationen.
- Installationsmöblerna och de intilliggande möblerna måste tåla temperaturer på 95 °C.
- Vi rekommenderar att du använder skyddshandskar under installationen för att undvika skärskador.
- Installera inte produkten i miljöer som utsätts för atmosfärisk påverkan.
- Denna apparat är konstruerad för att användas på lägre höjd än 2 000 m.
- För att ta bort skyddsfilmer och klistermärken på ugnens framsida föreförsta användning.

## ELEKTRISKA VARNINGAR

- Anslutningen till strömkällan kan göras med stickpropp eller via fastaledningar. Placera en allpolig brytare, med kontaktseparation somuppfyller kraven för överspänningskategori III, mellan apparaten ochströmkällan som klarar den maximala anslutna belastningen och somär i linje med gällande lagstiftning.
- Vid inkompatibilitet mellan uttaget och apparatens kontakt, be en kvalificerad elektriker att byta ut uttaget till ett lämpligt uttag.Stickkontakten och uttaget måste överensstämma med gällande normer i landet där den ska installeras.
- Den gulgröna jordkabeln ska inte avbrytas av brytaren. Uttaget ellerden allpoliga brytaren som används för anslutningen ska vara lätt attkomma åt när apparaten är installerad.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennesserviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror. För eventuella reparationer, kontakta endast kundtjänstavdelningen och begär användning av originalreservdelar
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror. För

eventuella reparationer, kontakta endast kundtjänstavdelningen och begär användning av originalreservdelar.

- Innan du rengör eller underhåller apparaten ska apparatens huvudström kopplas bort.
- ⚠ **VARNING**: för att undvika elektriska stötar ska apparaten vara avstängd innan lampan byt ut.
- Ugnen måste vara avstängd innan de avtagbara delarna tas ut. Efter rengöring, sätt tillbaka delarna enligt instruktionerna.
- Användning av elektriska apparater förutsätter att vissa grundläggande regler följs:
  - dra inte i strömkabeln för att koppla bort apparaten från strömkällan;
  - vidrör inte apparaten med våta eller fuktiga händer eller fötter;
  - i allmänhet rekommenderas inte användning av adaptrar, flervägsuttag och förlängningskablar;
  - vid funktionsfel och/eller dålig drift ska apparaten stängas av och inte manipuleras.
- ⓘ **ANMÄRKNING**: as tUgnen kan behöva underhållsarbete, så det är bra att ha ett annat vägguttag tillgängligt som ugnen kan anslutas till om den tas bort från det utrymme där den är installerad.
- Reparation, installation och underhåll som inte utförs korrekt kan medföra allvarlig fara för användaren.
- Tillverkaren frånsäger sig härmed allt ansvar för direkta eller indirekta skador som orsakats av felaktig installation, underhåll eller reparation. Tillverkaren ansvarar inte heller för skador som orsakas av frånvaro eller avbrott i jordningssystemet (t.ex. elektriska stötar).
- ⚠ **FÖRSIKTIGHET**: för att undvika fara orsakad av oavsiktlig återställning av värmeanordningens brytare ska apparaten inte anslutas till en extern omkopplingsenhet, som en timer eller till en krets som regelbundet slås på och av.
- Apparaten är inte konstruerad för att aktiveras av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- **ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL**
- I dropplåten samlas rester som droppar under matlagningen.
- När du placerar gallret på sidostativen ska du se till att den kortare delen av sidan (mellan stoppet och den yttersta delen) är riktad in mot ugnen. Om gallret har en dekorativ metallstång ska den placeras på utsidan av ugnen så att varumärkeslogotypen syns och kan läsas. För korrekt placering kan du se bilden i avsnittet Tillbehör i denna bruksanvisning.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas. Detta kan repa ytan och göra så att glaset spricker.

- Använd endast den köttermometer som rekommenderas för denna ugn.
- Det kan bildas fukt inuti ugnen eller på glasluckan vid tillagning. Detta är normalt. För att minska denna effekt ska du vänta 10–15 minuter efter att du slagit på strömmen innan du sätter in mat i ugnen. Kondensationen försvinner när ugnen når tillagningspunkten.
- Tillaga grönsakerna i en behållare med lock istället för i ett öppet fat.
- Mat som lagats mer än 15/20 minuter ska inte lämnas i ugnen.
- Ett långvarigt strömavbrott under en pågående matlagningsfas kan leda till felfunktion av monitorn. Kontakta i så fall kundservice.
- ⚠ **VARNING**: Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns tillgängliga i butiker. Använd inte aluminiumfolie eller något annat skydd, i direkt kontakt med den heta emaljen. Detta kan göra att emaljen på insidansmälts eller försämras.
- ⚠ **VARNING**: Ta aldrig bort ugnsluckans packning.
- ⚠ **FÖRSIKTIGHET**: Fyll inte ugnsbotten med vatten under matlagning eller när ugnen är varm.
- ⚠ **VARNING**: Placera inte mat direkt på ugnsgallren. Använd alltid bakplåtspapper och/eller lämpliga plåtar eller formar.
- Tvätta alla tillbehör före första användningen med en lösning av varmt vatten och diskmedel.

## VARNINGAR (*FÖR PYROLYSUGNAR)

- Större mängder spill måste avlägsnas före rengöring
- ⚠ **WARNING**: before initiating the automatic cleaning cycle:
  - Rengör ugnsluckan.
  - Ta bort större eller hårdare rester från ugnens insida med en fuktig svamp. Använd inte rengöringsmedel.
  - Ta bort alla tillbehör och glidstället (i förekommande fall).
  - Använd inte kökshanddukar.
- För ugnar med köttermometer måste hålet stängas till med den medföljande muttern innan du börjar rengöringscykeln. Stäng alltid hålet med muttern när köttermometern inte används.
- Under den pyrolytiska rengöringen (om sådan finns) kan ytorna bli hetare än vanligt och barn bör hållas på avstånd.
- Om ugnen sitter under en häll ska denna aldrig användas när pyrolysen är i funktion. Annars kan hällen överhettas.

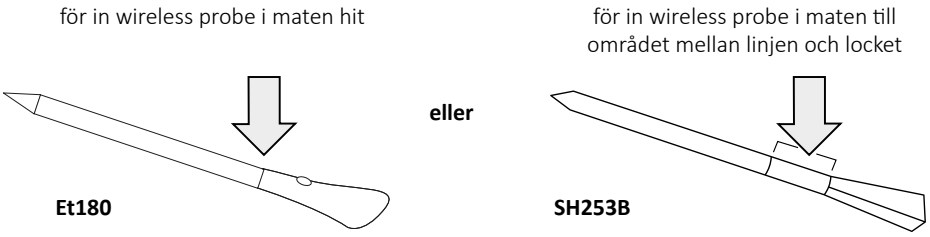
## VARNINGAR (FÖR STEAM PLUS)

- Tänk på att inte överstiga den maximala nivån som anges på ångtanken vid påfyllning av vatten
- Använd endast dricksvatten för att fylla tanken.
- Innan en pyrolytisk rengöringsfunktion påbörjas måste ångtanken tas bort. Sätt inte i ångtanken under den pyrolytiska rengöringsfunktionen.

* Beroende på ugnsmodell.

## VID ANVÄNDNING AV TRÅDLÖS KÖTTERMOMETER

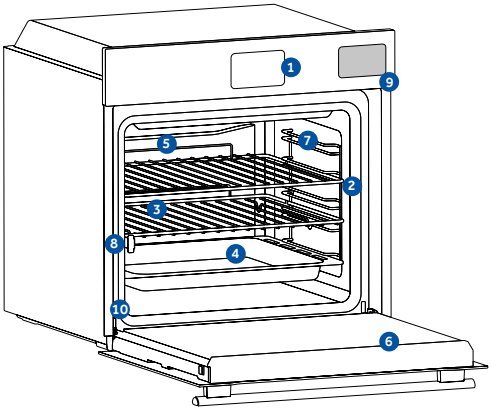
- Denna produkt är uteslutande avsedd för ugnsapparater. Den ska endast användas enligt beskrivningen i denna bruksanvisning.
- RÖR INTE Preci Probe MED BARA HÄNDER PRECIS EFTER TILLAGNINGEN. Använd alltid ugnshandskar för att ta bort Preci Probe från maten efter tillagning.




- Utsätt inte metalldelen på Preci Probe för direktvärmen som alstras av ugnen.
- Använd inte Preci Probe i en annan apparat förutom den inbyggda ugnen.
- Använd inte Preci Probe i en mikrovågsugn.
- Preci Probe kan rengöras och tvättas. Den ska inte läggas i vatten under en längre tid.
- Denna produkt är inte avsedd att användas av personer som är 12 år och yngre.
- Leverantören ansvarar inte för eventuella skador på Preci Probe till följd av felaktig användning av enheten.
- Rengör Preci Probe före användning.
- Sonden fungerar i detta temperaturområde: 10 °C till en inre högsta temperatur på 100 °C i metalldelen.När ett tillagningsprogram väljs visar displayen standardtemperaturen men är aldrig högre än 250 °C: den valbara temperaturen är också begränsad till 250 °C.
- Om Preci Probes temperatur överstiger 100 °C avbryts tillagningen och Preci Probe måste tas ut ur ugnen så snart som möjligt (använd ugnshandskar) för att undvika att sonden skadas.

# 2. PRODUKTINTRODUKTION

## 2.1. ÖVERSIKT ÖVER PRODUKTEN

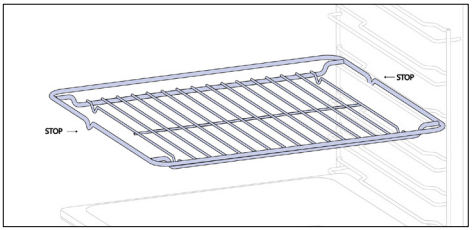



1. **Kontrollpanel**
2. **Falspositioner**
3. **Galler**
4. **Ugnsplåtar**
5. **Fläktkåpa**
6. **Ugnslucka**
7. **Sidogaller** (om det finns sådana)
8. **Teleskopskenor**
9. **Ångtank**
10. **Serienummer och QR-kod**

Skriv ditt serienummer här för framtida referens.

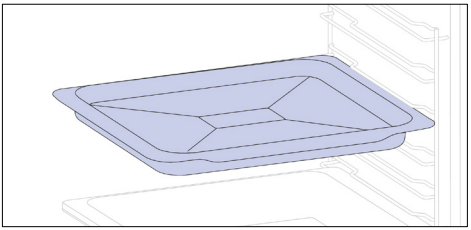
## 2.2. TILLBEHÖR

### Metallgaller



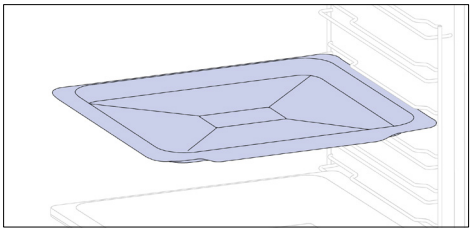

Ett galler i en ugn är en avtagbar och justerbar hylla som stöder köksredskap och kan justeras till olika höjder för olika tillagningsbehov. Placera inte mat direkt på den; använd istället bakplåtspapper eller lämpliga bakplåtar.

### Djup bakplåt



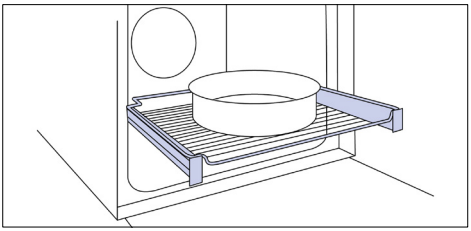
Den djupare bakplåten är idealisk för tillagningar med extra väska eller lager, såsom kassler eller stekar. Plåtens djup är särskilt utformat för att säkerställa önskad konsistens på maten som tillagas i den.

### **Bakplåt** (om det finns sådan*)



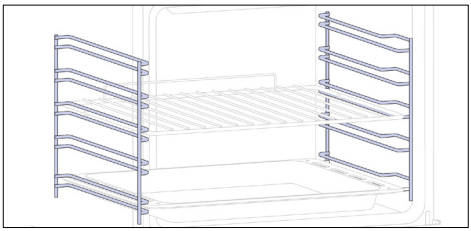
En bakplåt är idealisk för att få en jämn bryning i botten. Bakplåtens grunda, platta design gör den perfekt för kakor och bakverk. Den kan även användas som en droppplåt om den placeras under ett galler för att förhindra dropp och kladd i ugnen.

### **Teleskopskenor** (om det finns sådan*)



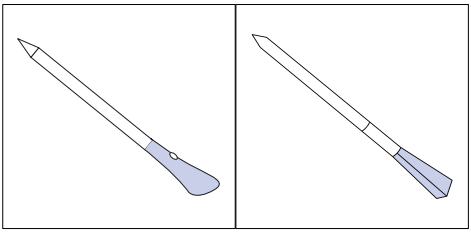
Teleskopiska ugnsskenor är hyllor som kan förlängas. Det gör det lättare att placera eller ta bort föremål, utan att behöva nå djupt in i en varm ugn. De förbättrar säkerheten, stabiliteten och kan justeras i olika nivålägen.

**Sidogaller** (om det finns sådana*)



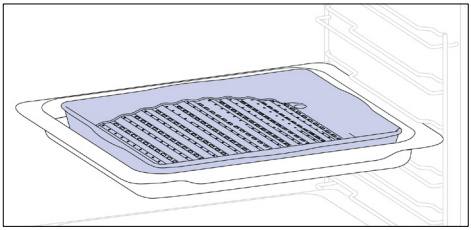
Sidostativ finns på båda sidorna i ugnen och är till för att placera bakplåtar och galler under tillagningen.

**Preci Probe** (om det finns sådana*)



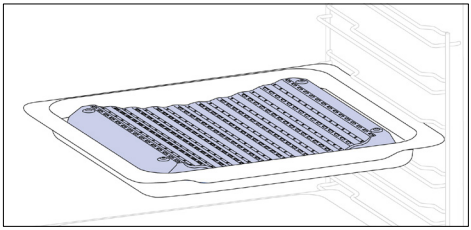
Denna köttsond är en temperatursensor som förs in i maten och ansluts till ugnen via bluetooth. Med den mäter du den inre temperaturen i maten under tillagningen. Den används främst till fisk och kött.

**Dual-plåt – BBQ-läge** (om det finns sådana*)



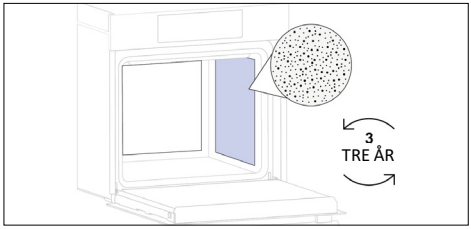
Den konvexa formen lämpar sig för grillning i ugn vid hög temperatur (220°) Det ger ett perfekt grillresultat med lite rök tack vare att fettet dräneras i botten av plåten. Utmärkt för hemmagrillning.

**Dual-plåt – Ångläge** (om det finns sådana*)

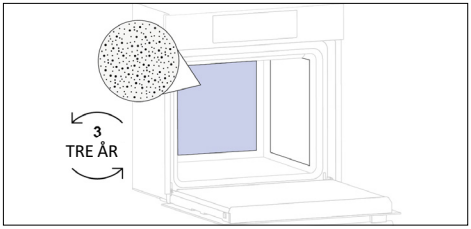


Den konkava formen möjliggör en korrekt cirkulation av fukt som genereras vid tillagningen.På så sätt behålls hög luftfuktighet. Beroende på mängden vatten som hälls i plåten erhålls en torrare eller mer "våt" tillagning.

**Katalytiska paneler** (om det finns sådana*)

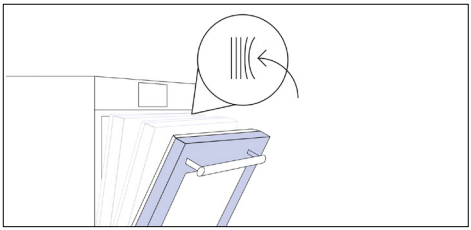



**Katalytisk fläktkåpa** (om det finns sådana*)



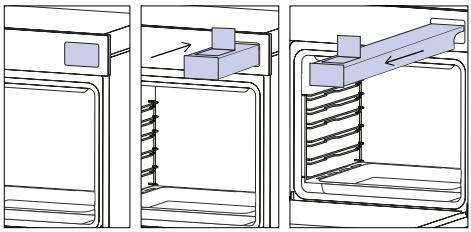

Specialpaneler med emaljbeläggning och mikroporös struktur omvandlar fett till gasformiga partiklar som enkelt kan tas bort. Ska bytas ut efter 3 års användning (vid 2/3 kokcykler per vecka).

**Gångjärn för mjuk stängning/öppning** (om det finns sådan*)



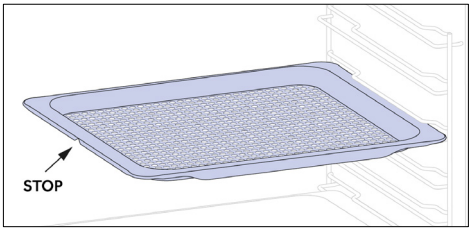
Gångjärnen för mjuk öppning och stängning säkerställer smidig rörelse och förhindrar hårda stängningar.

**Ångtank**



Ångtanken är en låda som kan fyllas med det vatten som behövs för att utföra ångassisterade matlagnings- och rengöringsprogram.

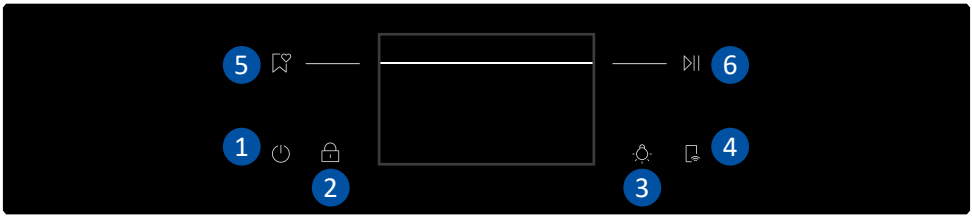
**Airfry-plåt**(om det finns sådan*)




Airfry-plåten ser till att varm luft når maten jämnt och tredimensionellt, vilket ger en krispigare utsida och mörare insida. För att samla upp juice och panering, placera den ovanpå bakplåten.

**SV:** Placera inte mat direkt på ugnsgallren. Använd alltid bakplåtspapper och/eller lämpliga plåtar eller formar.

## 2.3. KONTROLLPANEL




**Uppgifter om låg energiförbrukning enligt kommissionens förordning (EU) 2023/826**
Produktens strömförbrukning i standbyläge: 0,5 W
Period efter vilken utrustningen automatiskt når standbyläge: 20 min.

Funktioner och funktionernas placering kan ändras beroende på modell

1. På/Av
2. Barnlås
3. Lampa
4. Fjärrstyrning
5. Favoriter
6. Start/Paus

## HUVUDFUNKTIONER

| Symbol | Funktion | Beskrivning |
|---|---|---|
| | **På/Av** | Tryck för att sätta på/stänga av ugnen. |
| | **Barnlås** | Tryck och håll ned i 3 sekunder för att låsa skärmen och förhindra oönskad användning av minderåriga. |
| | **Lampa** | Tryck för att sätta på/stänga av ugnslampan. |
| | **Fjärrstyrning** | Håll knappen nedtryckt i 3 sekunder för att aktivera fjärrkontrollen efter att ugnen har parkopplats med hOn-appen (via appen). |
| | **Favoriter** | Tryck på för att komma till menyn Favoriter. |
| | **Start/Paus** | Tryck på för att starta/pausa tillagningen eller för att bekräfta funktionerna. |

**DISPLAY-FEEDBACK** (visible only when active)

| Symbol | Feedback | Beskrivning |
|---|---|---|
|  | **Tank saknas** | Ikonen visas när ångtanken saknas eller är öppen. |
|  | **Fyll tanken** | Ikonen visas när vatten måste fyllas på i ångtanken. |
|  | **Dränering pågår** | Ikonen visas under dräneringsprocessen. |
|  | **Tank tom** | Ikonen visas när det inte finns något vatten i ångtanken. |
|  | **Töm tanken** | Ikonen visas för att meddela användaren att ångtanken ska tömmas. |
|  | **Avkalkning behövs** | Symbolen visas när en avkalkningscykel är nödvändig. |

## 2.4. ANSLUTBARHET

### Trådlösa parametrar

| Teknik | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standard | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvensband (n) [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maximal effekt [mW] | 100 | 10 |

### Trådlösa parametrar för trådlös sond

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Teknik | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standard | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frekvensband (n) [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maximal effekt [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Bluetooth®-ordmärket och logotyperna är registrerade varumärken som ägs av Bluetooth SIG, Inc. och all användning av sådana varumärken av Candy Hoover Group SRL sker under licens. Andra varumärken och handelsnamn tillhör sina respektive ägare.

* Beroende på ugnsmodell.

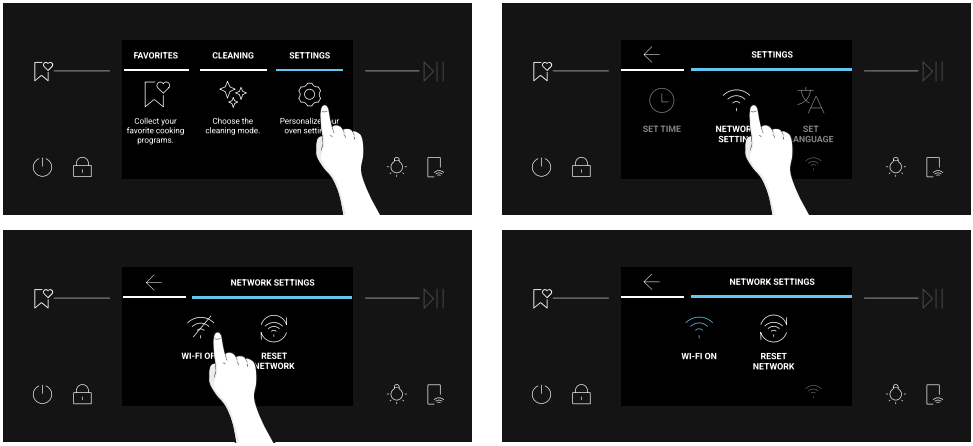
### PRODUKTINFORMATION FÖR NÄTVERKSANSLUTEN UTRUSTNING

Produktens strömförbrukning i nätverksanslutet standbyläge om alla kabelanslutna nätverksportar är anslutna och alla trådlösa nätverksportar är aktiverade: 2,0 W

Period efter vilken utrustningen automatiskt når tillståndet för nätverksanslutet standby: 20 min.

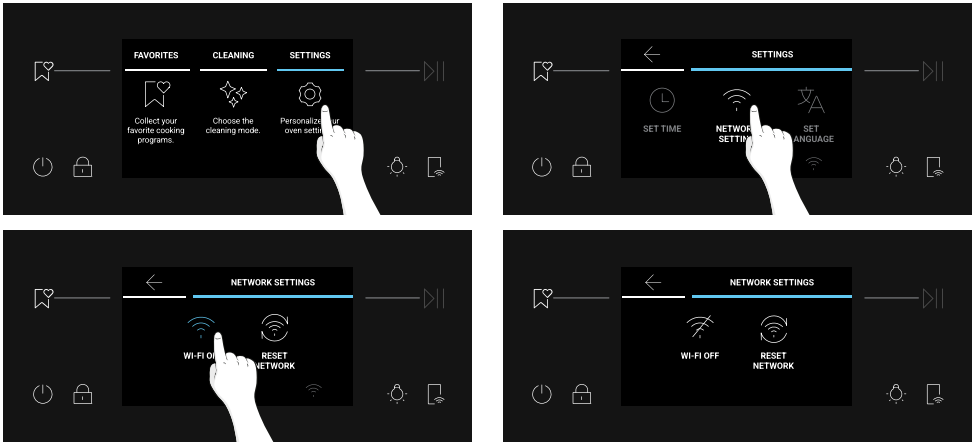
### För att aktivera den trådlösa nätverksporten, gör så här

Tryck på ”Inställningar” i Startmenyn och tryck sedan på ”Nätverksinställningar”. Växla från Wi-Fi AV för att slå på Wi-Fi.



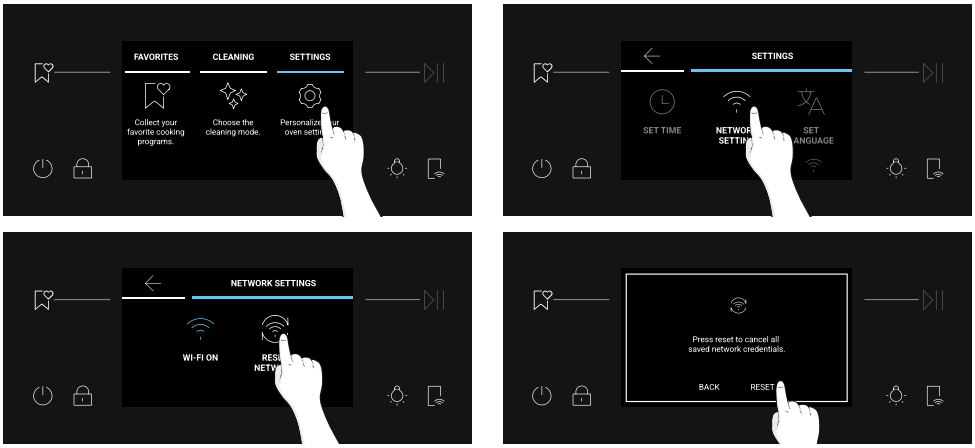
### För att inaktivera den trådlösa nätverksporten, gör så här:

Tryck på ”Inställningar” i Startmenyn och tryck sedan på ”Nätverksinställningar”. Växla från Wi-Fi PÅ för att stänga av Wi-Fi.




### Hur man återställer nätverket

1. Tryck på Inställningar i Startmenyn och tryck sedan på Nätverksinställningar.
2. Tryck på ”Återställ nätverk” (aktiveras endast om apparaten redan har parkopplats).
3. Bekräfta popup-meddelandet genom att trycka på ”Återställ”.




Härmed förklarar Candy Hoover Group Srl att radioutrustningen överensstämmer med direktiv 2014/53/EU och med relevanta lagstadgade krav för den brittiska marknaden. Den fullständiga texten till förklaringen om överensstämmelse finns på följande webbadress: www.candy-group.com

## HUR DU INTERAGERAR MED APPEN

Din apparat anslutas till ditt trådlösa hemnätverk och fjärrstyras med appen. Anslut din apparat för att säkerställa att den håller sig uppdaterad med den senaste programvaran och funktionerna.

### ANMÄRKNING

- När ugnen är påslagen blinkar WIFI-ikonerna i 30 minuter. Under denna period är det möjligt att registrera produkten.
- Se till att ditt trådlösa hemnätverk är påslaget.
- Du kommer att få steg-för-steg-vägledning på både din apparat och mobila enhet.
- Det kan ta upp till 10 minuter att ansluta din ugn.
- För ytterligare vägledning och felsökning, se appen.

---

Ladda ner på din smartphone.

Available on the App Store

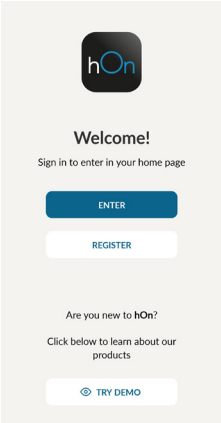
GET IT ON Google Play

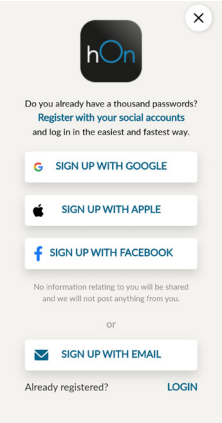
Följande bilder är endast i illustrativt syfte.

---

## REGISTRERING AV NY ANVÄNDARE

- Klicka på "Registrera"
- Du kan registrera dig via sociala konton eller registrera dig med din personliga e-post



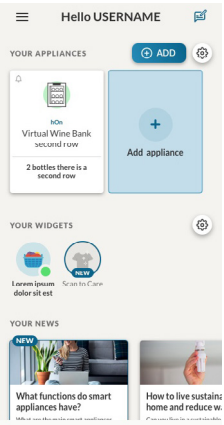




## SNABBREGISTRERING

---

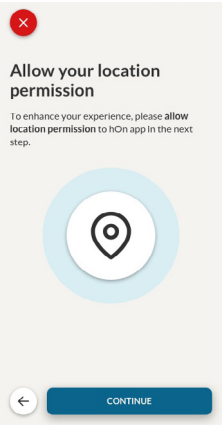
**Steg 1**

- Välj "Lägg till enhet".



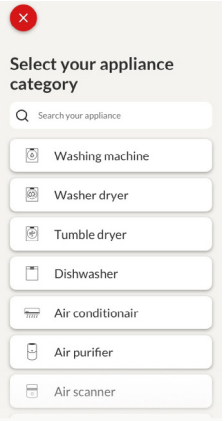
**Steg 2**

- Tillåt din platsbehörighet.



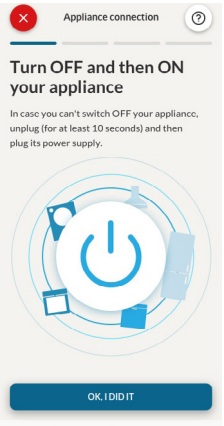

**Steg 3**

- Välj ugn från kategorin för apparater.



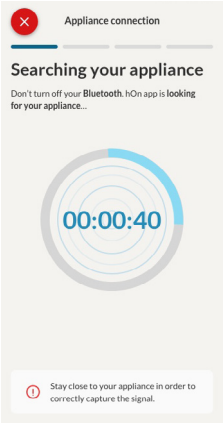

**Steg 4**

- Slå på apparaten; om den redan är på, stäng av den och sätt på den igen.



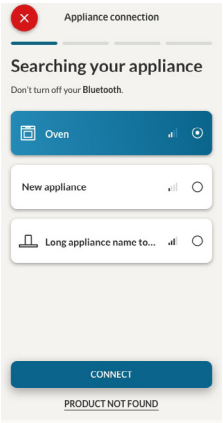
**Steg 5**

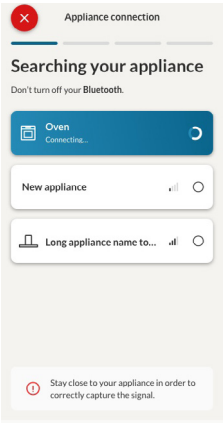
- När apparaten har slagits på börjar hOn-appen söka efter din hushållsapparat.




**Steg 6.1-6.2**

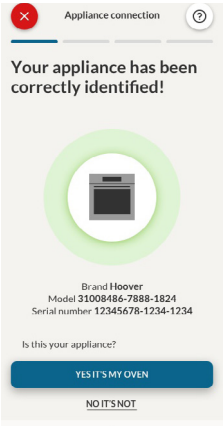
- Välj din hushållsapparat, tryck på "Anslut" och vänta några sekunder.




**Steg 7**

- Din ugn kommer att hittas och du kan styra den via hOn



## FJÄRRSTYRNING

Fjärrstyrningen erbjuder många fördelar för användarna och ökar bekvämligheten, effektiviteten och den totala matlagningsupplevelsen. Du får möjlighet att styra produkten direkt från både apparaten och hOn-appen.

Denna funktion gör att du via din enhet kan njuta av olika funktioner, till exempel: omedelbar eller schemalagd start av recept eller matlagningsprogram som redan finns i appen både med sonden och utan; realtidsövervakning av dina recept; justering av de matlagningsparametrar som används; hantering och övervakning av matlagningsprocessen genom Preci Probe; skapande av anpassade recept genom U-Create-funktionen; och spara de recept som skapats direkt på produkten genom ”Jolly-funktionen”.
Produkten måste vara registrerad för att kunna aktivera fjärrstyrningen.

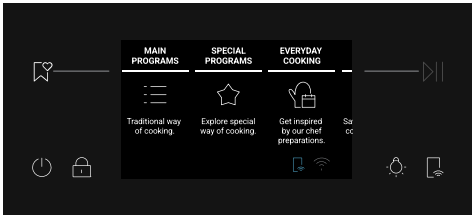
Du kan också stoppa matlagningsprogrammet med fjärrstyrning med hjälp av appen genom att klicka på knappen ”STOPP” på enhetens display. Ugnen stoppar automatiskt tillagningen.
När fjärrkontrollen är PÅ kan du starta/stoppa och övervaka matlagningsprogram och recept både direkt från appen och från apparaten. Om fjärrkontrollen stängs av när ett tillagningsprogram redan har startat kan programmet endast avbrytas från ugnen.

**OBS:** Fjärrkontrollen är tillgänglig för alla tillagningsfunktioner på produkten, utom för programmen Grill + Fläkt och Supergrill.

### För att aktivera fjärrstyrning:

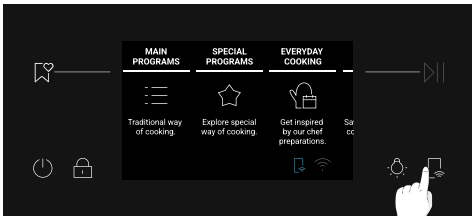
1. Från Startmenyn trycker du på i nedre högra hörnet;
2. Ikonen ”Fjärrstyrning PÅ” visas längst ned på skärmen;
3. Öppna appen, välj ett program och starta matlagningen. Under processen är det möjligt att styra och ändra programparametrarna från både produkt och app.

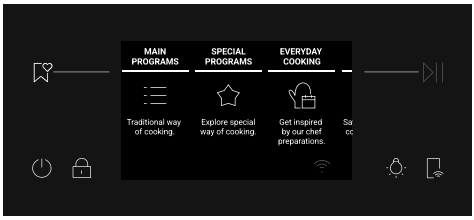


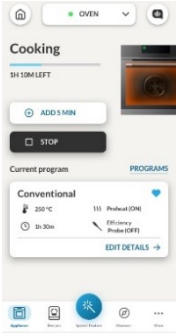




### Avaktivera fjärrkontrollen:

1. När fjärrkontrollen är aktiv, tryck på för att stänga av den.
2. “Remote Control ON” försvinner.






**OBS:** Om användaren stoppar den pågående tillagningen från ugnen, kommer den avbrutna tillagningen samtidigt att ses i appen.

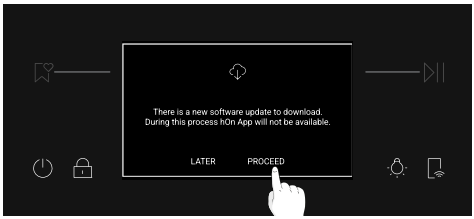
## LUFTBUREN UPPDATERINGSFUNKTION (OTA)

Ugnen är försedd med en luftburen uppdateringsfunktion som säkerställer underhåll av produktens programvara. Det är rekommenderat att, vid varje tillfälle, garantera den uppdaterade ugnsfunktionen, som aktiveras så snart produkten registreras i appen. När en uppdatering är tillgänglig och ugnen är ansluten får du ett meddelande om detta via ett popup-meddelande på displayen.

OTA-processen kommer att ske i två steg.

**1. NEDLADDNING AV PROGRAMVARA** – Under denna process, som kan ta cirka 2 timmar, är det möjligt att använda ugnen för att laga mat men hOn App kommer inte att vara tillgänglig.

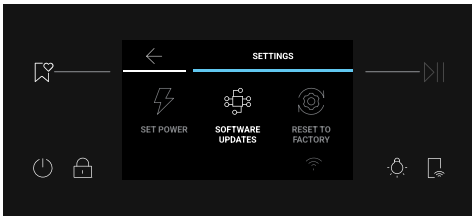
- Genom att välja ”Fortsätt” kommer uppdateringen att börja nedladdas och Wi-Fi-ikonen med en blå pil kommer att förbli synlig tills nedladdningen är klar. För att stänga av displayen under denna tid måste fjärrkontrollen aktiveras innan du trycker på knappen PÅ/AV, annars kommer nedladdningsprocessen att avbrytas.





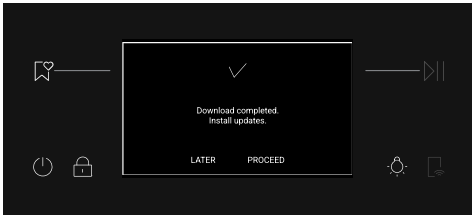


- Genom att välja ”Senare” är det möjligt att starta processen genom att ange ”Uppdateringar av programvara” i menyn Inställningar.



**2. INSTALLATION** Under denna process, som kan ta cirka 2 timmar, är det möjligt att använda ugnen för att laga mat men hOn-appen kommer inte att vara tillgänglig.

- Genom att trycka på ”Fortsätt”, kommer uppdateringen att installeras.

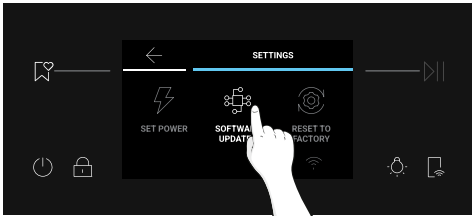


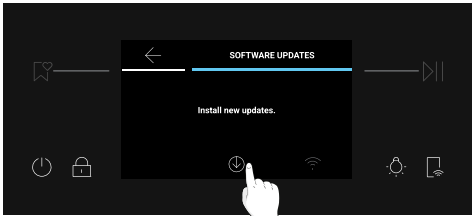







- Genom att välja ”Senare” är det möjligt att starta processen genom att ange ”Uppdateringar av programvara” i menyn Inställningar.



# 3. INNAN DU ANVÄNDER UGNEN FÖRSTA GÅNGEN

## 3.1. INFORMATION OM START

När du sätter på ugnen för första gången kanske du märker lite rök. Oroa dig inte, vänta bara tills röken försvinner innan du använder ugnen.

### Funktion av lucka

Under den pyrolytiska rengöringsprocessen förblir ugnsluckan alltid låst. Om den inte är låst visar ugnen felkod 24 och pausar rengöringsfunktionen.

### Hur belysningen fungerar

Ugnsutrymmet är upplyst av en eller flera glödlampor som vanligtvis aktiveras varje gång en tillagningsfunktion påbörjas.
För ugnar som är utrustade med en dörrbrytare (se nedan) tänds lampan automatiskt när luckan öppnas.
För ugnar som är utrustade med lampknapp kan den också användas för att aktivera belysningen.
Om ugnsluckan förblir öppen i mer än 10 minuter släcks belysningen automatiskt.
Under den pyrolytiska rengöringsprocessen förblir ljuset släckt. *

### Hur kylfläkten fungerar

Kylfläkten avleder värmen och förhindrar att ugnen och dess omgivning blir för varma, samt skyddar köksutrustningen från effekterna av höga temperaturer. Av denna anledning hörs kylfläkten under en viss tid även efter att ugnen stängts av.
Den arbetar under och efter tillagningscykeln i förhållande till ugnens innertemperatur.
När kylfläkten är i drift hörs vanligtvis ett svagt brummande eller surrande ljud. Du kan också märka ett varmt luftflöde som kommer från springan mellan ugnsluckan och kontrollpanelen. Under pyrolytisk rengöring och när luckan är låst är kylfläkten påslagen. *Under ECO-funktionen förblir ljuset släckt.
(*endast för pyrolysugnar)

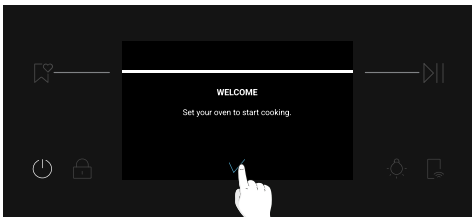
### Hur statusfältet fungerar

Statusfältet, som baseras på de inställda programmen, förenklar övervakningen av temperatur och tid. För funktioner som kräver förvärmning visas temperaturökningen under denna fas.
I tillagningsprogram och pyrolytisk rengöringsfunktion visar den nedräkningen av tillagningstiden respektive rengöringscykeln.

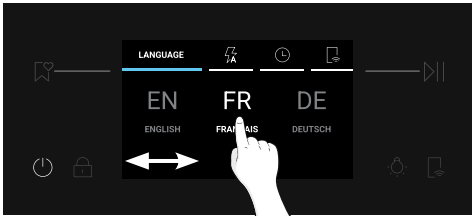
## 3.2. FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

När apparaten slås på för första gången är det första steget att välja språk, ställa in tid på dygnet och välja mellan 13 ampere eller 16 ampere.

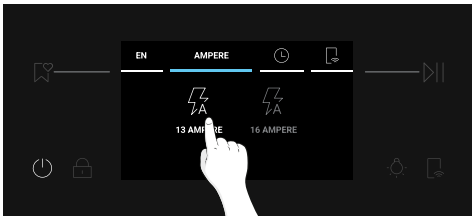
Först kommer ett välkomstmeddelande att visas på displayen. Tryck på ✓ för att fortsätta.



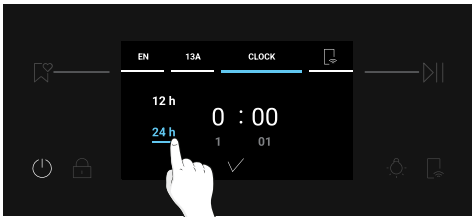
- **VÄLJ SPRÅK:** En karusellmeny kommer att visas. Bläddra karusellen horisontellt för att välja önskat språk. Tryck på önskat språk du vill för att gå vidare till nästa steg.

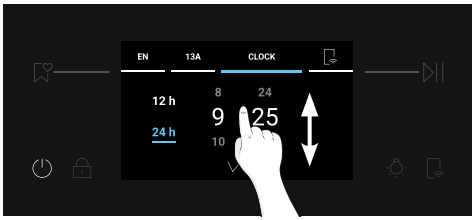


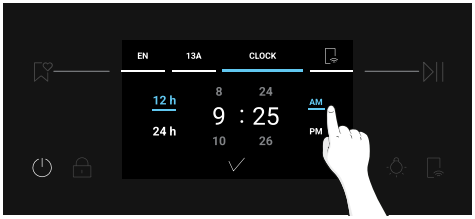

- **STÄLL IN STRÖMSTYRKA:** Som standard är ugnen inställd på att arbeta med högre effekt, vilket är lämpligt för hushåll med mer än 3 kW (16 A). Om ditt hem har lägre effekt kan du ändra denna inställning till 13 A. Denna inställning påverkar hur snabbt ugnen värms upp. Att välja det högre alternativet (16A) innebär att det värms upp snabbare (eftersom effektabsorptionen är högre). På displayen ser du två alternativ: 13A och 16A. Tryck på önskad strömstyrka för att välja den och gå till nästa steg.

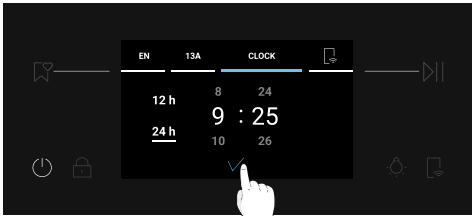



- **STÄLLA IN TID:** Displayen visar den förinställda tiden ”0:00” i det förinställda 24-timmarsformatet. Om du vill ändra tidsformat trycker du på 12h / 24h till vänster på skärmen. För att ställa in tiden, bläddra siffrorna vertikalt.
  Om du har valt tidsformatet 12h, tryck även på FM / EM för att välja tid på dagen. Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓ .

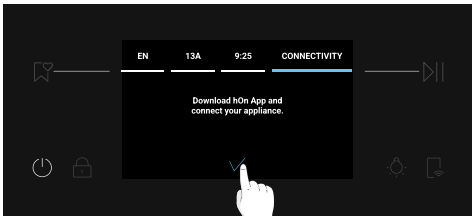


När du har justerat de första inställningarna visas ett popup-meddelande om information om parkoppling. Tryck på ✓ för att bekräfta och gå till Startmenyn.



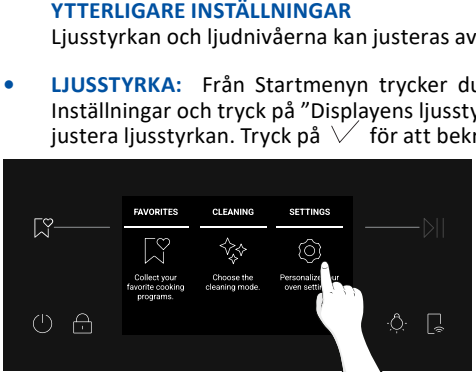




- **INSTRUKTIONER EFTER INSTALLATION**
  För att redigera de ursprungliga inställningarna efter första användningen kan du när som helst komma åt Inställningsmenyn från startskärmen.

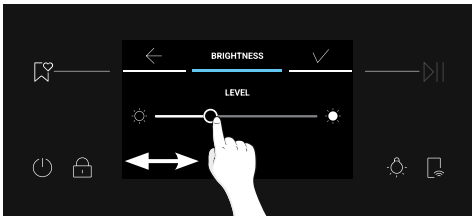
  **YTTERLIGARE INSTÄLLNINGAR**
  Ljusstyrkan och ljudnivåerna kan justeras av användaren i avsnittet Inställningar.

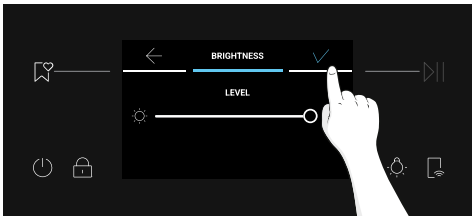
- **LJUSSTYRKA:** Från Startmenyn trycker du på ”Inställningar”. Bläddra horisontellt i menyn Inställningar och tryck på ”Displayens ljusstyrka”. Bläddra horisontellt med skjutreglaget för att justera ljusstyrkan. Tryck på ✓ för att bekräfta.



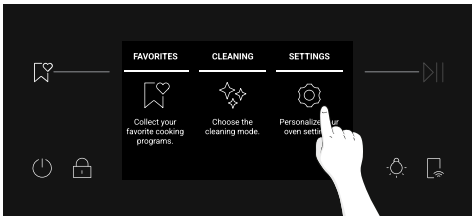


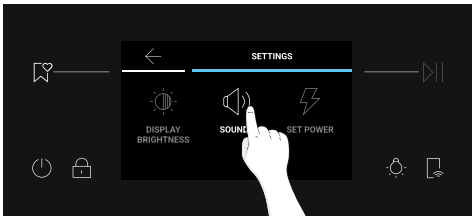


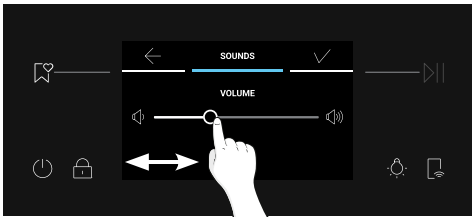


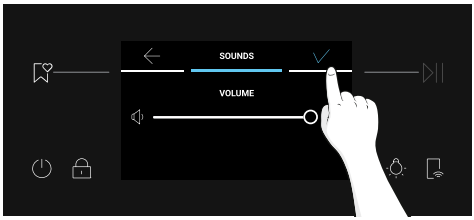



- **LJUD:** Från Startmenyn trycker du på ”Inställningar”. Bläddra horisontellt i menyn Inställningar och tryck på ”Ljud”. Dra skjutreglaget åt vänster och höger för att justera ljudvolymen. Tryck på ✓ för att bekräfta.



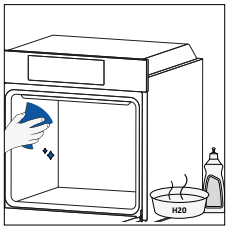



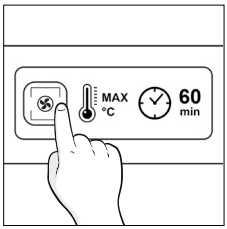



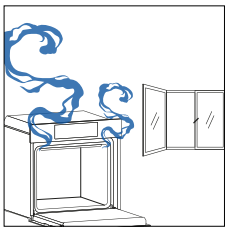




### 3.3. FÖRSTA RENGÖRING

Rengör ugnen innan du använder den för första gången. Torka av utvändiga ytor med en fuktig mjuk trasa. Tvätta alla tillbehör och torka inuti ugnen med en lösning bestående av varmt vatten och diskmedel. Ställ in den tomma ugnen på maxtemperatur och låt stå på i cirka 1 timme, vilket tar bort eventuell kvarvarande ”ny lukt”.



# 4. DRIFT AV PRODUKTEN

## 4.1. HUR PRODUKTEN FUNGERAR

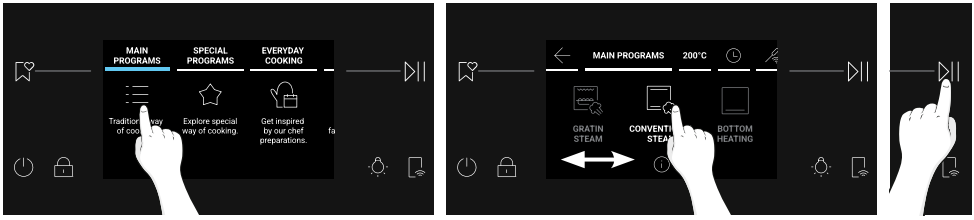
### SÄTTA PÅ/STÄNGA AV UGNEN

För att sätta på/stänga av ugnen tryck länge på knappen PÅ/AV.



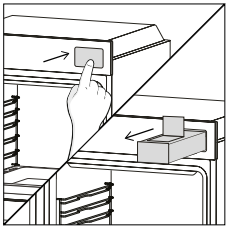
### STÄLL IN TILLAGNINGSFUNKTION

För att välja en tillagningsfunktion, tryck på ”Huvudprogram” från Startmenyn. Bläddra horisontellt i karusellen tills du kommer till önskad funktion. Tryck på ▷|| för att starta tillagningen med standard-temperaturen för den valda tillagningsfunktionen.




**Så här använder du ångtanken för matlagningsprogram med ånga**
När du har valt ångkokningsprogram och ångtanken saknas eller är öppen visas ett popupmeddelande som uppmanar dig att sätta i den eller stänga den. Om ångtanken är tom visas ett popupmeddelande på displayen för att meddela att du ska fylla på vatten. Fortsätt enligt följande:

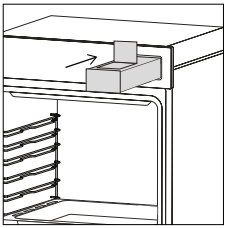
1. Tryck lätt på ångtanken för att öppna den.



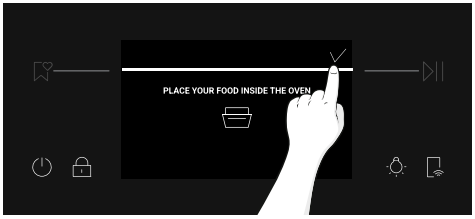
2. Fyll vid behov på dricksvatten i ångtanken med en kanna eller direkt från diskhon. Överskrid inte den maximala vattennivå som anges inuti tanken.

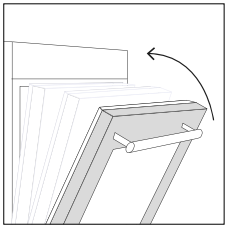



3. Tryck på ångtanken för att stänga den.



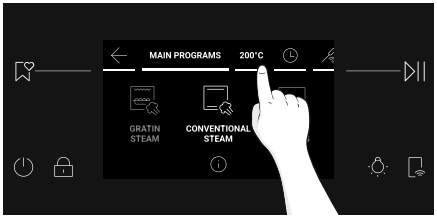
4. Ställ in maten i ugnen och tryck på ✓ för att fortsätta. Se till att stänga ugnsluckan.

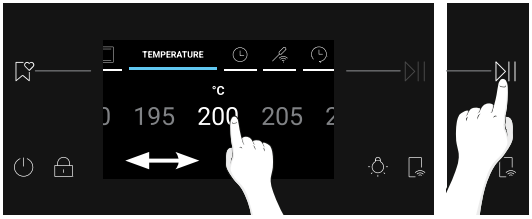


## STÄLL IN TEMPERATUREN

Tryck på den temperatur som anges bredvid ”Huvudprogram” i karusellen. Bläddra horisontellt för att välja önskad temperatur. Tryck på ▷|| för att bekräfta ditt val.



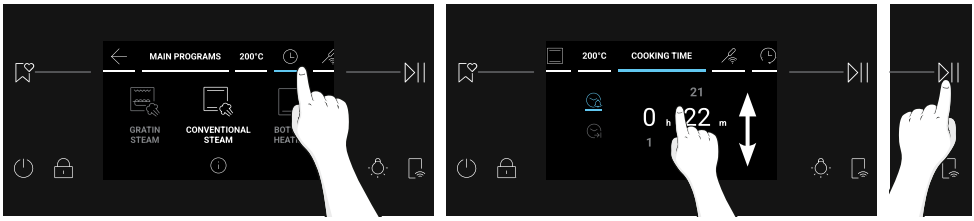
## MENYN TID

### VERSION 1 - (beroende på ugnsmodell)

Öppna menyn Tid genom att trycka på Tillagningstid i karusellen.
Användaren kan ange följande inställningar:

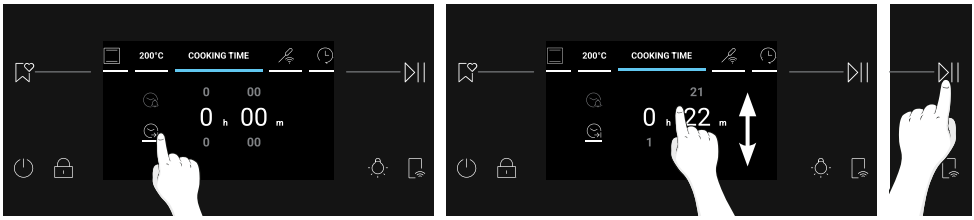
#### a. Minutvisare

Med den här funktionen kan användaren ställa in en påminnelse om tillagningstiden. När du trycker på Tillagningstid i karusellen är ikonen Minutvisare påslagen som standard. Bläddra siffrorna vertikalt för att justera tiden och tryck sedan på för att bekräfta.



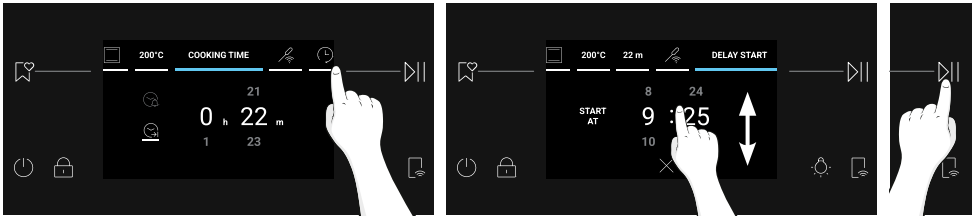

#### b. Auto-Av

Auto-Av gör att ugnen stängs av automatiskt efter den inställda påminnelsen. Denna funktion är avstängd som standard och måste aktiveras på begäran av användaren.
Tryck på för att aktivera Auto-Av. Justera tiden genom att bläddra vertikalt och tryck sedan på för att fortsätta.




#### c. Fördröjd start

Tryck på för att ställa in Fördröjd start. Välj AM/PM. Bläddra vertikalt för att ställa in önskad tid och tryck sedan på för att bekräfta.



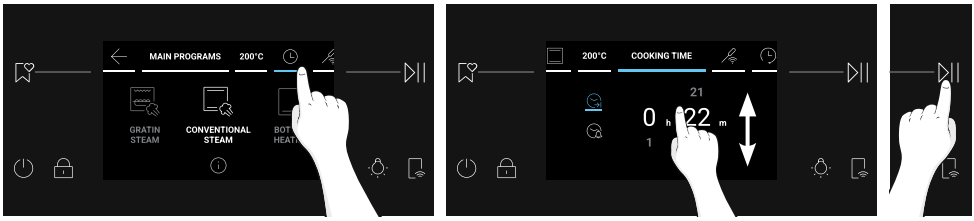

**OBS:** Fördröjd start kan endast aktiveras efter att tillagningstiden har ställts in. Funktionen är inte tillgänglig när Preci Probe är inställd. Vid användning av Fördröjd start ändras tillagningstiden automatiskt till Auto-Av.

**VERSION 2 -** (beroende på ugnsmodell)

Öppna menyn Tid genom att trycka på Tillagningstid i karusellen.
Användaren kan ange följande inställningar:

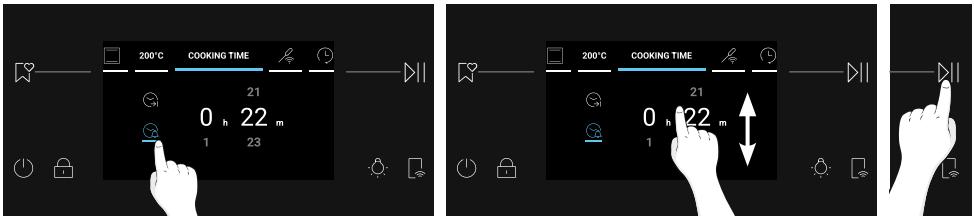
### a. Auto-av

Auto-av gör att ugnen stängs av automatiskt efter den inställda påminnelsen.
Efter att du har tryckt på Tillagningstid på ratten är Auto-av-ikonen aktiverad som standard. Bläddra bland siffrorna vertikalt för att justera tiden och tryck sedan på för att bekräfta.



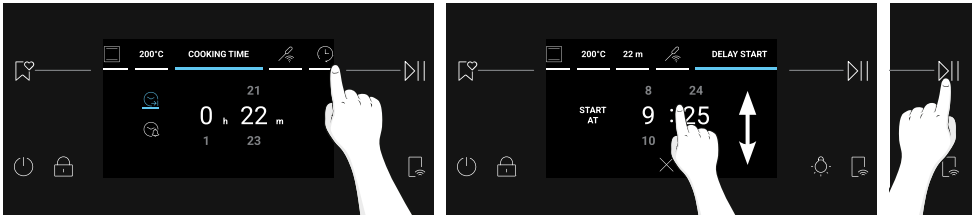

### b. Minutvisare

Den här funktionen gör det möjligt för användaren att ställa in en påminnelse för tillagningstiden. Funktionen är avstängd som standard och måste aktiveras manuellt av användaren.
Tryck på för att aktivera Minutvisare. Justera tiden genom att bläddra vertikalt och tryck sedan på för att fortsätta.




### c. Fördröjd start

Tryck på för att ställa in Fördröjd start. Välj AM/PM. Bläddra vertikalt för att ställa in önskad tid och tryck sedan på för att bekräfta.




**OBS:** Fördröjd start kan endast aktiveras efter att tillagningstiden har ställts in. Funktionen är inte tillgänglig när Preci Probe är inställd. Vid användning av Fördröjd start ändras tillagningstiden automatiskt till Auto-Av.

## YTTERLIGARE FUNKTIONER

### LAMPA

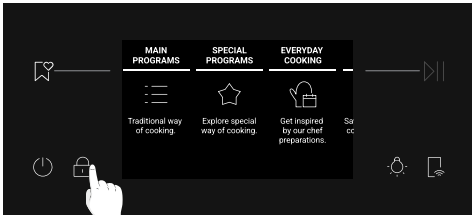
För att sätta PÅ och stänga AV ugnslampan tryck på

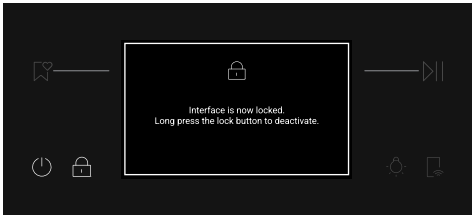



**OBS:** Ugnslampan är som standard SLÄCKT under vanliga navigeringsförfaranden. När en process pågår, t.ex. matlagning eller rengöring, tänds lampan som standard.

### BARNLÅS

Med denna funktion kan du låsa skärmen för att förhindra oönskad användning av barn. För att aktivera skärmlåset, tryck länge på . Ett popup-meddelande visas i några sekunder. När Barnlås är aktiverat kommer alla knappar att vara inaktiverade utom knapparna PÅ/AV och Barnlås.



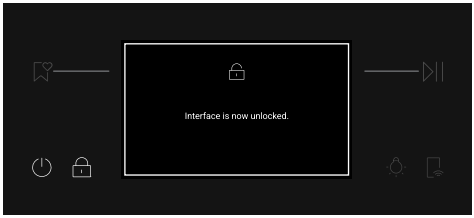



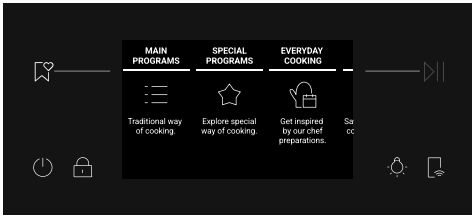




För att låsa upp skärmlåset, tryck återigen länge på Ett popup-meddelande visas i några sekunder. Tryck var som helst på skärmen för att dölja meddelandet. Displayen låses upp och återgår till föregående skärm.



## 4.2. TILLAGNINGSFUNKTIONER

### ALTERNATIV FÖR SNABB FÖRVÄRMNING

Den snabba förvärmningen rekommenderas alltid av UI och startar automatiskt. När den snabba förvärmningen startar visas alternativet ”Hoppa över”. Om ”Hoppa över” väljs startar den önskade tillagningsfunktionen och maten kan sättas in i kall ugn. Snabb förvärmning aktiverar en kombination av fläkt och värmeelement oavsett vilken tillagningsfunktion som väljs; lampan släcks tills ugnen når önskad temperatur för att spara energi.

### 4.2.1. HUVUDPROGRAM

**OBS:** för funktioner som kräver förvärmning, se till att alla tillbehör tas bort under denna fas. Följ anvisningarna i tabellen nedan för vad som gäller vid förvärmning.

”JA” betyder att snabb förvärmning aktiveras automatiskt och kan hoppas över; ”NEJ” betyder att förvärmning inte är tillgänglig och att maten måste sättas in i kall ugn.

När ett tillagningsprogram avslutas kan du lägga till ytterligare 5 minuters tillagningstid eller spara det i menyn Favoriter eller återgå till startskärmen.



| Symbol | Funktion | T°C-standard T°C-intervall | Rekommenderad falsposition | Förvärma | Preci Probe tillgänglig | Förslag |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ECO | 190 °C<br>150-220 °C | N3/N4 | NEJ | NEJ | PASSAR FÖR: tillagning av kött, fisk eller grönsaker Med denna funktion sparar du energi under tillagningen och maten förblir saftig och mör.Ugnslampan är avstängd. |
|  | *Konventionell | 200°C<br>30-250/300°C*** | N2/N3 | JA | JA | PASSAR FÖR: kakor, bröd, kex, pajer på en fals med både över- och undervärme. |
|  | Flernivå | 160°C<br>50-250/300°C*** | N3<br>(en plåt)<br>N3+N6<br>(två plåtar)<br>N2+N4+N6<br>(tre plåtar) | JA | JA | PASSAR FÖR: kakor, kex och pizzor på en eller flera nivåer. Perfekt för att laga olika maträtter. |
|  | Konvektion + fläkt | 175°C<br>50-250/300°C*** | N2/N3 | JA | JA | PASSAR FÖR: stekar, grytor, grönsaker eller pajer med fuktig fyllning. |
|  | **Grill | N5<br>N1-N5 | N6/N7 | NEJ | JA | PASSAR FÖR: små mängder korv eller biff. Luckan ska vara stängd |

| Symbol | Funktion | T°C-standard T°C-intervall | Rekommenderad falsposition | Förvärma | Preci Probe tillgänglig | Förslag |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | N7 för mindre tjocka bitar<br>N5 för tjockare bitar. | NEJ | JA | PASSAR FÖR: stora mängder korv, biffar och rostat bröd. Hela området under grillelementet blir varmt. Luckan ska vara stängd.<br>Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (vid behov). |
|  | **Gratäng | 200°C<br>150-250°C | N4/N5 | JA | JA | PASSAR FÖR: hela köttbitar (stek) eller gratinerad mat. Luckan ska vara stängd. Skjut in dropplåten under gallret för samling av spill. Vänd på maten när halva tillagningstiden har gått. |
|  | Undervärme+ fläkt | 170°C<br>50-230°C | N2/N3 | JA | JA | PASSAR FÖR: salta bakverk eller mat med flytande toppings på en nivå. |
|  | Undervärme | 170°C<br>50-230°C | N1/N2 | JA | JA | PASSAR FÖR: grytor och Gentle Cooking på en nivå. |
|  | Konventionell + Ånga | 180°C<br>130-220°C | N3 | NEJ | JA | PASSAR FÖR: tillagning av alla typer av maträtter på en och samma nivå. Fläkten aktiveras under ånginjektion |
|  | Gratäng + Ånga | 200°C<br>150-220°C | N4 | NEJ | JA | PASSAR FÖR: gratänger eller stek på en och samma nivå. Ånga ger en glansig bryning och saftigt resultat |
|  | Flernivå + Ånga | 160°C<br>130-220°C | N3 | NEJ | JA | PASSAR FÖR: tillagning och stekning på en eller flera nivåer. Ånga ger en jämn fördelning av värmen på olika nivåer |

*Testad i enlighet med standarden SS-EN 60350-1 för deklaration av energiförbrukning och energiklass.
**Luckan ska vara stängd.
*** Beroende på ugnsmodell.

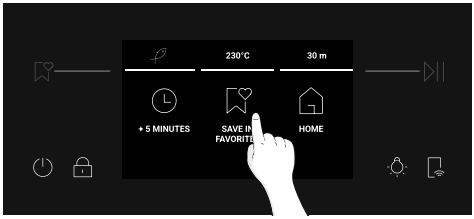
### 4.2.2. SPECIALFUNKTIONER

| Symbol | Funktion | T°C-standard T°C-intervall | Rekommenderad falsposition | Förvärma | Preci Probe tillgänglig | Förslag |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C 200-300 °C | N2/N3 | NEJ | - | PERFEKT FÖR ATT: laga pizza utan förvärmning. Använd lägre värme för fryst pizza och 300° för rund färsk pizza. |
|  | Dehydrering | 55°C 45-65°C | N4 | NEJ | - | PERFEKT FÖR ATT: torka bitar av grönsaker och frukt. För ett bättre resultat, skär skivorna tunt och lägg dem i ett enda lager, inte på varandra. |
|  | Varmhållning (ånga) | 65°C | N3 | NEJ | - | PERFEKT FÖR ATT: hålla maten varm. |
|  | Yoghurt | 40°C | N4 | NEJ | - | PERFEKT FÖR ATT: bereda yoghurt som möjliggör en korrekt fermenteringsprocess. |
|  | Jäsning (ånga) | 40°C | N3 | NEJ | - | PERFEKT FÖR: jäsning av pizza- och bröddeg, placering av mat på tredje nivån. |
|  | MULTICOOKING | 200 °C 150-250 °C | N1+N3+N5+N7 | JA | - | PERFEKT FÖR ATT: samtidigt laga olika rätter av en hel måltid på olika nivåer utan att blanda lukter. Placera maten på alla tillgängliga nivåer efter förvärmning. Ta ut varje rätt separat, beroende på om tillagningstemperaturen har nått upp till önskad nivå. |
|  | Airfryer | 200 °C 150-250 °C | N3/N4 | NEJ | - | PERFEKT FÖR ATT: bereda frysta, förstekta och panerade måltider. Tack vare det avsedda tillbehöret täcker den varma luften maten jämnt. |

### Spara recept som favoriter:

Du kan spara ett recept i menyn Favoriter direkt från ugnen, i slutet av varje tillagningsprogram, genom att trycka på ”Spara i Favoriter” på displayen. Den här knappen visas efter meddelandet ”Smaklig måltid”.

Du kan senare komma åt dina favoritrecept via menyn Favoriter.



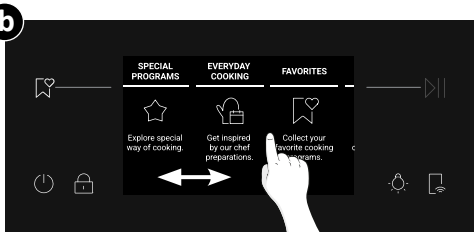

### Så här öppnar du menyn Favoriter från ugnen:

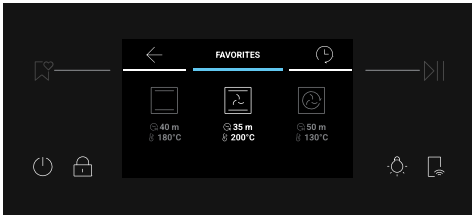
Tryck på displayen. Alternativt kan du bläddra i Startmenyn tills du kommer till Favoriter och trycka på den. Menyn Favoriter visas och du kan bläddra igenom de tidigare sparade recepten. Recepten som sparats direkt från ugnen visas först; recepten som sparats via Jolly-funktionen kommer att visas i slutet av karusellen. När du har nått önskat recept trycker du på för att starta tillagningen.

a



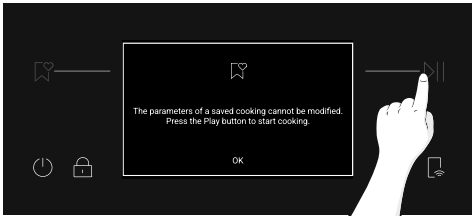

b



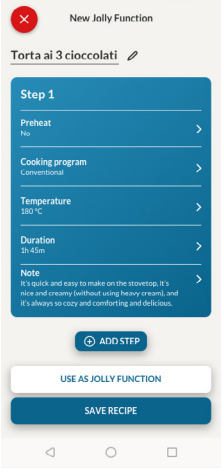



**OBS:** Inställningar som tillagningstid och temperatur kan inte ändras för recept som sparats i Favoriter. Om du klickar på receptet i menyn Favoriter visas ett popup-meddelande. Tryck på ”OK” för att gå tillbaka till karusellen, eller tryck på för att bekräfta ditt val och börja tillagningen.



## Jolly-funktion (max. 5 recept)

Tack vare Jolly-funktionen erbjuder denna produkt en helt anpassningsbar upplevelse, så att du kan lagra dina personliga recept direkt i ugnen. Du kan köra dessa recept så ofta du vill, även utan att behöva logga in i appen.

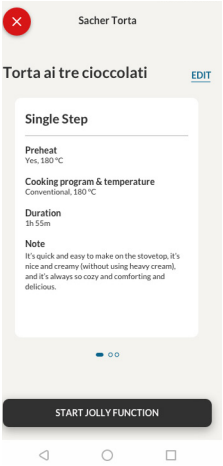


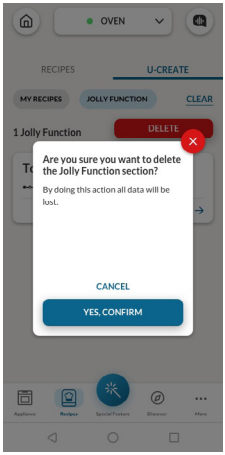

### Så här ställer du in Jolly-funktionen:

För att ställa in Jolly-funktionen på din ugn öppnar du appens receptavsnitt, väljer det recept du vill använda och klickar på “Använd som Jolly-funktion”. Från och med nu kan du starta den från produkten även utan interaktion med appen.

### Så här redigerar du Jolly-funktionen:

För att redigera en Jolly-funktion, gå till appens receptsektion och välj det kort i receptet som är markerat som en Jolly-funktion. Tryck på knappen “Redigera” för att anpassa receptet och ändra de tidigare inställningarna. Ett popup-meddelande informerar dig om att du måste ta bort den tidigare Jolly-funktionen för att kunna spara den nya. Om du bekräftar kommer den tidigare Jolly-funktionen att raderas, och de nya parametrarna sparas och kommer att synas i appen.




### Så här tar du bort Jolly-funktionen:

För att ta bort Jolly-funktionen från ugnens användargränssnitt, gå till appens receptsektion.
Genom att trycka på kortet för receptet som betecknas som en Jollyfunktion, är det möjligt att ta bort funktionen genom att klicka på den röda knappen “Ta bort”.
Ett popup-fönster bekräftar åtgärden och ber om din bekräftelse. Om du fortsätter kommer Jolly-funktionen som sparats i ugnen att tas bort och den kommer inte längre att vara tillgänglig i appen.

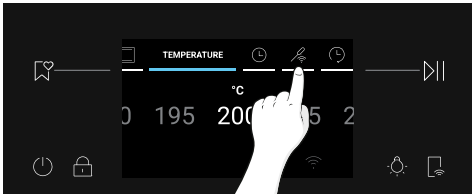
De recept som sparats med Jolly-funktionen kan ses i ugnsmenyn Favoriter.

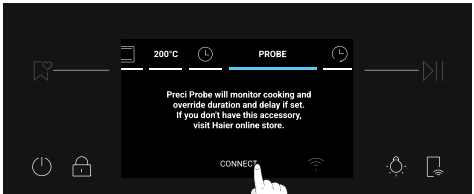
## **TRÅDLÖS PRECI PROBE** (tillgänglig beroende på modell)

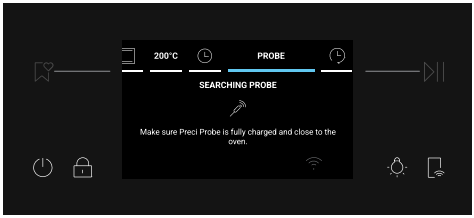
**Så här använder du sonden:**

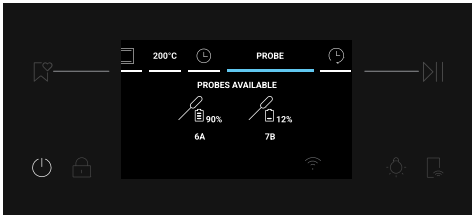
1. Från Startmenyn trycker du på .
2. Tryck på ”Anslut” för att matcha Preci Probe med ugnen.
3. Ugnen börjar söka efter Preci Probe. Kontrollera då att Preci Probe är fulladdad och att den är nära ugnen.
4. När Preci Probe har identifierats väljer du den genom att trycka på dess ikon på displayen. visas längst ned till vänster på displayen.
5. Välj önskad temperatur genom att bläddra åt vänster och höger och tryck sedan på för att bekräfta ditt val. Snabb förvärmning startar.
6. Ett popup-meddelande visas: för in Preci Probe i maten och placera den i ugnen, tryck sedan på för att börja tillagningen.
   När tillagningen stoppar visas meddelandet ”Smaklig måltid” i några sekunder. Innan du tar ut maten ur ugnen måste du försiktigt ta bort Preci Probe från maten.

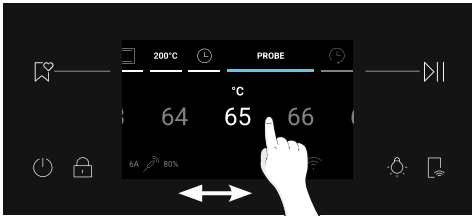
**OBS:** När du använder sonden behöver du inte ställa in någon tillagningstimer, den stannar automatiskt när önskad temperatur har uppnåtts.

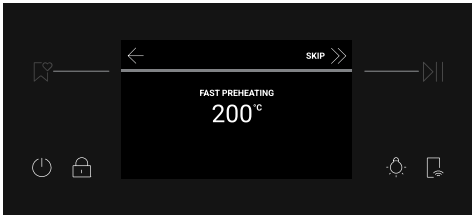


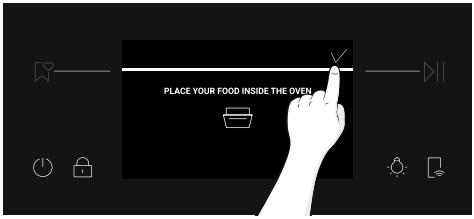



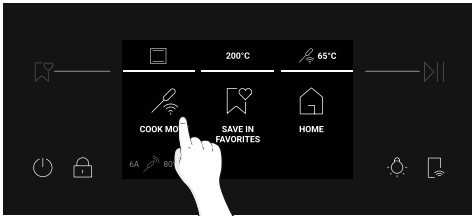









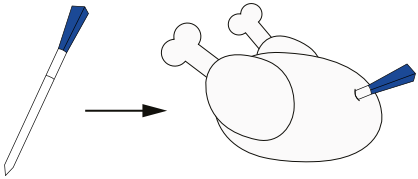
Om du vill tillaga maten ytterligare trycker du på ” Tillaga mer” på displayen och ställer in en ny temperatur för Preci Probe.






### Matlagningstips

Sonden är utrustad med en enda mätpunkt. För in sonden i maten så att metallspetsen är i mitten av livsmedlet. Sonden ska vara så nära den tjockaste (kallaste) delen av livsmedlet som möjligt för att noggrant övervaka tillagningsprocessen.



Sonden kan användas med manuella funktioner (Konventionell, Konventionell + Fläkt, Grill, Supergrill, Gratäng och Flerfunktion), med matlagningskategorier (kött, fisk och grönsaker) och Gentle Cooking.

| Matkategori | Föreslagen kärntemperatur | Föreslagen placering |
|---|---|---|
| Rostbiff | 45°C | Diagonalt i den tjockaste delen. För livsmedel av cylindrisk form (t.ex. köttstekar) placerar du spetsen så nära det geometriska centrumet som möjligt |
| Stekt kött | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Fjäderfä | 83-85°C | I den tjockaste delen av bröstet |
| Fisk (hel/filé) | 65°C | Diagonalt i den tjockaste delen |
| Bröd/grytor | 90°C | Nära matens geometriska mittpunkt |

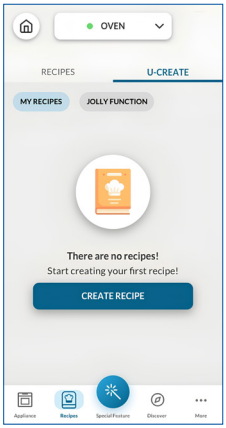
### 4.2.3. Flerstegsfunktion

Flerstegsfunktionen gör det möjligt att bibehålla tillagningsparametrar som tidigare ställts in (temperatur och tid) medan du byter funktion under tillagning.

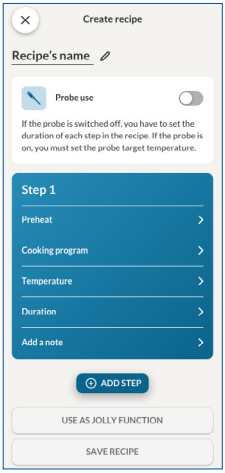
Recept i flera steg kan skapas i hOn-appen med hjälp av U-Create-funktionen och sparas i ugnen. Användaren kan starta flerstegsreceptet från menyn Favoriter.

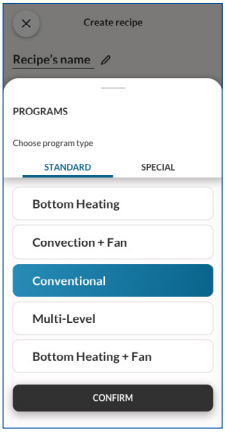
Användaren kan spara flerstegsreceptet som en Jolly-funktion för att spara det i ugnens meny Favoriter, eller spara det i hOn för att starta det på distans från appen.

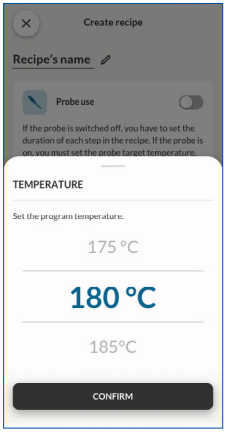
**Steg 1.** I U-Create-delen av appen trycker du på ”Skapa recept”.

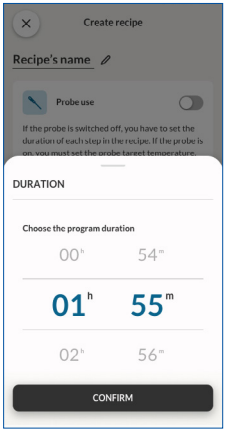



**Steg 2.** Redigera receptets namn och välj parametrarna för det första steget i receptet.

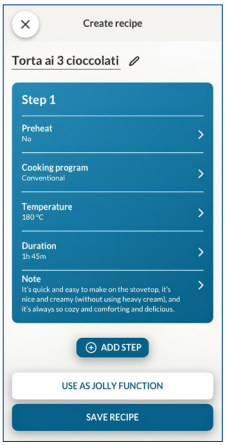


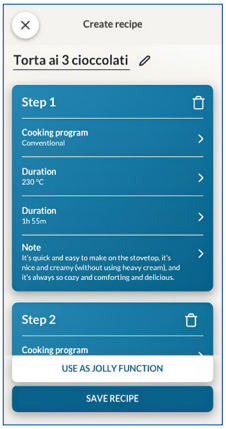



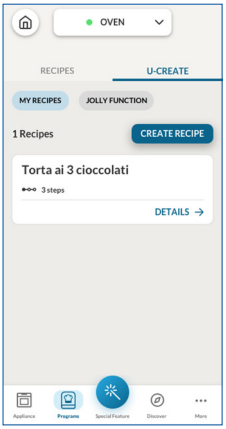



**Steg 3.** När du har anpassat det första steget trycker du på ”Lägg till steg” för att lägga till en annan tillagningsfunktion i receptet och anpassa dess parametrar.




**Steg 4.** Spara receptet i appen för att starta det från hOn på distans, eller spara det som en ”Jollyfunktion” för att hitta det i menyn Favoriter direkt på ugnen.



# 5. RIKTLINJER FÖR MATLAGNING

## 5.1. TABELL ALLMÄN MATLAGNING

**ANMÄRKNING:** För tillagning av kakor, pajer och andra recept som kräver en form eller tillagning på 2 nivåer: placera den övre plåten på vänster sida och den nedre plåten på höger sida.

| Kategori | Recept | Antal nivåer | Tillagningsprogram | T°C | Förv-ärma | Matlagningstil-lbehör | Falsposition | Tillagningstid efter förvärmning* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Söta bakverk | Små kakor/ muffins | 1 | Konventionell Flernivå | 175°C 160°C | J | Bakplåt | N3 | 20-30 |
| | | 2 | Flernivå | 150°C | | Bakplåtar+D-jupare plåtar | N3+N6 | 30-40 |
| | | 3 | Flernivå | 140°C | | Baking trays | N2+N4+N6 | 40-50 |
| | Sockerkakor (26 cm Ø) | 1 | Konventionell Flernivå | 170°C 150°C | J | Metallgaller + Kakform | N2 N3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Flernivå | 150°C | | Metallgaller + Kakform | N3+N6 | 50-60 |
| | Kex/ mördegskakor | 1 | Konventionell Flernivå | 150°C | J | Bakplåt | N3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Konventionell | 140°C | | Bakplåt | N3+N6 | 35-45 |
| | | 3 | Konventionell | 140°C | | Bakplåt | N2+N4+N6 | 35-40 |
| | Choquettes | 1 | Konventionell | 190°C | J | Bakplåt | N3 | 25-35 |
| | | 2 | Konventionell | 170°C | | Bakplåt | N3+N6 | 25-35 |
| | Yorkshire pudding | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt | N3 | 20-30 |
| | Maränger | 1 | Flernivå | 90°C | J | Bakplåt | N3 | 90-160 |
| | Makron | 1 | Konventionell | 150°C | J | Bakplåt | N3 | 15-20 |
| | Äppelpaj | 1 | Konventionell | 185°C | J | Metallgaller + Kakform | N2 | 60-70 |
| | | 1 | Flernivå | 170°C | J | Metallgaller + Kakform | N3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Konventionell | 170°C | J | Metallgaller + Kakform | N2 | 40-60 |
| | Chokladsufflé | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt + formar | N3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Konventionell | 150°C | J | Metallgaller + Kakform | N2 | 50-65 |
| | Frysta croissanter | 1 | Konvektion + fläkt | 180°C | J | Bakplåt | N3 | 20-25 |
| | | 2 | Flernivå | 180°C | | Bakplåtar +Djupare plåtar | N3+N6 | 25-35 |
| | | 3 | Flernivå | 160°C | | Bakplåt | N2+N4+N6 | 30-40 |
| | Strudel, fryst | 1 | Konventionell | 210°C | J | Bakplåt | N3 | 30-45 |
| Bröd och tunnbröd | Rostbröd | 1 | Supergrill | 05 | N | Metallgaller | N7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt | N3 | 25-35 |
| | Bröd, hela | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt | N3 | 35-50 |

| Kategori | Recept | Antal nivåer | Tillagningsprogram | T°C | Förvärma | Matlagningstil-lbehör | Falsposition | Tillagningstid efter förvärmning* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Salta pajer och grytor | Salta bak-verk / pajer (26 cm Ø) | 1 | Konventionell Flernivå Pizza | 180°C 200°C | J N | Metallgaller + Pajform | N3 N2 | 45-60 30-40 |
| | | 2 | Flernivå | 180°C | J | Metallgaller + Pajform | N2+N5 | 50-70 |
| | Ostsufflé | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt | N3 | 20-35 |
| | Lasagne, färsk | 1 | Konventionell Flernivå | 180°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | N3 | 40-60 |
| | Lasagne, fryst | 1 | Konventionell | 200°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | N3 | 50-60 |
| | Cannelloni, frysta | 1 | Konventionell | 180°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | N3 | 45-55 |
| | Ugnsbakad pasta | 1 | Flernivå | 200°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | N4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, färsk (plåt) | 1 | Konventionell Pizza | 250°C 300°C | J N | Bakplåt | N2 | 15-20 18-25 |
| | | 2 | Flernivå | 180°C | J | Bakplåtar + Djupare plåtar | N2+N5 | 25-35 |
| | Pizza, färsk (rund) | 1 | Konventionell Pizza | 250°C 300°C | J N | Bakplåt | N2 / N3 | 8-10 15-20 |
| | | 2 | Flernivå | 180°C | J | Bakplåtar + Djupare plåtar | N2+N5 | 30-40 |
| | Pizza, fryst (tunn skorpa) | 1 | Pizza | 200°C | N | Metallgaller | N2 | 10-15 |
| | | 2 | Flernivå | 200°C | J | Metallgaller | N3+N6 | 15-25 |
| | | 3 | Flernivå | 180°C | J | Metallgaller | N2+N4+N6 | 25-35 |
| Kött och fågel | Hel grillad kyckling (1-1,2 kg) | 1 | Flernivå | 220°C | J | Metallgaller Placera bakplåten på L1 med 150 ml vatten | N3 N4 | 40-60 |
| | Kycklinglår | 1 | Flernivå | 200°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | N3 | 30-50 |
| | Stekt anka | 1 | Flernivå | 200°C | J | Metallgaller + ugnsfast form | N3 N4 | 50-60 |
| | Tupp | 1 | Flernivå | 220°C | J | Metallgaller placera bakplåten på L1 | N3 N4 | 20-40 |

| Kategori | Recept | Antal nivåer | Tillagningsprogram | T°C | Förvärma | Matlagningstil-lbehör | Falsposition | Tillagningstid efter förvärmning* (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Stekt kalkon | 1 | Flernivå | 200°C | J | Metallgaller + Ugnsfast form | N3 | 50-60 |
| | Revbensspjäll (1 000-1 200 g) | 1 | Konventionell | 200°C | J | Metallgaller + Ugnsfast form | N3 | 80-100 |
| | Korvar | 1 | Supergrill | 04 | J | Metallgaller | N5 | 40-50 |
| | Rostbiff (500 g) | 1 | Flernivå | 220°C | J | Bakplåt | N3 | 20-40 |
| | Köttfärslimpa (1 000-1500 g) | 1 | Konventionell | 180°C | J | Bakplåt | N3 | 40-50 |
| | Ugnsstekt kyckling med potatis | 1 | Flernivå | 200°C | J | Metallgaller placera bakplåten på L1 | N4 | 45-60 |
| Fisk och skaldjur | Grillade skaldjur | 1 | Supergrill | 04 | N | Metallgaller | N5 | 15-30 |
| | Frysta fiskpinnar | 1 | Air Fry | 200°C | N | Air fry-plåt** | N4 | 20-25 |
| | Ugnsbakad fisk | 1 | ECO | 200°C | N | Metallgaller placera bakplåten på L1 | N3 | 40-60 |
| Grönsaker | Grönsaksgratäng | 1 | ECO | 200°C | N | Metallgaller + Ugnsfast form | N3 | 80-90 |
| | Frysta pommes frites (300-500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | J | Air fry-plåt** | N4 | 18-25 |
| | Potatisgratäng | 1 | Flernivå | 200°C | J | Metallgaller + Ugnsfast form | N4 | 15-25 |
| | Rostad potatis | 1 | Konventionell | 200°C | J | Bakplåt | N4 | 30-50 |

Tillagningstider kan variera beroende på konsumentens recept och ingredienser.
*Om förvärmning krävs.
** Beroende på ugnsmodell.

## 5.2. TABELL EVERYDAY COOKING

Meny för livsmedelskategori gör det möjligt att laga en mängd olika recept, tack vare särskilda matlagningsprogram som är specialanpassade för varje kategoris behov.

När du har valt matkategori och recept kan du välja hur många brickor som ska tillagas samtidigt eller matens viktintervall (enligt vald kategori). Standardtid och -temperatur visas och kan ändras genom att trycka på de avsedda ikonerna på displayen. Tillagningstemperaturen kan ställas in inom ett begränsat intervall.

Alternativet Snabb förvärmning rekommenderas och är aktiverat som standard, men det går att hoppa över.

När ett tillagningsprogram avslutas kan du lägga till ytterligare 5 minuters tillagningstid eller spara det i menyn Favoriter eller återgå till startskärmen.

| Symbol | Matkategori | Recept | Plåtar | Preci Probe tillgänglig |
|---|---|---|---|---|
|  | Pasta, bröd och pizza | Rund pizza | 1 till 3 plåtar | Nej |
| | | Focaccia | 1 till 2 plåtar | Nej |
| | | Fryst pizza | 1 till 3 plåtar | Nej |
| | | Färsk lasagne | 1 till 2 plåtar | Ja |
| | | Cannelloni | 1 till 2 plåtar | Ja |
| | | Fryst lasagne och cannelloni | 1 till 2 plåtar | Nej |
| | | Bröd | 1 till 2 plåtar | Ja |
| | | Bröd (ånga) | 1 plåt | Ja |
|  | Kött | Fläskstek (ånga) | 500-1500g | Ja |
| | | Rostbiff (ånga) | | |
| | | Grytstek | | |
| | | Urbenad lammstek (ånga) | | |
| | | Revbensspjäll (ånga) | | |
| | | Ugnsstekt kyckling (ånga) | | |
| | | Fylld kyckling (ånga) | | |
| | | Köttfärslimpa (ånga) | | |
|  | Fisk | Fiskfilé (ånga) | 200-1200g | Ja |
| | | Hel, ugnsbakad (ånga) | | Ja |
| | | Grillad fisk | | Nej |
| | | Saltbakad fisk | | Nej |
| | | Fryst fisk | | Nej |

| Symbol | Matkategori | Recept | Plåtar | Preci Probe tillgänglig |
|---|---|---|---|---|
|  | Tårtor och pajer | Smördegskakor | 1 till 3 plåtar | Nej |
| | | Sufflé (ånga) | 1 till 2 plåtar | |
| | | Tårta | 1 till 2 plåtar | |
| | | Grönsaksflan (ånga) | 1 till 2 plåtar | |
|  | Grönsaker | Bakad potatis (ånga) | 500-1200g | Nej |
| | | Gratinerade grönsaker (ånga) | | |
| | | Grönsaker i foliepaket | | |
| | | Grillade grönsaker | | |
| | | Fyllda grönsaker (ånga) | | |
|  | Söta bakverk | Smörkex (ånga) | 1 plåt | Nej |
| | | Frysta croissanter (ånga) | 1 plåt | |
| | | Frukttårta (ånga) | 1 till 2 plåtar | |
| | | Mille-feuille (ånga) | 1 till 2 plåtar | |
| | | Muffins (ånga) | 1 plåt | |
| | | Sockerkaka (ånga) | 1 till 2 plåtar | |
| | | Strudel (ånga) | 1 till 3 plåtar | |
| | | Kaka med jäsmedel (ånga) | 1 till 2 plåtar | |
| | | Kaka med jäsmedel och tärnad frukt (ånga) | 1 till 2 plåtar | |

# 6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

## 6.1. ALLMÄNNA REKOMMENDATIONER

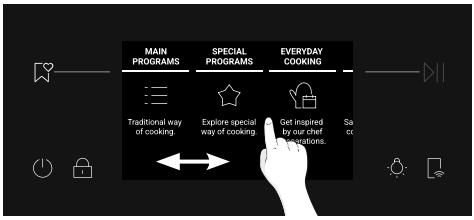
Regelbunden rengöring kan förlänga din ugns livslängd. Vänta tills ugnen svalnat innan du utför manuell rengöring

- Om man utför en minimal rengöring efter varje användning av ugnen hålls den alltid i gott skick.
- Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns tillgängliga i butiker. Använd inte aluminiumfolie eller något annat skydd, i direkt kontakt med den heta emaljen. Detta kan göra att emaljen på insidan smälts eller försämras.
- För att förhindra att det bildas överdriven smuts i ugnen och därav stark röklukt, rekommenderar vi att inte använda alltför höga tillagningstemperaturer. Det är bättre att förlänga tillagningstiden och använda en lägre temperatur.
- Förutom de tillbehör som medföljer ugnen rekommenderar vi att du endast använder ugns- och bakformar som är resistenta mot mycket höga temperaturer.

## 6.2. RENGÖRING AV UGNEN

### 6.2.1. UGNENS INSIDA: rengöringsfunktioner

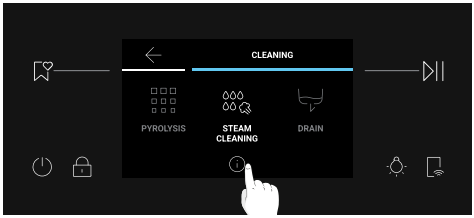
Bläddra horisontellt i Startmenyn och tryck på Rengöring för att öppna Menyn Rengöring.







Bläddra i menyn Rengöring för att se de olika funktionerna. För varje funktion, tryck på ⓘ för att läsa beskrivningen och den föreslagna användningen.



Du kan välja mellan följande rengöringsalternativ:

**Pyrolys** (beroende på modell)

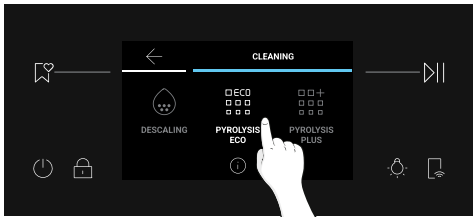
Denna process bygger på den kemiska processen med samma namn, som innebär att komplexa ämnen sönderdelas genom värmebehandling.
När den har initierats låser den automatiskt ugnsluckan och höjer snabbt temperaturen till 410 °C.
I slutet av rengöringscykeln återstår endast en minimal mängd smuts som enkelt torkas bort med en fuktig trasa.
Under pyrolytisk rengöring måste ångtanken tas bort. Om inte, kommer ett popup-meddelande att visas på skärmen var 5:e minut för att meddela att du ska ta bort tanken.

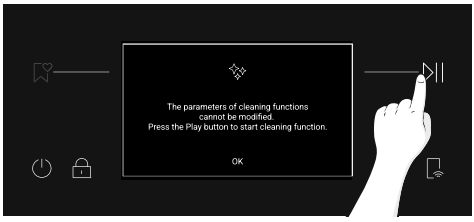


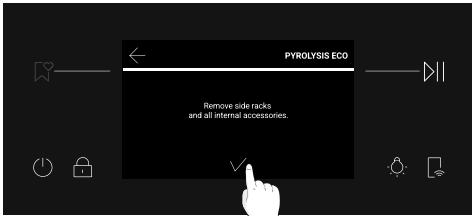

Det finns två Pyrolysis-rengöringsfunktioner att välja mellan:

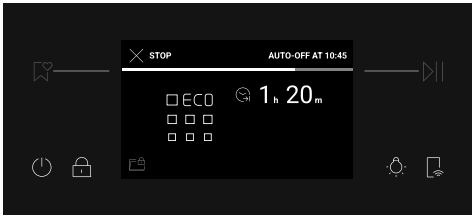
**Pyrolys eco**
Rengör en måttligt nedsmutsad ugn. Arbetar i 90 minuter.

**Hur det fungerar:**
1. Från menyn Rengöring bläddrar du tills du kommer till Pyrolys Eco.
   Ett popup-meddelande visas. Tryck på ▷|| för att fortsätta, eller tryck på ”OK” för att gå tillbaka.
2. Tryck på ▷|| för att fortsätta.
3. Ett popup-meddelande visas. Ta bort alla interna tillbehör och sidostativ från ugnen. Tryck på ✓ när du är klar.
4. Rengöringsprocessen startar. Under denna tid och under den följande avkylningsfas är luckan låst och displayen visar 🔒.
5. När apparaten har svalnat låses luckan upp och ett popup-meddelande visas. Då kan du öppna luckan och rengöra ugnens inre ytor med en trasa.



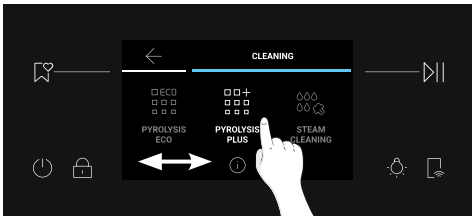



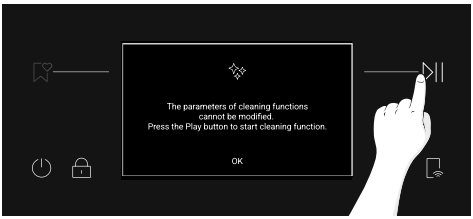



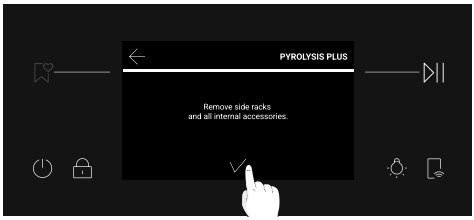



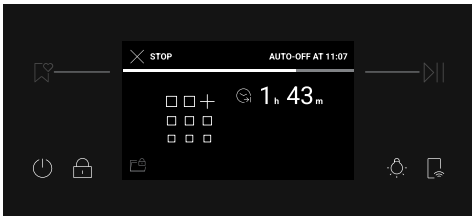
### Pyrolys plus
Rengör en kraftigt nedsmutsad ugn. Arbetar i 120 minuter.

### Hur det fungerar:
1. Från menyn Rengöring bläddrar du tills du kommer till Pyrolys Plus.
   Ett popup-meddelande visas. Tryck på ▷|| för att fortsätta, eller tryck på ”OK” för att gå tillbaka.
2. Tryck på ▷|| för att fortsätta.
3. Ett popup-meddelande visas. Ta bort alla interna tillbehör och sidostativ från ugnen. Tryck på ✓ när du är klar.
4. Rengöringsprocessen startar. Under denna tid och under den följande avkylningsfas är luckan låst och displayen visar 🔒.
5. När apparaten har svalnat låses luckan upp och ett popup-meddelande visas. Då kan du öppna luckan och rengöra ugnens inre ytor med en trasa.




### Katalytisk rengöring (beroende på ugnsmodell)

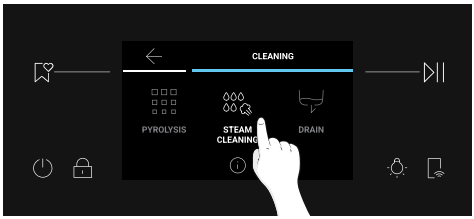
De katalytiska panelerna klär ugnsutrymmet och ger dig lyxen att aldrig behöva tänka på en smutsig ugn.
Panelerna är belagda med en speciell emalj som har en mikroporös struktur som absorberar fett från stänk.
Genom en katalytisk kemisk reaktion omvandlar de effektivt det absorberade fettet till gasformiga element när de utsätts för höga temperaturer.
Rekommendation: Överväg att byta ut de katalytiska panelerna efter ca tre års användning, särskilt om du använder ugnen för två till tre tillagningscykler per vecka. Detta säkerställer optimal prestanda och renhet

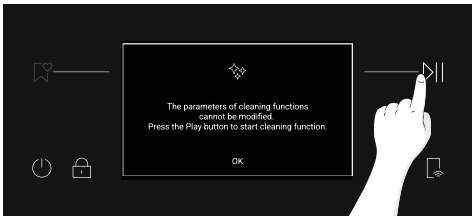
## Ångrengöring

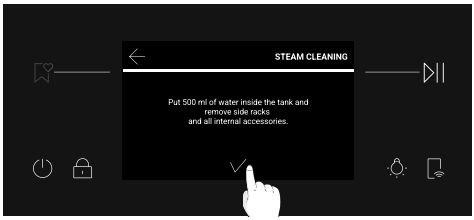
Ångrengöringsfunktionen är utformad för att enkelt ta itu med lätt smuts och ger en snabb och miljövänlig lösning för rengöring av ugnsutrymmet med hjälp av ångans kraft.

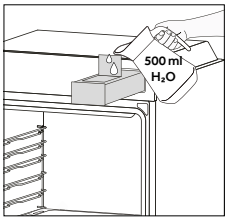
### Hur det fungerar:

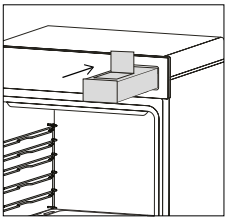
1. Från menyn Rengöring bläddrar du tills du kommer till Ångrengöring.
   Om du trycker på funktionen kommer ett popup-meddelande att visas. Tryck på ▷|| för att fortsätta, eller tryck på ”OK” för att gå tillbaka.
2. Tryck på ▷|| för att fortsätta.
3. Ett popup-meddelande kommer att be dig att tillsätta 200 ml vatten i ångtanken. När du är klar trycker du på ✓.
4. Rengöringsprocessen startar. Öppna inte luckan under den här tiden.
5. När rengöringsprocessen är klar visas ett popup-meddelande och du kan öppna ugnsluckan. Torka av ugnens insida med en mjuk trasa.
6. Skärmen återgår till Startmenyn.

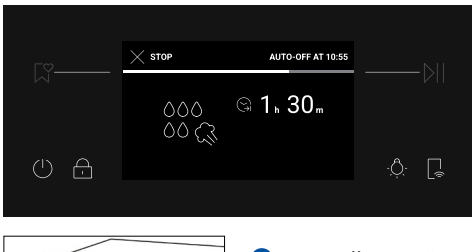


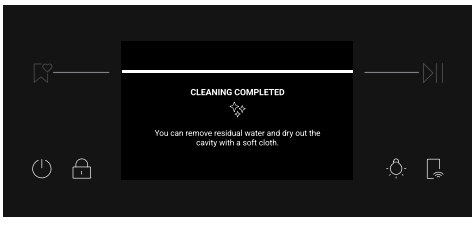



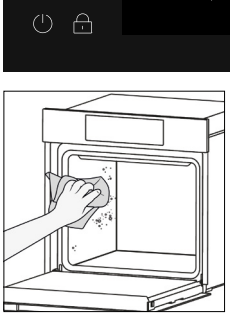





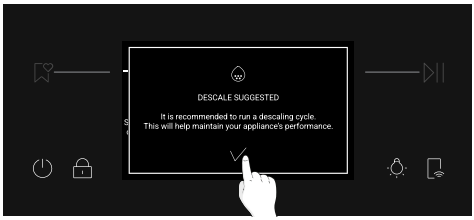



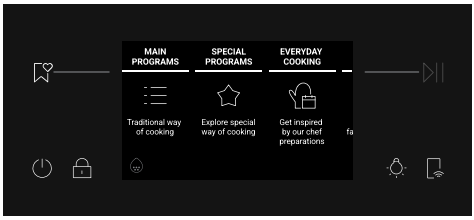
**OBS:** Alla rengöringsfunktioner kan avbrytas när som helst genom att trycka på knappen Stopp i det övre vänstra hörnet. Efter att funktionerna Pyrolys Eco och Pyrolys Plus har avbrutits förblir luckan låst tills apparaten har svalnat. Ett popup-meddelande visas när luckan är upplåst.

## ÅNGRENGÖRING AV SYSTEMET

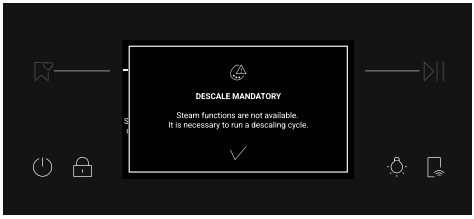
### Kalkborttagning

Denna funktion föreslås efter 25 ångcykler och är obligatorisk efter 40 ångcykler.
Ugnen visar ett popup-meddelande som föreslår avkalkning i slutet av varje ångcykel (från och med den 25:e) om användaren inte har utfört funktionen ännu. visas i det nedre vänstra hörnet av displayen tills avkalkning har utförts.



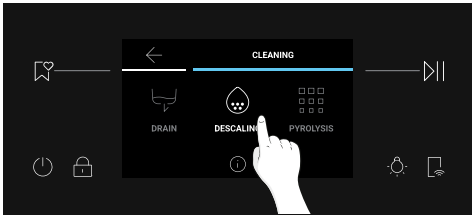

Efter 40 cykler kommer inget matlagningsprogram med ånga att starta innan användaren har utfört avkalkningsprogrammet. När du försöker starta en matlagningscykel med ånga, visas varningen på skärmen för att meddela att avkalkning är obligatorisk.

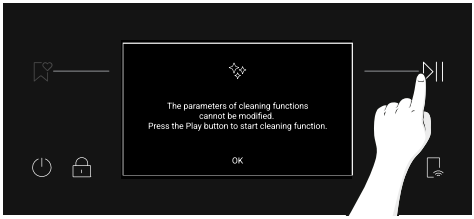


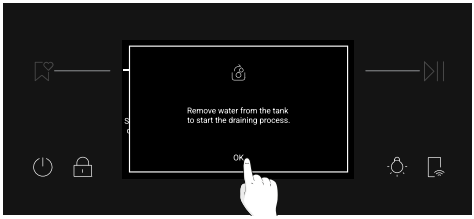
Avkalkningsfunktionen är indelad i tre steg:

**Steg 1 (Avlägsna kvarvarande vatten från ångkokaren):**

i. Från menyn Rengöring bläddrar du tills du kommer till Avkalkning. Om du trycker på funktionen kommer ett popup-meddelande att visas. Tryck på ⏯ för att fortsätta, eller tryck på ”OK” för att gå tillbaka.
ii. Om ångtanken saknas eller är öppen kommer du att bli ombedd att sätta in/stänga den. Om den är full måste du först tömma den och sedan sätta i den igen.
iii. Dräneringsprocessen startar. När summern piper, töm tanken för att gå vidare till steg 2.



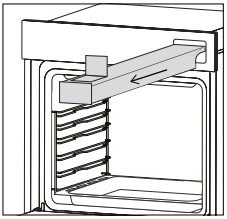







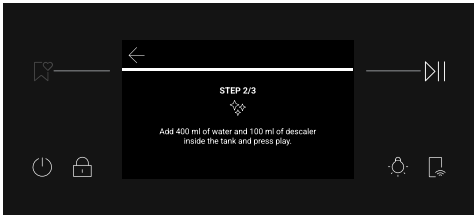


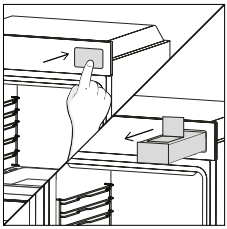



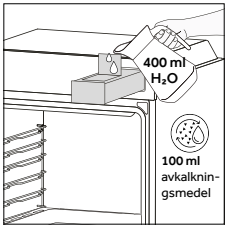
**Steg 2 (Avkalkning):**

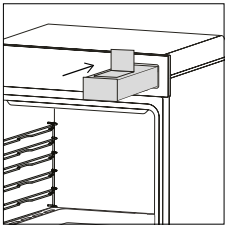
i. Ett popup-meddelande kommer att be dig att tillsätta 400 ml kranvatten och 100 ml avkalkningsmedel i ångtanken. Tryck på ⏯ för att fortsätta.

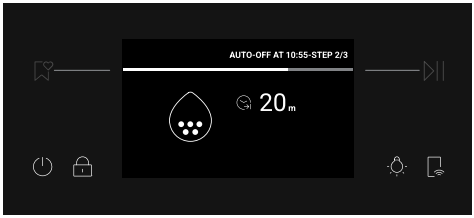
ii. Detta steg tar 20 minuter, därefter måste ångtanken tas bort och tömmas igen för att gå vidare till det tredje steget.

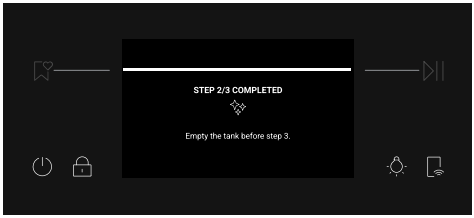




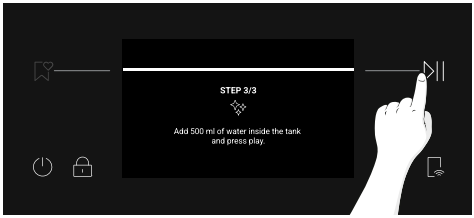



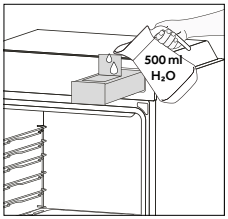


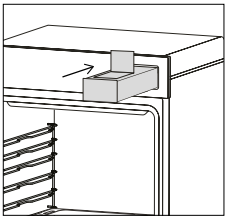



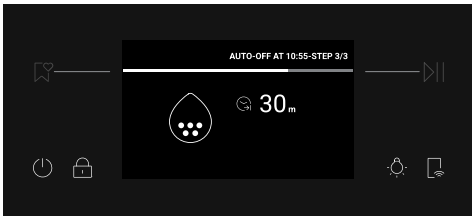
**Steg 3 (Sköljning):**

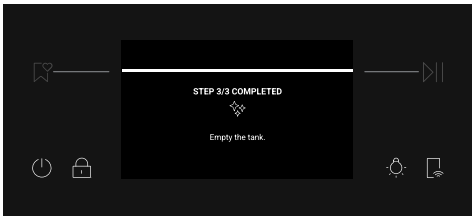
i. Ett popup-meddelande kommer att be dig att tillsätta 500 ml kranvatten i ångtanken. Tryck på ⏯ för att fortsätta.
ii. Detta steg tar 30 minuter och i slutet av processen kommer du att bli ombedd att tömma tanken.

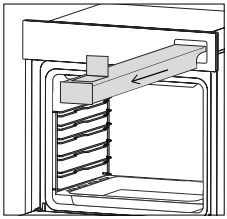




**OBS:** Om ångtanken inte töms visas i det nedre vänstra hörnet av displayen.

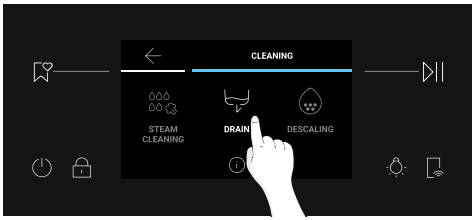


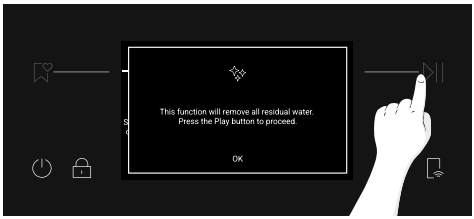

**OBS:** Om avkalkningsprogrammet avbryts eller inte slutförs visas på displayen och uppmanar dig att upprepa och slutföra proceduren.

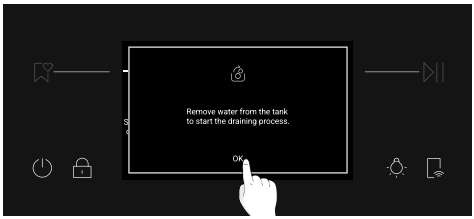
## Dränering

Denna funktion dränerar enkelt överflödiga vätskor från ångsystemet. Fortsätt enligt följande:

1. Från menyn Rengöring bläddrar du tills du kommer till Dränering. Om du trycker på funktionen kommer ett popup-meddelande att visas. Tryck på ▷|| för att fortsätta, eller tryck på ”OK” för att gå tillbaka.
2. Om ångtanken saknas eller är öppen kommer du att bli ombedd att sätta in/stänga den. Om den är full måste du först tömma den och sedan sätta i den igen.
3. Dräneringsprocessen startar. När processen är klar kommer du att uppmanas att tömma tanken.

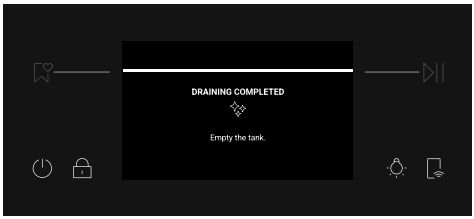


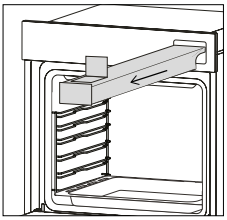



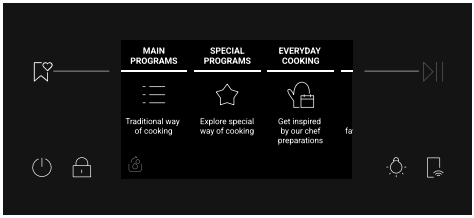






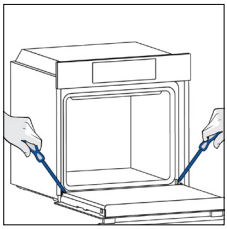



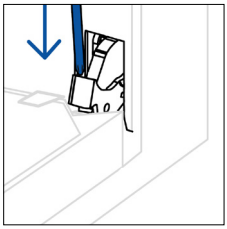
**OBS:** Om ångtanken inte töms visas i det nedre vänstra hörnet av displayen.



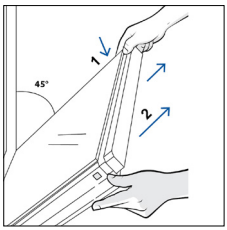
### 6.2.2. UGNENS UTSIDA: borttagning och rengöring av glasluckan

1. Ställ luckan i 90° vinkel. Vrid gångjärnens låsflikar utåt från ugnen.

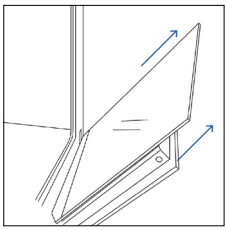




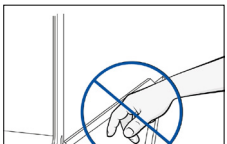
2. Ställ luckan i 45° vinkel. Tryck samtidigt på de två knapparna på båda sidorna av luckans sidor och dra mot dig själv för att ta bort det övre glasskyddet.




3. Ta försiktigt bort ugnsglaset och börja med det inre. Håll glaset stadigt med båda händerna och placera glaset på ett mjukt underlag (t.ex. på ett tyg).



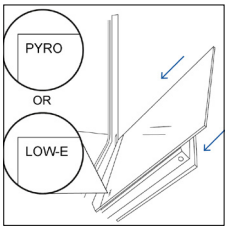
4. ⚠ **VARNING:** Det yttre glaset går inte att ta bort.



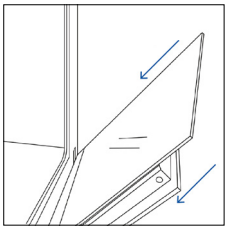
5. Rengör glaset med en mjuk trasa och lämpliga rengöringsmedel.



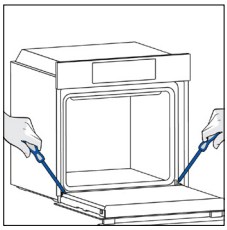
6. Sätt i glaspanelerna och se till att etiketten ”Low-E/PYRO” är korrekt läsbar och placerad på den nedre vänstra sidan av luckan, nära det vänstra gångjärnet. På så sätt kommer den tryckta etiketten på det första glaset att sitta kvar på insidan av luckan.

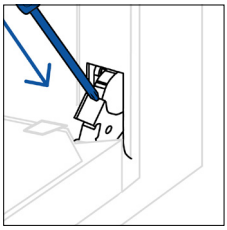



7. Sätt tillbaka det övre glasskyddet genom att trycka det inåt tills du hör ett klickljud från de två sidoknapparna.



8. För sedan tillbaka luckan till 90° och vrid gångjärnens låsflikar inåt mot ugnens insida.





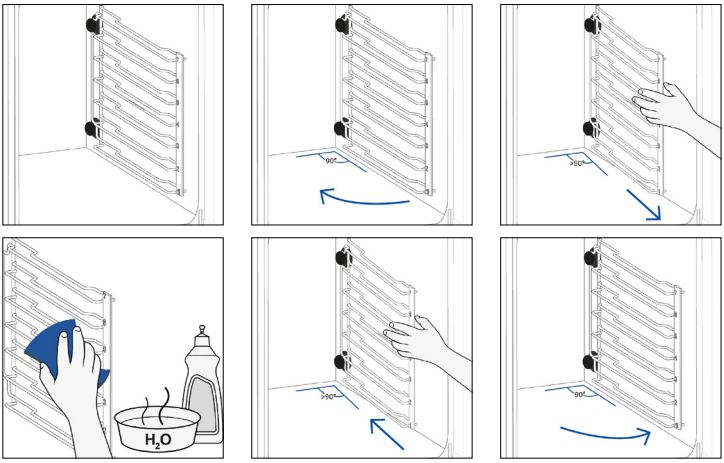
### 6.3.RENGÖRING AV TILLBEHÖR

Se till att du rengör tillbehören noggrant efter varje användning och torka dem med en handduk. Om det finns kvarvarande rester kan du blötlägga tillbehören i en blandning av vatten och tvål i ca 30 minuter innan du tvättar dem en gång till.

⚠ **VARNING:** Använd aldrig slipmedel, stålull eller vassa föremål vid rengöring, eftersom detta kan leda till skador på den emaljerade ytan som inte går att reparera. Använd endast vatten, tvål eller blekmedel (ammoniak).

### RENGÖRING AV SIDOSTATIV:

1. Ta bort sidostativen genom att först dra den främre delen i pilens riktning och lossa den bakre delen från skruvarna.
2. Sidostativen kan antingen diskas i diskmaskin eller rengöras för hand med en våt svamp. Torka dem efteråt.
3. Efter rengöring montera sidostativen i omvänd ordning: placera den bakre delen mellan skruvarna och skjut den främre delen i pilens riktning



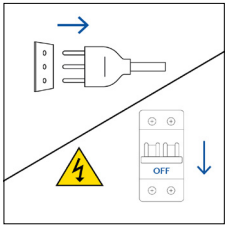
## 6.4. UNDERHÅLL

### BYTE AV DELAR

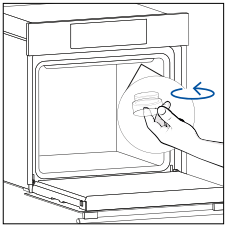
**Byte av övre glödlampa:**

1. Koppla bort strömförsörjningen till ugnen.
2. Ta bort lampans glaskåpa.
3. Ta ut glödlampan.
4. Byt ut glödlampan mot en ny av samma typ.
5. Sätt tillbaka lampans glaskåpa.
6. Återanslut strömförsörjningen till ugnen.

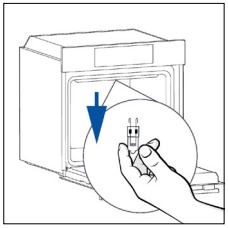
**Steg 1**



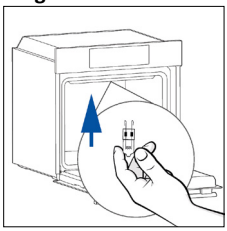

**Steg 2**



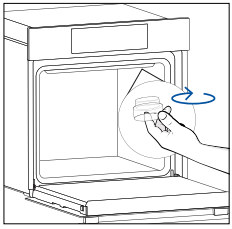
**Steg 3**



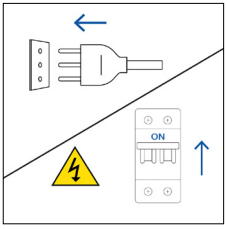
**Steg 4**

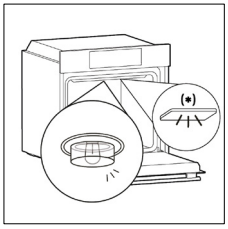


**Steg 5**



**Steg 6**



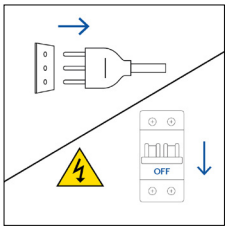



Produkten innehåller en eller flera ljuskällor med energieffektivitetsklass G (lampa).
Vid problem med denna lampa, kontakta kundtjänst.

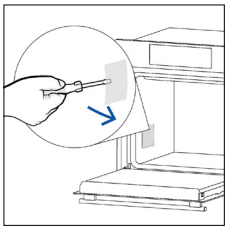
**Byte av sidoglödlampa:**

1. Koppla bort strömförsörjningen till ugnen.
2. Använd en platt skruvmejsel och tryck den försiktigt mot sidan av skyddsglaset för att ta bort det.
3. Ta försiktigt tag i glödlampan från dess bas.
4. Sätt i den nya.
5. Sätt tillbaka skyddsglaset genom att trycka på det försiktigt tills det låses på plats.
6. Återanslut strömförsörjningen till ugnen.

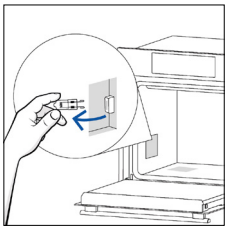
**Steg 1**



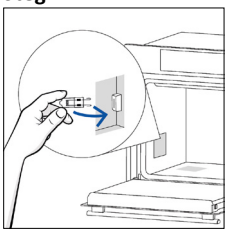

**Steg 2**



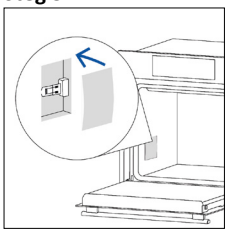
**Steg 3**



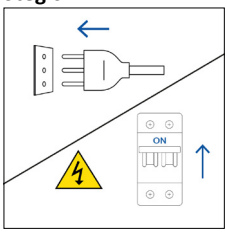
**Steg 4**



**Steg 5**



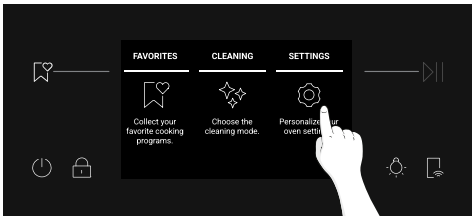
**Steg 6**

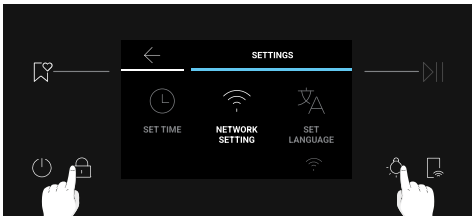


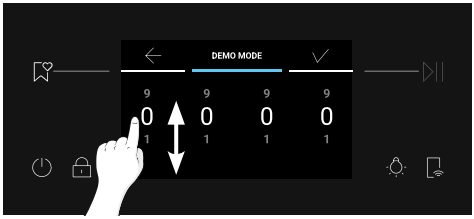

Produkten innehåller en eller flera ljuskällor med energieffektivitetsklass G (lampa)

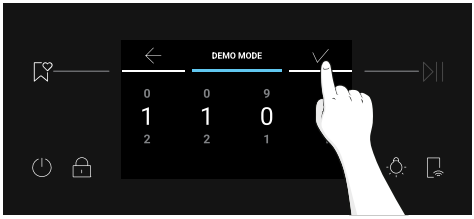
## 6.5. Demoläge

1. Från Startmenyn väljer du Inställningar.
2. När du befinner dig i menyn Inställningar trycker du länge på och samtidigt.
3. Bläddra siffrorna vertikalt för att ange lösenordet 1100 och tryck sedan på för att bekräfta.
4. Displayen återgår till Startmenyn i Demoläge.
5. Upprepa samma steg för att avsluta Demoläget.





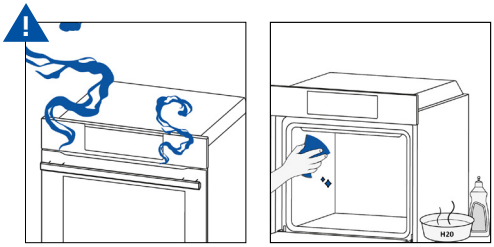

# 7. FELSÖKNING

Om ett fel uppstår under användning av ugnen kommer displayen att visa koden “ER” följt av två siffror som identifierar felet.
Stäng av ugnen och dra ut kontakten, vänta några minuter och anslut den sedan igen.
Om felet försvinner kan du fortsätta använda ugnen. Om den inte gör det, ring kundtjänst och meddela den kod (ERXX) som visas på displayen.

**Fel**




**Rök**



# 8. MILJÖSKYDD OCH BORTSKAFFANDE

## 8.1.BORTSKAFFANDE AV APPARATER



Apparaten är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU gällande elektriska och elektroniska apparater (WEEE). WEEE innehåller både miljöförstörande substanser och baselement (som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE genomgår specifik bearbetning så att miljöförstörande ämnen avlägsnas och hanteras på rätt sätt, och andra material kan återvinnas.
Individer kan spela en viktig roll i att säkerställa att WEEE inte blir ett miljöproblem.
Det är viktigt att följa några grundläggande regler:
– WEEE ska inte betraktas som hushållsavfall.
– WEEE ska tas till en särskild återvinningsstation som drivs kommunalt eller av ett privat företag.
I många länder kan stora WEEE-produkter hämtas i hemmen. När du köper en ny apparat kan den gamla lämnas till leverantören som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångslösning, så länge den gamla apparaten är av liknande typ och har samma funktioner som den nyinköpta apparaten.

## 8.2. BEVARA OCH RESPEKTERA MILJÖN

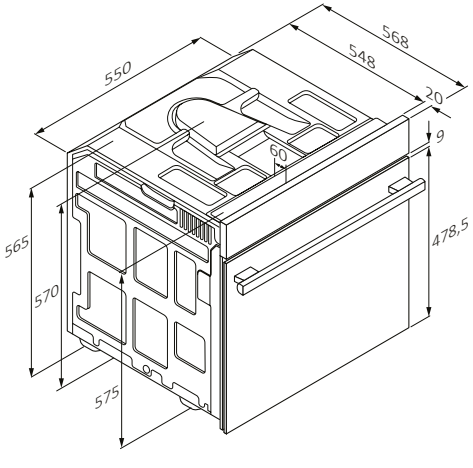
Undvik förvärmning av ugnen och försök alltid att fylla ungen helt, så långt det är möjligt.
Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt. Värmen släpps ut från ugnen varje gång den öppnas.
För en betydande energibesparing, stäng av ugnen mellan 5 och 10 minuter före tillagningstidens slut.
Använd ugnens restvärme resten av tiden.
Undvik eventuellt värmeutsläpp genom att hålla ugnspackningarna rena och i gott skick. Om du har ett elkontrakt med timtaxa gör programmet “fördröjd tillagning” det enklare att spara energi genom att flytta matlagningsprocessen så att den börjar vid den reducerade taxan.

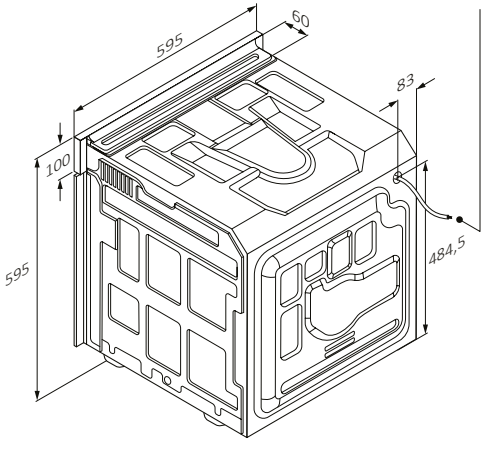
# 9. INSTALLATION

Du kan se produktens installationsvideo genom att skanna Qr-koden.

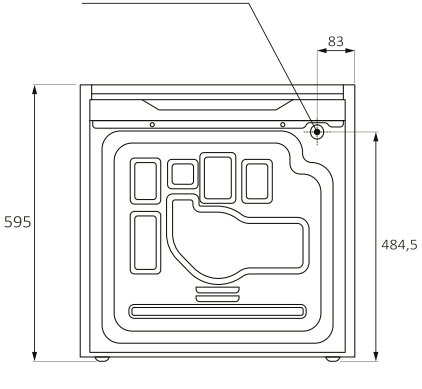
eller Tryck för att bekräfta link

Kabel 1100

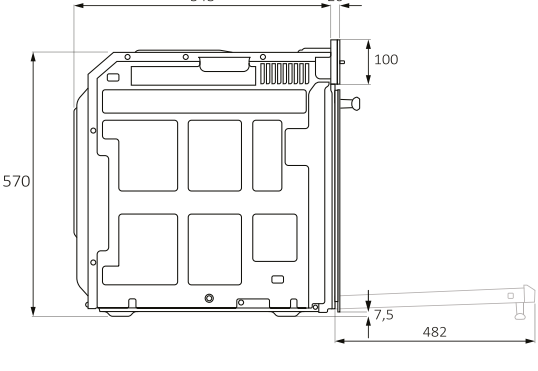



Kabel 1100

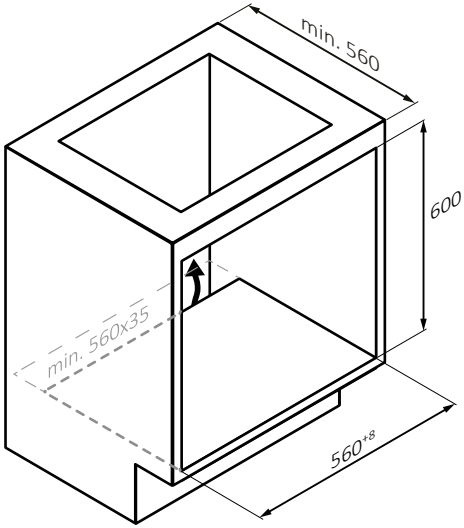


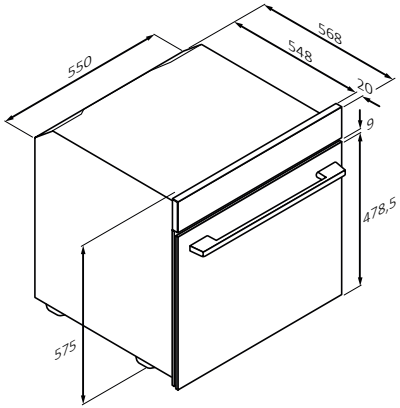

Baksida

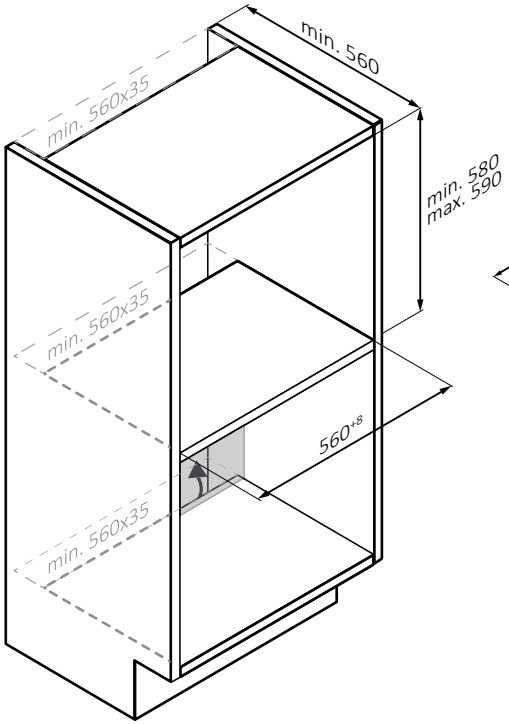


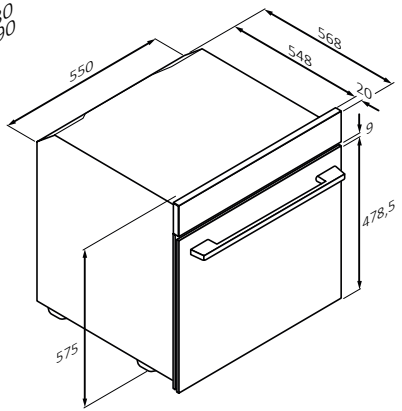

Sida

mm

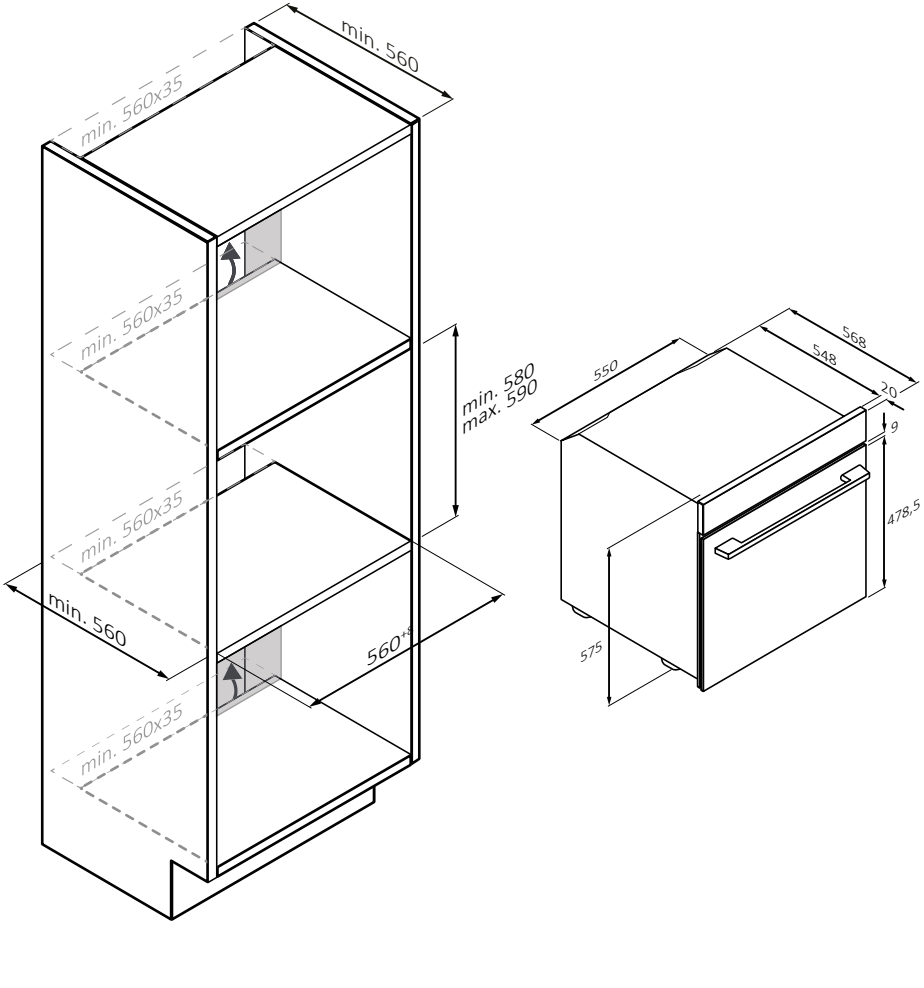

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

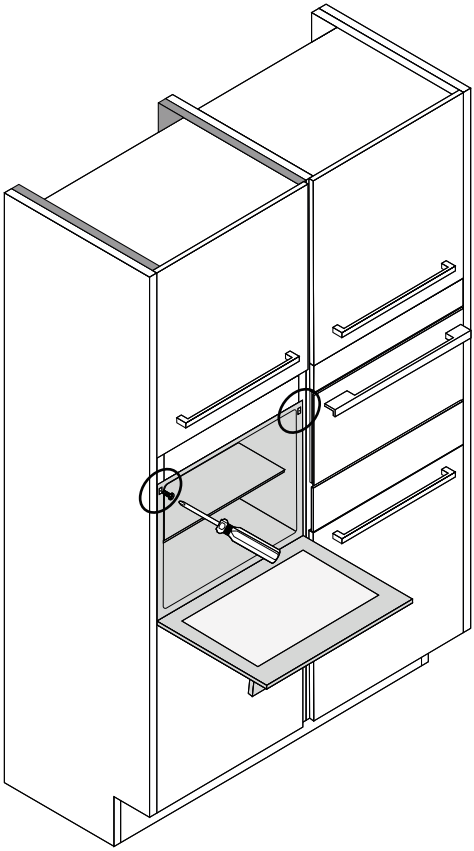

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

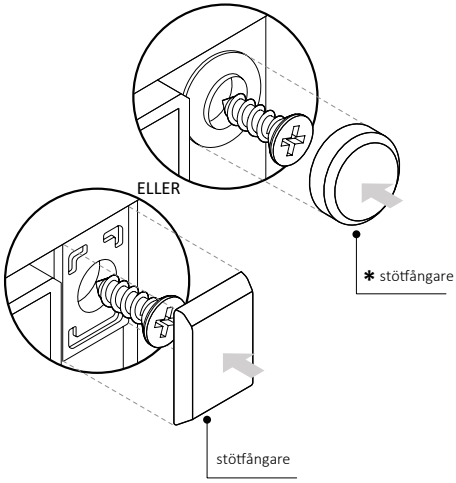

550
568
548
20
9
478,5
575

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






(endast om det finns*)

mm

## ЛАСКАВО ПРОСИМО

Дякуємо за вибір нашого виробу. Щоб забезпечити свою безпеку та отримати найкращі результати, уважно прочитайте цей посібник, включаючи інструкції з техніки безпеки, і збережіть його для подальшого використання.

Перед встановленням духової шафи запишіть серійний номер, який може знадобитися для ремонту. Перш ніж почати використовувати цей прилад, перевірте, чи немає пошкоджень під час транспортування, і проконсультуйтеся з технічним спеціалістом, якщо ви маєте якісь сумніви. Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей.

**ПРИМІТКА.** Зверніть увагу, що функції та приналежності духової шафи можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі.

## ОГЛЯД


**1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

**2. ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ**
2.1. Огляд Продукту
2.2. Приладдя
2.3. Панель Керування
2.4. З’єднання

**3. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ**
3.1. Інформація Для Початку Роботи
3.2. Перше Використання
3.3. Попереднє Очищення

**4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ**
4.1. Принцип Дії Виробу
4.2. Функції Приготування
4.2.1. Стандартні Функції
4.2.2. Спеціальні Функції
4.2.3. Функція Багатоступеневого Приготування

**5. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ**
5.1. Загальна Таблиця Програм Приготування
5.2. Таблиця Програм Everyday Cooking

**6. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ**
6.1. Загальні Рекомендації
6.2. Очищення Духової Шафи
6.2.1. Внутрішня Частина Духової Шафи: Функції Очищення
6.2.2. Зовні Духової Шафи: Зняття Та Очищення Скляних Дверцят
6.3. Очищення Приладдя
6.4. Технічне Обслуговування
6.5. Демонстраційний режим

**7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**

**8. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ**
8.1. Утилізація Приладу
8.2. Збереження Довкілля Та Дбайливе Ставлення До Нього

**9. ВСТАНОВЛЕННЯ**

# 1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

## ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Не використовуйте для чищення виробу пароочисник.
- Під час використання прилад сильно нагрівається. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів усередині печі.

### Використання за призначенням

- Використовуйте духову шафу виключно за призначенням, тобто тільки для приготування їжі: будь-яке інше використання, зокрема як джерела тепла, вважається неправильним і небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь- які пошкодження приладу, спричинені його неналежним, неправильним або необґрунтованим використанням.

### Обмеження використання

- Цей прилад може використовуватися дітьми віком 8 років і старшими, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під належним наглядом або проінструктовані щодо порядку безпечного користування приладом та усвідомлюють пов’язані з цим небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Дітям заборонено проводити чищення й обслуговування приладу без нагляду.
- Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під належним наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або не проінструктовані цією особою щодо використання приладу.
- Не залишайте дітей без нагляду, щоб вони не гралися з приладом.
- ⚠**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Виріб і його доступні частини сильно нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років включно слід допускати до приладу лише під постійним наглядом дорослих.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Під час використання приладу частини, яких може торкатися користувач, можуть нагріватися. Маленьких дітей не слід допускати до приладу.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

- Духова шафа може бути розташована вгорі в колоні або під стільницею.
- Перед кріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію у відсіку,

до якого встановлюється духова шафа, щоб забезпечити належну циркуляцію свіжого повітря, необхідного для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, зазначені на ілюстраціях, згідно з типом з'єднання. Для прикріплення духової шафи до меблів обов'язково використовуйте гвинти, які постачаються з приладом.

- Для експлуатації приладу з номінальними частотами не потрібні додаткові дії або налаштування.
- Заборонено встановлювати прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
- Під час встановлення духова шафа має бути відключена від електромережі.
- Якщо для усунення несправностей, що виникли внаслідок неправильного встановлення, потрібна допомога з боку виробника, її не передбачено гарантією. Професійний кваліфікований персонал має дотримуватись інструкцій з установлення.
- Неправильне встановлення може призвести до пошкоджень майна або травмування людей чи тварин. Виробник не несе відповідальності за такі пошкодження або травми.
- Встановлення повинно здійснюватися кваліфікованим технічним спеціалістом, який повинен знати і дотримуватися законів, чинних у країні встановлення, та інструкцій виробника.
- Після розпакування приладу завжди перевіряйте його на відсутність пошкоджень. У разі виникнення проблеми зверніться до служби підтримки перед установкою та не підключайте прилад до джерела живлення.
- Видаліть пакувальні матеріали перед експлуатацією приладу.
- Під час встановлення не використовуйте ручку дверцят духової шафи для її підйому та переміщення.
- Меблі для встановлення та прилеглі до них повинні витримувати температуру 95°C.
- Рекомендується вдягати захисні рукавички під час монтажу, щоб уникнути травм від порізів.
- Не встановлюйте виріб на відкритому повітрі, де він може піддаватися впливу атмосферних факторів.
- Цей прилад призначений для використання на висоті нижче 2000 м.
- Зняти захисні плівки та рекламні наклейки на лицьовій поверхні духової шафи перед першим використанням.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЕЛЕКТРИЧНИХ СИСТЕМ

- Розетка має бути придатною для навантаження, зазначеного на етикетці, а також оснащеною під'єднаним робочим контактом

заземлення. Провідник заземлення має жовто- зелений колір. Цю операцію повинен виконувати фахівець із належною кваліфікацією.

- Підключення до джерела живлення можна здійснити за допомогою штепсельної вилки або фіксованої проводки, встановивши багатополюсний вимикач із розділенням контактів, який відповідає вимогам категорії III щодо перенапруги, а також здатен витримувати максимальне під'єднане навантаження та задовольняє вимоги чинного законодавства.
- У разі несумісності розетки та штепсельної вилки приладу попросіть кваліфікованого електрика замінити розетку на іншу деталь придатного типу. Вилка й розетка мають відповідати чинним нормам країни, де здійснюється встановлення.
- Жовто-зелений кабель заземлення не має перериватися за допомогою вимикача. Розетка або автоматичний вимикач, які використовуються для з'єднання, мають бути легкодоступними після встановлення приладу.
- У випадку пошкодження кабелю живлення для уникнення можливої небезпеки його заміну має проводити виробник, його сервісний представник або особи з подібною кваліфікацією.
- Для будь-якого ремонту звертайтеся лише до відділу обслуговування клієнтів і вимагайте використання оригінальних запасних частин.
- Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від'єднайте його від мережі електроживлення.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампочки переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Перш ніж демонтувати знімні деталі, потрібно вимкнути духову шафу. Після очищення встановіть їх на місце згідно з інструкціями.
- Застосування будь-якого електроприладу передбачає дотримання певних основних правил, які зазначено нижче:
  - Не тягніть за кабель живлення для від'єднання приладу від джерела живлення.
  - Не торкайтеся приладу мокрими руками або ногами.
  - Загалом не рекомендується використовувати адаптери, електричні розгалужувачі й подовжувальні кабелі.
  - У разі несправності та/або неналежної роботи вимкніть прилад і не намагайтеся розібрати його.
- ⓘ **ПРИМІТКА.** Оскільки може виникнути потреба в технічному обслуговуванні духової шафи, доцільно залишити доступною ще одну настінну розетку для під'єднання духової шафи в разі її

демонтажу з попереднього місця.

- Будь-який ремонт, встановлення та технічне обслуговування, виконані неналежним чином, можуть створити серйозну небезпеку для користувача.
- Компанія-виробник цим заявляє, що не несе жодної відповідальності за прямі чи непрямі збитки, спричинені неправильним встановленням, обслуговуванням або ремонтом. Крім того, компанія не несе відповідальності за збитки, спричинені відсутністю або перериванням системи заземлення (наприклад, ураження електричним струмом).
- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Для уникнення небезпеки внаслідок ненавмисного скидання термозапобіжника заборонено здійснювати живлення приладу за допомогою зовнішнього пристрою з вимикачем (зокрема, таймера) або під'єднувати прилад до мережі, яку регулярно вмикає та вимикає комунальне підприємство.
- Прилад не призначений для вмикання його зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Лоток для крапель накопичує залишки, які стікають під час приготування.
- Коли ви розміщуєте поддон або сітку Airfry на бічних стійках, переконайтеся, що коротший відрізок боку (між зупинкою та крайньою точкою) спрямований усередину печі. Якщо на сітці є декоративна металева смуга, зверніть увагу на те, щоб розмістити її зовні печі, щоб було видно та читабельно логотип бренду. Для правильного розміщення звертайтеся також до зображення в розділі "Аксесуари" цього посібника з експлуатації.
- Не використовуйте жорсткі абразивні засоби для чищення або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят печі, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до розбиття скла.
- Використовуйте лише термощуп, рекомендований для цієї духової шафи.
- Під час приготування їжі волога може конденсуватися всередині камери духової шафи або на склі дверцят. Це нормальний стан. Щоб зменшити цей ефект, зачекайте 10—15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж покласти їжу всередину духової шафи. У будь-якому разі конденсація зникає, коли духова шафа досягає температури приготування.
- Готуйте овочі в ємності з кришкою замість відкритого дека.
- Не залишайте їжу всередині духової шафи після приготування більш

ніж на 15—20 хвилин.

- Тривалий збій живлення на етапі приготування їжі може призвести до несправності монітора. У цьому випадку зверніться до служби підтримки клієнтів.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що продаються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосередньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** У жодному разі не знімайте ущільнення дверцят духової шафи.
- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Не доливайте воду на дно камери під час приготування їжі або коли духова шафа гаряча.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не кладіть їжу безпосередньо на решітки духовки. Завжди використовуйте пергаментний папір та/або відповідні дека чи сковорідки.
- Вимийте все приладдя перед першим використанням із застосуванням розчину гарячої води й мийної рідини.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ (*ДЛЯ ПЕЧЕЙ З ПІРОЛІТИЧНИМ ОЧИЩЕННЯМ)

- Перед початком процедури очищення протріть усі місця, де було розлито багато рідини.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед запуском циклу автоматичного очищення виконайте зазначені нижче дії:
  - Очистіть дверцята духової шафи.
  - Приберіть великі або загрубілі залишки їжі зсередини духової шафи за допомогою вологої губки. Не використовуйте мийні засоби.
  - Зніміть усе приладдя та комплект висувних полиць (за наявності).
  - Приберіть із приладу кухонні рушники.
- Перед циклом очищення духових шаф із термощупом потрібно закрити отвір за допомогою гайки, що входить до комплекту постачання. Обов’язково закривайте отвір за допомогою гайки, коли термощуп не використовується.
- Під час процесу піролітичного очищення (за наявності) поверхні можуть нагріватися більше, ніж зазвичай, тому дітей слід тримати подалі.
- Якщо над духовою шафою є встановлена варильна панель, ніколи не використовуйте варильну панель під час роботи піролізатора, щоб запобігти перегріву панелі.

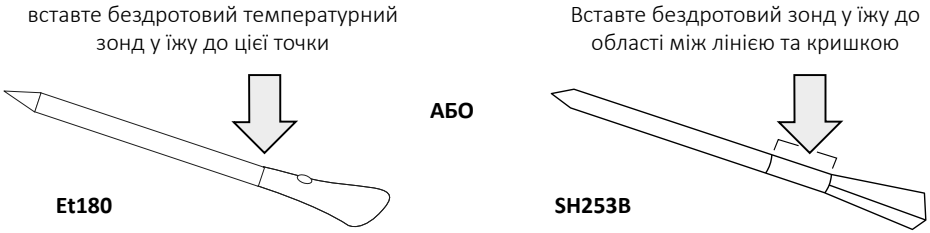
* залежить від моделі

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ (ДЛЯ STEAM PLUS)

- При заповненні парового резервуара рівень води не повинен перевищувати максимальний рівень, зазначений на резервуарі
- Для заповнення резервуара використовуйте лише питну воду.
- Перед запуском функції піролітичного очищення паровий резервуар необхідно зняти. Не вставляйте паровий резервуар під час функції піролітичного очищення.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо БЕЗДРОТОВОГО ТЕРМОЩУПА

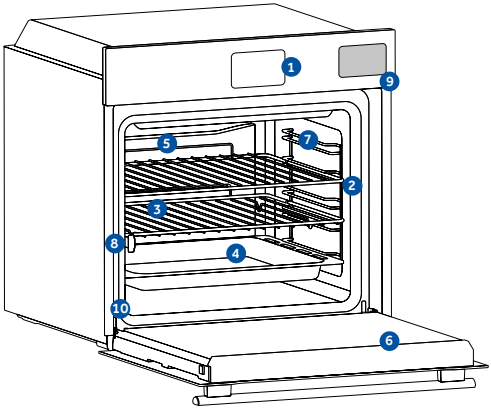
- Цей виріб призначено виключно для духових шаф. Його слід застосовувати лише згідно з інструкціями в цьому посібнику користувача.
- НЕ ТОРКАЙТЕСЯ ТЕРМОЩУПА Preci Probe ГОЛИМИ РУКАМИ ОДРАЗУ ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ. Перш ніж вийняти термощуп Preci Probe після приготування їжі, обов'язково надягніть рукавиці для духової шафи.




- Уникайте безпосереднього нагрівання металевої частини термощупа Preci Probe від духової шафи.
- Не використовуйте термощуп Preci Probe в іншому приладі, окрім убудованої духової шафи.
- Не застосовуйте термощуп Preci Probe у мікрохвильовій печі.
- Термощуп Preci Probe можна очищати та промивати, проте заборонено занурювати його надовго у воду.
- Цей виріб не призначений для використання особами віком до 12 років.
- Постачальник не несе відповідальності за будь-які пошкодження термощупа Preci Probe унаслідок його неправильного використання.
- Очищайте термощуп Preci Probe перед використанням.
- Діапазон робочої температури термощупа: від 10°C до максимальної внутрішньої температури 100°C металевої частини. Якщо обрано програму приготування, на дисплеї відображається температура за замовчуванням, але вона ніколи не перевищує 250 °C: налаштування температури також обмежується 250 °C
- Якщо температура термощупа Preci Probe перевищить 100°C, процес приготування їжі припиниться, після чого термощуп потрібно якнайшвидше вийняти з духової шафи, використовуючи рукавиці, щоб уникнути його пошкодження.

# 2. ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ

## 2.1. ОГЛЯД ПРОДУКТУ

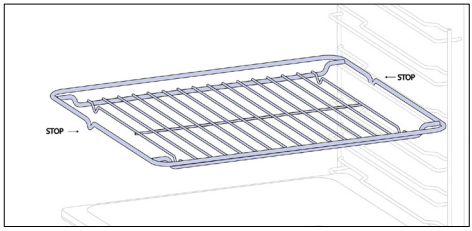



1. **Панель керування**
2. **Номери місць на полицях**
3. **Металеві решітки**
4. **Дека**
5. **Кришка вентилятора**
6. **Дверцята духової шафи**
7. **Бічні дротяні решітки** (за наявності: тільки для пласкої камери)
8. **Телескопічні напрямні**
9. **Паровий резервуар**
10. **Серійний номер і QR-код**

Запишіть тут серійний номер свого виробу для подальшого використання.

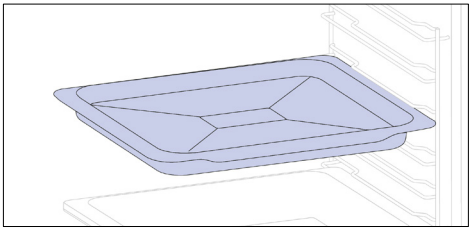
## 2.2. ПРИЛАДДЯ

### Металева решітка



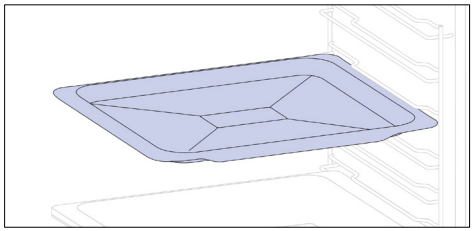

Решітка в духовці — це знімна та регульована полиця, на якій розміщено кухонне начиння, і яку можна налаштувати на різну висоту залежно від потреб приготування. Не кладіть продукти безпосередньо на неї; натомість використовуйте пергаментний папір або відповідні деки для випічки.

### Глибоке деко



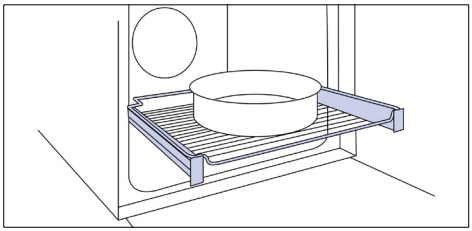
Глибоке деко ідеально підходить для приготу- вання страв, які складаються з декількох шарів або з додаванням рідини, таких як запіканки або смаженини. Його глибина забезпечує бажану консистенцію приготованих у ньому страв.

### Деко для випікання (лише за наявності*)



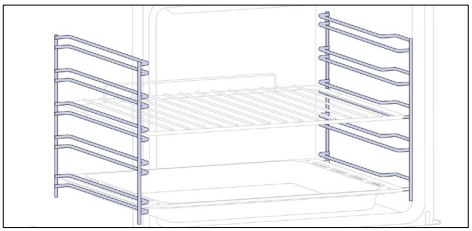
Деко для випікання ідеально підходить для рівномірного підрум'янення нижньої частини, що робить його ідеальним для печива й тістечок завдяки його неглибокій та плоскій конструкції. Крім того, розміщення його під решіткою для приготування їжі допоможе збирати краплі та запобігти безладу в духовці.

### Висувні напрямні (лише за наявності*)



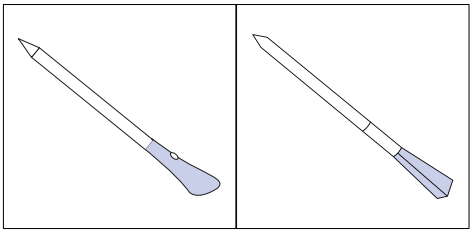
Висувні напрямні для духової шафи є полицями, які можна висувати, що спрощує розміщення й виймання предметів без необхідності просовувати руки глибоко всередину гарячої духової шафи. Вони підвищують безпеку, стабільність та можуть бути відрегульовані на різних рівнях.

**Бічні дротяні напрямні** (лише за наявності*)



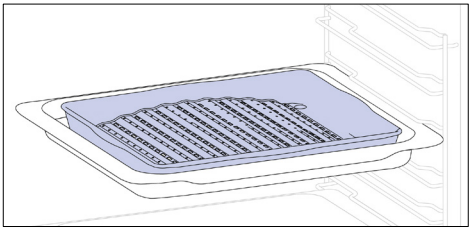
Розташовані по обидва боки камери духової шафи бічні напрямні призначені для розміщення деко та решіток під час приготування.

**Preci Probe** (лише за наявності*)



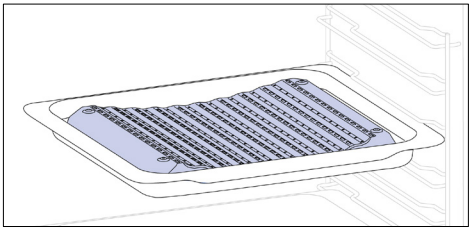
Цей зонд для м'яса є датчиком температури, який вставляється в продукт, підключається до духової шафи за допомогою кабелю і дозволяє контролювати внутрішню температуру продукту під час приготування. В основному викори-стовується для риби й м'яса.

**Подвійне деко – режим барбекю**
(лише за наявності*)



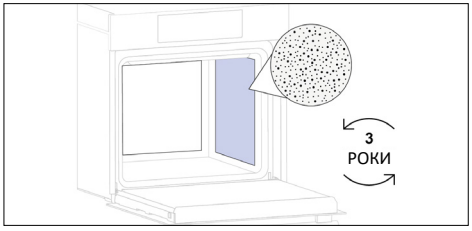
Опукла форма підходить для приготування на грилі в духовій шафі за високої температури (220°), дозволяючи готувати барбекю навіть удома з невеликою кількістю диму завдяки дренажу жиру на дні деко.

**Подвійне деко – режим ПАРИ**
(лише за наявності*)

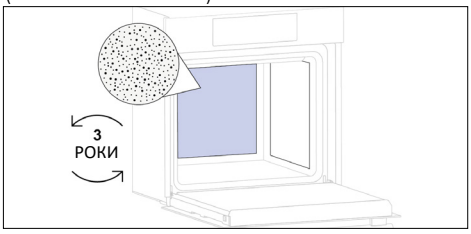


Увігнута форма забезпечує правильну цир-куляцію вологи, що утворюється під час приготування їжі, підтримуючи високий рівень вологості страви. Залежно від кількості води, налитої у деко, вийде більш суха або "волога" страва.

**Каталітичні панелі** (лише за наявності*)

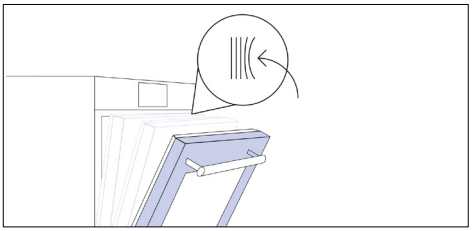



**Каталітичні Кришка вентилятора**
(лише за наявності*)



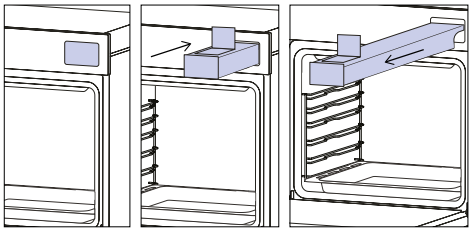

Спеціальні покриті емаллю панелі мають мікропористу структуру поверхні для перетворення жиру на газоподібні речовини, які легко видаляються. Слід замінити через 3 роки використання (за умови 2/3 циклів приготування на тиждень).

**Петлі з функцією плавного зачинення/ відчинення** (лише за наявності*)



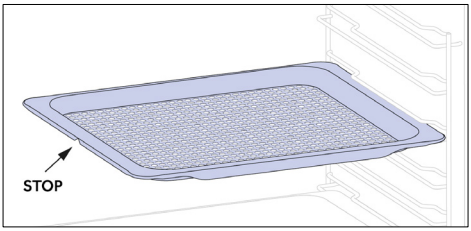
Петлі з функцією плавного зачинення / відчинення контролюють рух дверцят, забезпечуючи плавність ходу та запобігаючи захлопуванню.

**Паровий резервуар**



Паровий резервуар — це висувний ящик, який можна наповнити водою, необхідною для виконання програм приготування та очищення з парою.

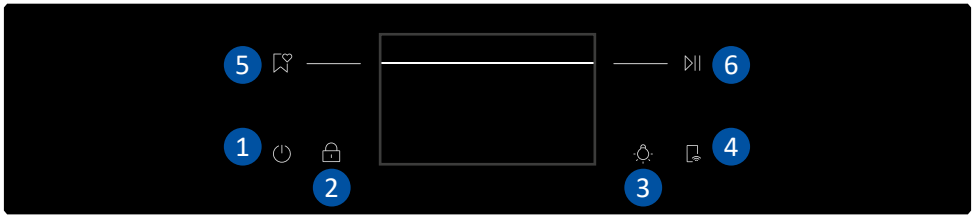
**Деко-аерофритюрниця** (лише за наявності*)




Деко-аерофритюрниця забезпечує рівномірний, з трьох боків, вплив гарячого повітря на продукти, внаслідок чого зовні вони стають більш хрусткими, зберігаючи при цьому ніжність усередині. Можна додатково розмістити деко для випічки на рівні L1 для збору соків або панірування.

**UA:** Не кладіть їжу безпосередньо на решітки духовки. Завжди використовуйте пергаментний папір та/або відповідні дека чи сковорідки.

## 2.3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ




**Дані про низьке енергоспоживання відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) 2023/826**
Споживана потужність виробу в режимі очікування: 0,5 Вт
Час, після якого обладнання автоматично переходить в режим очікування: 20 хв

Функції та ранжування функцій можна змінювати залежно від моделі.

1. Увімк/Вимк
2. Блокування від дітей
3. Освітлення
4. Дистанційне керування
5. Улюблене
6. Пуск/Пауза

## ОСНОВНІ ФУНКЦІЇ

| Символ | Функція | Опис |
|---|---|---|
| | **Увімк/Вимк** | Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути духову шафу. |
| | **Блокування від дітей** | Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд, щоб заблокувати екран і запобігти небажаному використанню неповнолітніми. |
| | **Освітлення** | Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути освітлення камери духової шафи. |
| | **Дистанційне керування** | Натисніть і утримуйте цю кнопку протягом 3 секунд, щоб активувати дистанційне керування після з'єднання духової шафи з додатком hOn (через додаток). |
| | **Улюблене** | Натисніть, щоб відкрити меню "Улюблене". |
| | **Пуск/Пауза** | Натисніть, щоб почати/призупинити приготування або підтвердити функції. |

**ВІДОБРАЖЕННЯ СПОВІЩЕНЬ** (видно лише коли активовано)

| Символ | Сповіщення | Опис |
|---|---|---|
|  | **Відсутній резервуар** | Піктограма з'являється, коли паровий резервуар відсутній або відкритий. |
|  | **Наповніть бак** | Піктограма з'являється, коли потрібно додати воду в паровий резервуар. |
|  | **Триває зливання** | Піктограма з'являється під час процесу зливання. |
|  | **Резервуар порожній** | Піктограма з'являється, коли всередині парового резервуара немає води. |
|  | **Спорожніть резервуар** | Піктограма з'являється, щоб запропонувати користувачеві спорожнити паровий резервуар. |
|  | **Необхідно видалити накип** | Піктограма з'являється, коли потрібен цикл видалення накипу. |

## 2.4. З'ЄДНАННЯ

### Параметри бездротового зв'язку

| Технологія | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Стандарт | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Частотні діапазони [МГц] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Максимальна потужність (мВт) | 100 | 10 |

### Бездротові параметри бездротового зонда

| * типовий | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Технологія | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Стандарт | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Частотні діапазони [МГц] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Максимальна потужність (мВт) | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Словесний знак та логотипи Bluetooth® є зареєстрованими торговими марками, що належать Bluetooth SIG, Inc., і будь-яке використання цих знаків компанією Candy Hoover Group SRL здійснюється за ліцензією. Інші торгові марки та торгові назви належать їхнім відповідним власникам.

* залежить від моделі

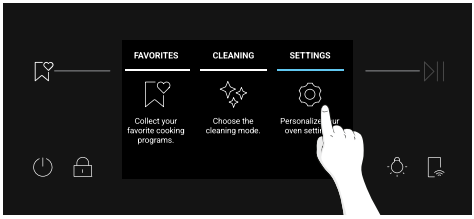
### Інформація про виріб для мережевого обладнання

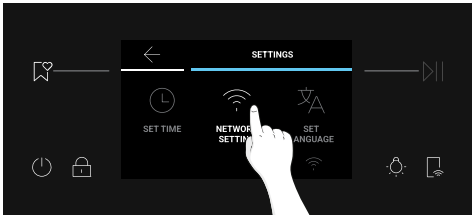
Енергоспоживання виробу в мережевому режимі очікування, якщо всі порти дротової мережі під'єднано, водночас усі порти бездротової мережі активовано: 2,0 Вт.

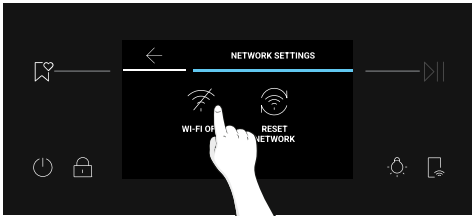
Час, після закінчення якого обладнання автоматично переходить у стан мережевого режиму очікування: 20 хв

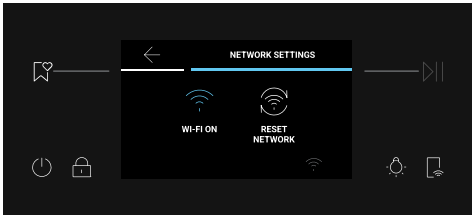
### Як активувати порт бездротової мережі

Натисніть "Налаштування" у головному меню-каруселі, а потім натисніть "Налаштування мережі". Перемикніть WI-FI ВИМКНЕНО, щоб увімкнути Wi-Fi.



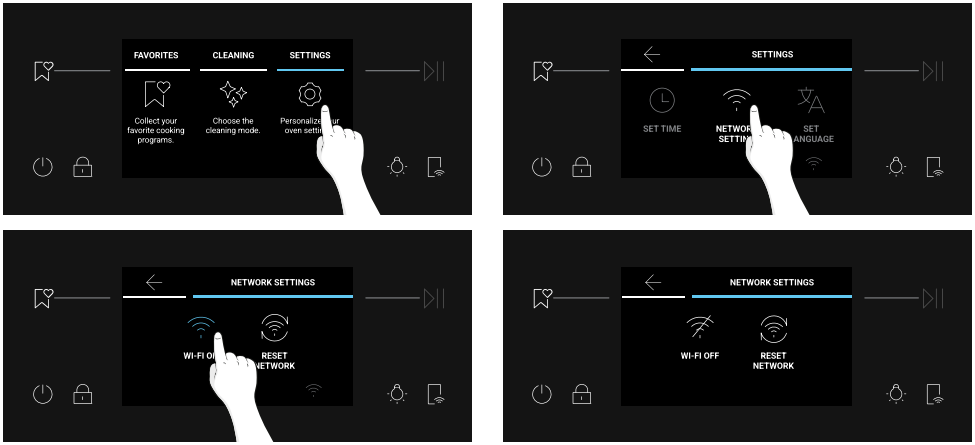



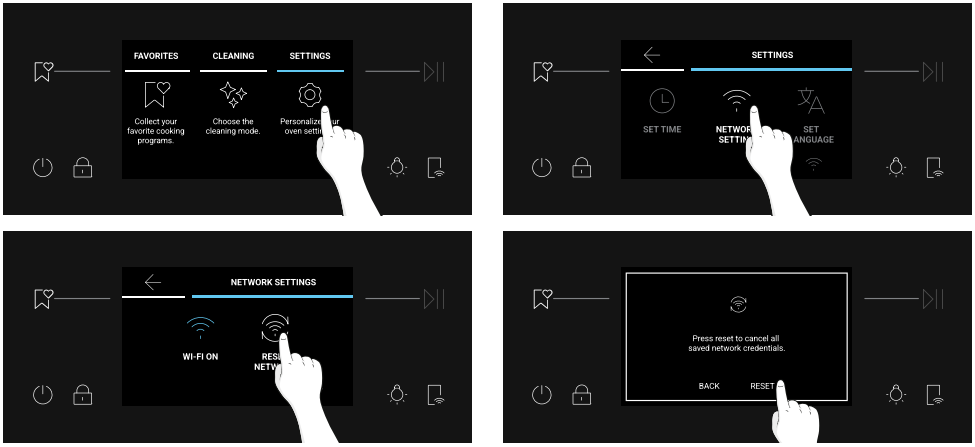
### Порядок деактивації порту бездротової мережі

Натисніть “Налаштування” у головному меню-каруселі, а потім натисніть “Налаштування мережі”. Перемикніть WI-FI УВІМКНЕНО, щоб вимкнути Wi-Fi.




### Порядок скидання налаштування мережі

1. Натисніть “Налаштування” у головному меню-каруселі, а потім натисніть “Налаштування мережі”;
2. Натисніть “Скинути мережу” (увімкнено, лише якщо прилад вже підключено);
3. Підтвердіть спливаюче повідомлення, натиснувши “Скинути”




Цим компанія Candy Hoover Group Srl заявляє, що обладнання радіозв’язку відповідає нормам Директиви 2014/53/EU й актуальним законодавчим вимогам для ринку Великої Британії. Повний текст декларації щодо відповідності доступний на вебсайті: **www.candy-group.com**

## ЯК ВЗАЄМОДІЯТИ З ДОДАТКОМ

Ваш прилад можна підключити до домашньої бездротової мережі та керувати ним дистанційно за допомогою додатка. Підключіть свій пристрій, щоб забезпечити його оновлення з найновішим програмним забезпеченням і функціями.

**ПРИМІТКА.**

- Після увімкнення духової шафи піктограма Wi-Fi блимає протягом 30 хвилин. Протягом цього часу можна зареєструвати виріб.
- Переконайтеся, що домашню мережу Wi-Fi увімкнено.
- Вам будуть надані покрокові вказівки як на вашому приладі, так і на мобільному пристрої.
- Підключення духової шафи може тривати до 10 хвилин.
- Щоб дізнатися більше та усунути несправності, зверніться до додатку.

Завантажте на смартфон.

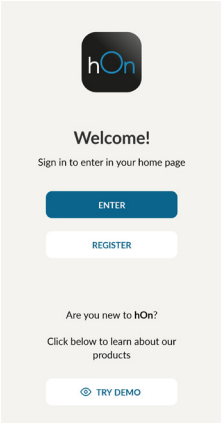
Available on the App Store

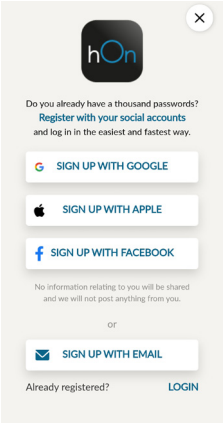
GET IT ON Google Play

Наступні зображення призначені лише для ілюстративних цілей.

## РЕЄСТРАЦІЯ НОВОГО КОРИСТУВАЧА

- Натисніть "Зареєструватися”
- Ви можете зареєструватися через облікові записи в соціальних мережах або зареєструватися за допомогою особистої електронної пошти

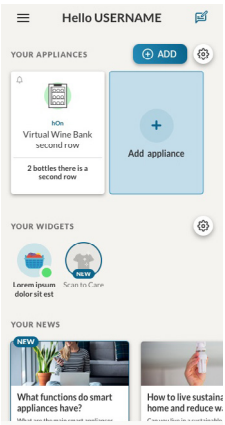



## ШВИДКА РЕЄСТРАЦІЯ З’ЄДНАННЯ

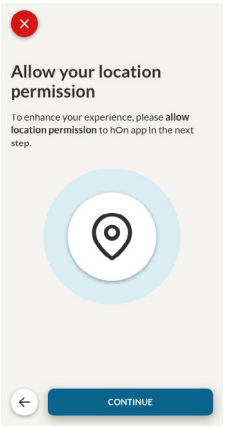
**Крок 1**

- Виберіть "Додати прилад”.



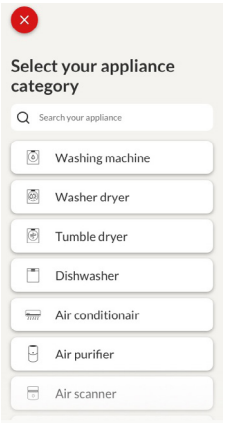
**Крок 2**

- Дозвольте доступ до даних про ваше місцезнаходження.



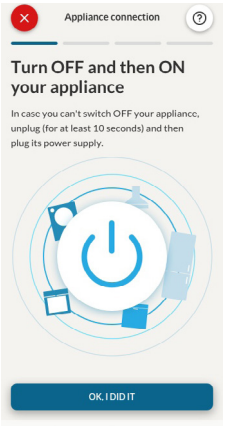

**Крок 3**

- Виберіть духову шафу з категорії приладів.



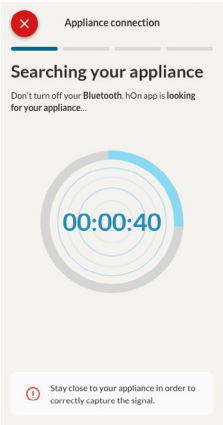

**Крок 4**

- Увімкніть прилад; якщо він вже увімкнений, вимкніть його та увімкніть знову.



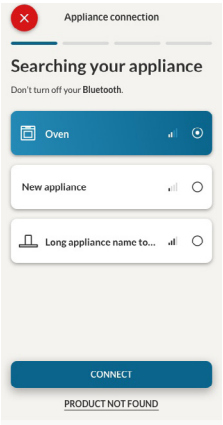
**Крок 5**

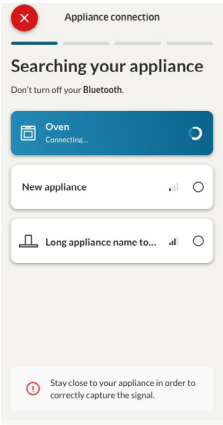
- Після увімкнення додаток hOn почне пошук вашої побутової техніки.




**Крок 6.1-6.2**

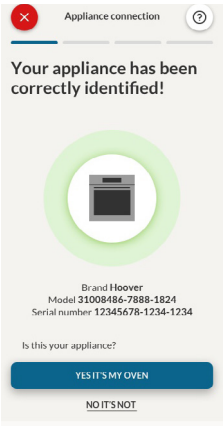
- Виберіть свій побутовий прилад, натисніть "підключитися" і зачекайте кілька секунд.




**Крок 7**

- Вашу духову шафу буде знайдено, і ви зможете керувати нею через hOn.



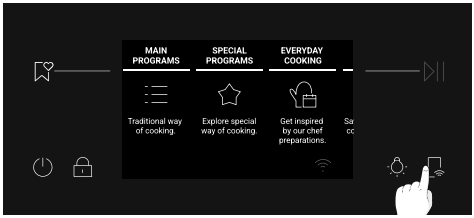
## ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

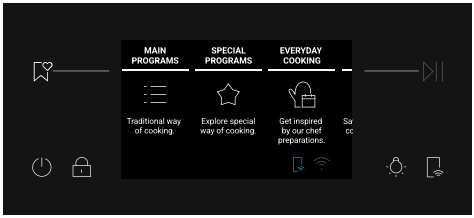
Дистанційне керування пропонує численні переваги для користувачів, підвищуючи зручність, ефективність та загальний досвід приготування їжі, надаючи можливість керувати приладом як безпосередньо з нього, так і з додатка hOn.
Ця функція дозволяє на вашому пристрої користуватися різними функціями, такими як: миттєвий або запланований запуск рецептів або програм приготування, які вже доступні в додатку як із зондом, так і без нього; моніторинг прогресу ваших рецептів у реальному часі; налаштування використовуваних параметрів приготування; управління та моніторинг процесу приготування через Preci Probe; створення індивідуальних рецептів за допомогою функції U-Create; і збереження рецептів, створених безпосередньо на виробі за допомогою функції "Jolly".
Дистанційне керування можна активувати виключно після реєстрації виробу.
Ви також можете зупинити програму готування дистанційно за допомогою додатка, натиснувши кнопку "СТОП" на дисплеї пристрою. Духова шафа автоматично припинить готування.
Коли дистанційне керування увімкнено, ви можете запускати/зупиняти та відстежувати програми приготування та рецепти як безпосередньо з додатка, так і з приладу. Якщо дистанційне керування вимкнено після запуску програми приготування, програму можна зупинити лише з духової шафи.

**ПРИМІТКА.** Дистанційне керування доступне для всіх функцій приготування у виробі, за винятком програм "Гриль + вентилятор" і "Supergrill".

### Як активувати дистанційне керування:

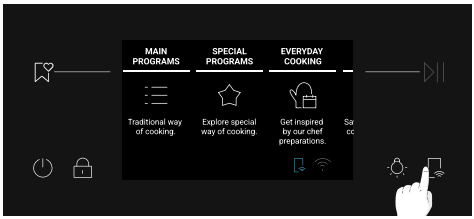
1. У головному меню-каруселі натисніть у правому нижньому куті;
2. У нижній частині екрана відображатиметься піктограма "Дистанційне керування увімкнено";
3. Увійдіть у додаток, виберіть програму та почніть готувати. Під час процесу можна контролювати та змінювати параметри програми як з приладу, так і з додатка.

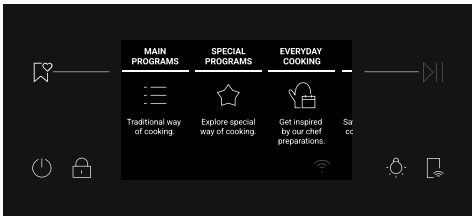


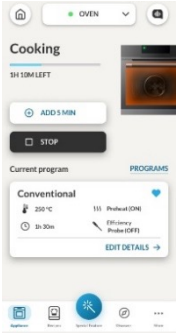




### Порядок деактивації дистанційне керування:

1. Коли дистанційне керування увімкнене, натисніть , щоб вимкнути його.
2. Піктограма "Дистанційне керування увімкнено" зникне.






**ПРИМІТКА.** Якщо користувач припиняє приготування їжі в духовій шафі, одночасно в додатку відображатиметься зупинка приготування.

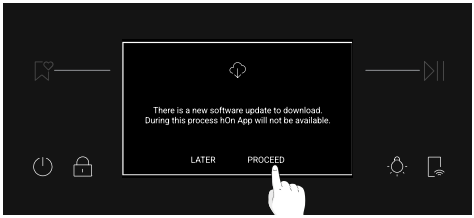


## ОНОВЛЕННЯ ПО БЕЗДРОТОВОМУ ЗВ'ЯЗКУ (ОБЗ)

Духова шафа оснащена функцією оновлення по бездротовому зв'язку, яка забезпечує підтримку програмного забезпечення виробу, і яка вмикається, як тільки продукт реєструється в додатку. Оновлення необхідні для забезпечення оновлення функціональності духової шафи. Коли оновлення буде доступне, а духовка буде підключена, ви отримаєте сповіщення через спливаюче повідомлення на дисплеї.
Процес ОБЗ буде виконаний у 2 кроки.

**1. ЗАВАНТАЖЕННЯ ПРОГРАМНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ** – Під ч ас ц ього п роцесу, я кий м оже зайняти близько 2 годин, можна використовувати духовку для приготування їжі, але додаток hOn буде недоступним.

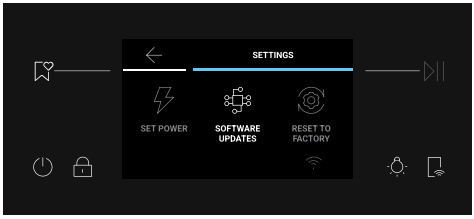
- Коли ви натиснете "Продовжити", почнеться завантаження оновлення, а піктограма Wi-Fi із синьою стрілкою залишатиметься видимою до кінця завантаження. Щоб вимкнути дисплей протягом цього часу, перед натисканням кнопки УВІМК/ВИМК необхідно активувати дистанційне керування, інакше процес завантаження буде перервано.





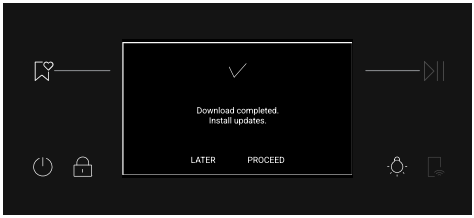


- Вибравши "Пізніше", можна запустити процес, ввівши "Оновлення програмного забезпечення" в меню налаштувань.



**2. ВСТАНОВЛЕННЯ** Під час цього процесу, який може зайняти близько 2 годин, можна використовувати духовку для приготування їжі, але додаток hOn буде недоступним.

- Якщо ви натиснете “Продовжити”, оновлення буде встановлено.

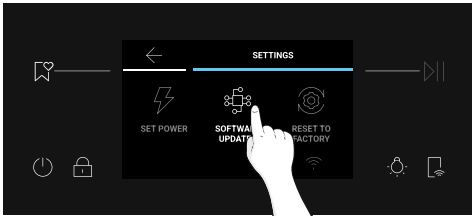


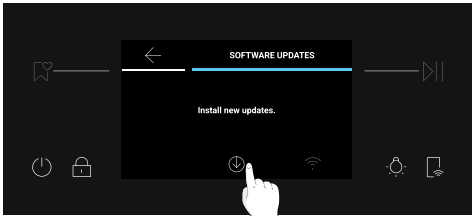







- Вибравши “Пізніше”, можна запустити процес, ввівши “Оновлення програмного забезпечення” в меню налаштувань.



# 3. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ

## 3.1. ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ПОЧАТКУ РОБОТИ

Коли ви вперше вмикаєте духову шафу, ви можете помітити дим. Не хвилюйтеся, просто зачекайте, поки дим розвіється, перш ніж використовувати піч.

### Як працюють дверцята

Під час процесу піролітичного очищення дверцята духової шафи завжди залишаються заблокованими. Якщо прилад не заблоковано, на духовій шафі відобразиться код помилки 24 і буде призупинено функцію очищення.

### Як працює освітлення

Камера духової шафи освітлюється однією або декількома лампочками, які зазвичай вмикаються щоразу, коли запускається функція приготування. Для духових шаф, обладнаних вимикачем на дверцятах (див. нижче), освітлення автоматично вмикається, коли дверцята відчиняються. Для печей, обладнаних кнопкою лампи, її також можна використовувати для вмикання освітлення.
Якщо дверцята духовки залишатимуться відкритими більше 10 хвилин, освітлення автоматично вимкнеться.
Під час процесу піролітичного очищення освітлення залишається вимкненим. *

### Як працює вентилятор охолодження

Вентилятор охолодження відповідає за розсіювання тепла, запобігання занадто високому нагріванню духової шафи і навколишнього середовища, а також за захист кухонних приладів від впливу високих температур. З цієї причини вентилятор охолодження залишається чутним протягом певного періоду часу навіть після вимкнення духової шафи. Він працює під час та після циклу приготування залежно від внутрішньої температури духової шафи.
Коли вентилятор охолодження працює, він зазвичай генерує легкий гул або дзижчання. Ви також можете помітити теплий потік повітря, що виходить із зазору між дверцятами духовки та панеллю керування. Під час піролітичного очищення та коли дверцята заблоковані, вентилятор охолодження вмикається. *
Під час функції ЕКО освітлення залишатиметься вимкненим.
(*лише для печей з піролітичним очищенням)

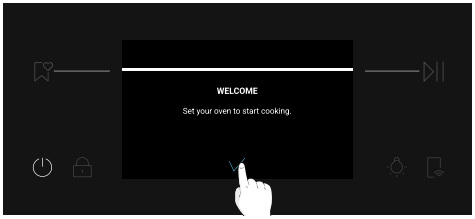
### Як працює рядок стану

Рядок стану на основі встановлених програм спрощує моніторинг температури та часу. Зокрема, для функцій, пов'язаних з попереднім розігріванням, він відображає підвищення температури під час цієї фази. У програмах приготування їжі та для функції піролітичного очищення відображається зворотний відлік часу приготування і циклу очищення відповідно.

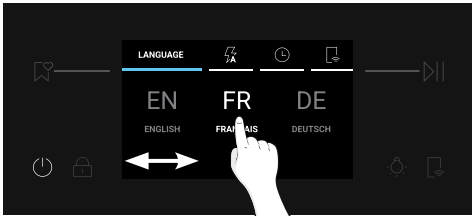
## 3.2. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Коли прилад вмикається вперше, першим кроком є вибір мови, встановлення часу доби, вибір між 13 амперами або 16 амперами.

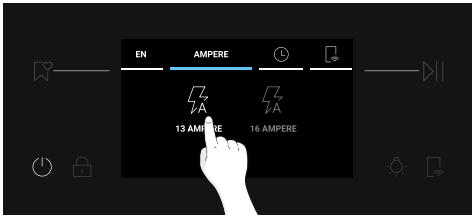
Спочатку на дисплеї з'явиться привітальне повідомлення. Щоб продовжити, натисніть ✓



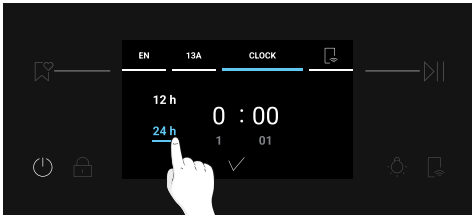
- **ВИБЕРІТЬ МОВУ:** відобразиться меню-карусель. Прокрутіть меню-карусель по горизонталі, щоб вибрати потрібну мову. Натисніть потрібну мову, щоб перейти до наступного кроку.

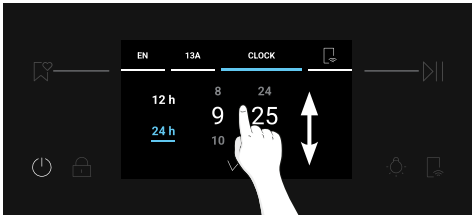


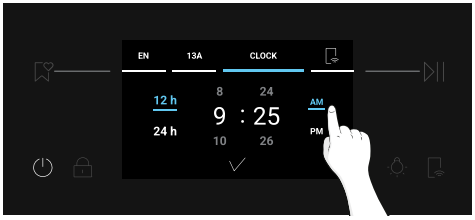

- **ВСТАНОВІТЬ СИЛУ СТРУМУ:** за замовчуванням духова шафа налаштована на роботу з більшою потужністю, що підходить для домогосподарств з потужністю понад 3 кВт (16 А). Якщо ваше помешкання має меншу потужність, ви можете змінити це налаштування на 13 А. Це налаштування впливає на швидкість нагрівання духової шафи. Вибір більш високого варіанту (16А) означає, що піч нагрівається швидше (оскільки поглинання енергії збільшується). На дисплеї відображатимуться два варіанти: 13А і 16А. Натисніть потрібну силу струму, щоб вибрати її та перейти до наступного кроку.

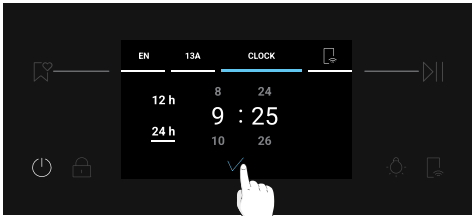



- **НАЛАШТУЙТЕ ТАЙМЕР:** на дисплеї відображатиметься попередньо налаштований час “0:00” у попередньо встановленому 24-годинному форматі. Щоб змінити формат часу, натисніть 12 год / 24 год у лівій частині екрана. Щоб встановити час, прокрутіть цифри по вертикалі. Якщо ви вибрали формат часу 12 годин, також натисніть на AM / PM, щоб вибрати час доби. Щоб підтвердити вибір, натисніть ✓ .

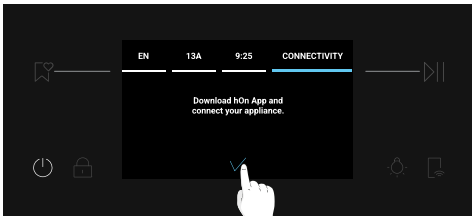


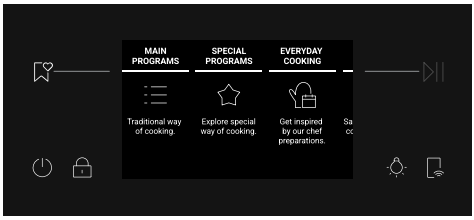



Після коригування початкових налаштувань з'явиться спливаюче повідомлення про інформацію про з'єднання. Натисніть ✓, щоб підтвердити, і перейдіть до головного меню-каруселі.



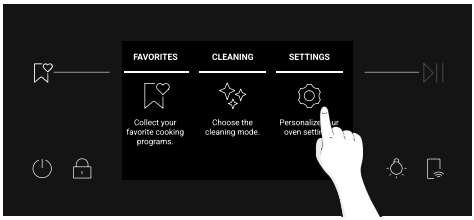



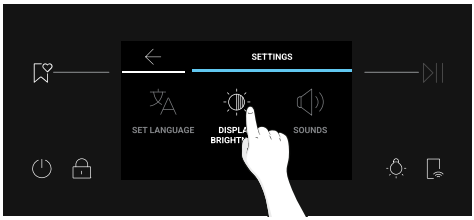


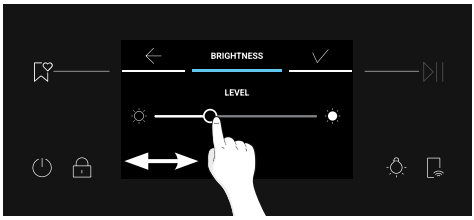

- **ІНСТРУКЦІЇ ПІСЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ**
  Щоб відредагувати початкові налаштування після першого використання, ви можете будь-коли перейти до меню налаштувань з каруселі «Головна».

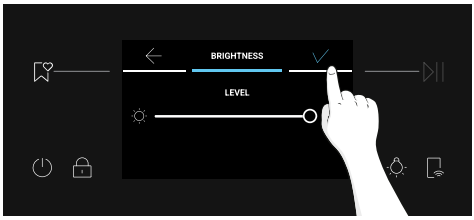
  **ДОДАТКОВІ НАЛАШТУВАННЯ**
  Рівні яскравості та звуку можна налаштувати в розділі “Налаштування”.

- **ЯСКРАВІСТЬ:** у головному меню-каруселі натисніть "Налаштування". Прокрутіть меню налаштувань по горизонталі та натисніть “Яскравість дисплея”. Прокрутіть повзунок по горизонталі, щоб відрегулювати яскравість. Натисніть ✓, щоб підтвердити.

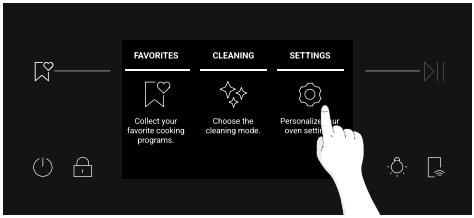


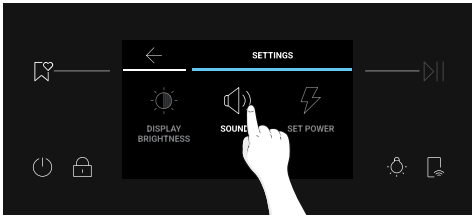



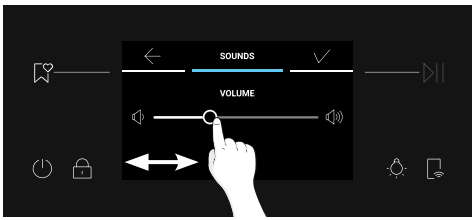



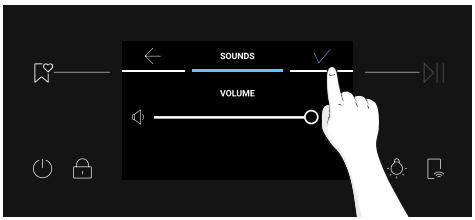



- **ЗВУК:** у головному меню-каруселі натисніть "Налаштування". Прокрутіть меню налаштувань по горизонталі та натисніть "Звуки". Прокрутіть повзунок ліворуч і праворуч, щоб налаштувати гучність звуку. Натисніть ✓, щоб підтвердити.



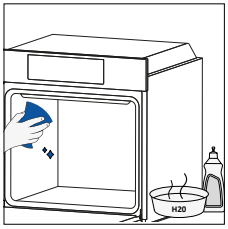



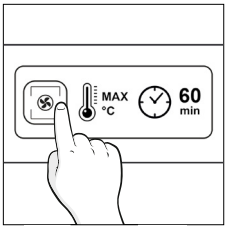



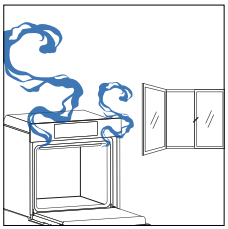




### 3.3. ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

Очистіть духовку перед першим використанням. Протріть зовнішні поверхні вологою м'якою тканиною. Вимийте все приладдя та протріть внутрішню частину духової шафи із застосуванням розчину гарячої води й мийної рідини. Установіть максимальну робочу температуру порожньої духової шафи приблизно на 1 годину, щоб видалити всі стійкі запахи нового виробу.



# 4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ

## 4.1. ПРИНЦИП ДІЇ ВИРОБУ

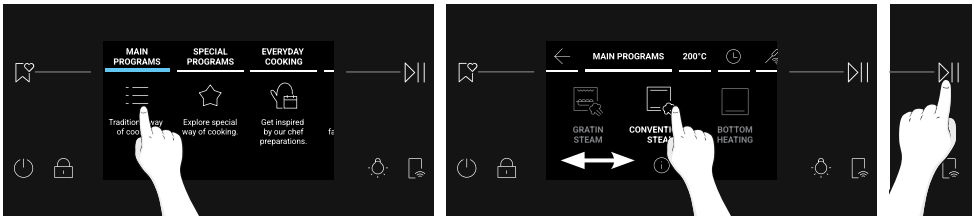
### УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб увімкнути/вимкнути духову шафу, натисніть і утримуйте кнопку УВІМК/ВИМК.



### НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

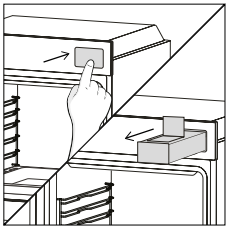
Щоб вибрати функцію приготування, натисніть “Основні програми” у головному меню-каруселі. Прокрутіть меню горизонтально, поки не досягнете потрібної функції. Натисніть ▷|| , щоб розпочати приготування за температурою за замовчуванням для вибраної функції приготування.




**Як використовувати паровий резервуар для програм приготування з парою**

Після вибору програми приготування з парою, якщо паровий резервуар відсутній або відкритий, з’явиться спливаюче повідомлення з пропозицією вставити його або закрити. Якщо паровий резервуар порожній, на дисплеї з’явиться спливаюче повідомлення, яке сповістить вас про необхідність наповнити його водою. Виконайте наступні дії:

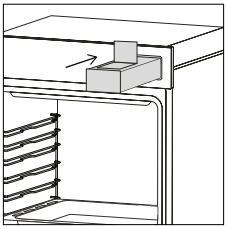
1. Трохи натисніть на паровий резервуар, щоб відкрити його.



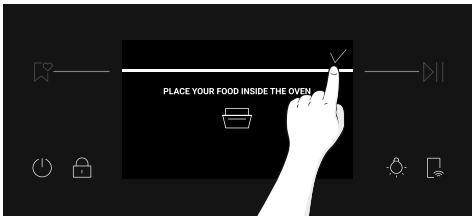
2. За необхідності, додайте питну воду до парового резервуара з глечика або безпосередньо з крану. Не перевищуйте максимальний рівень води, вказаний всередині резервуара.

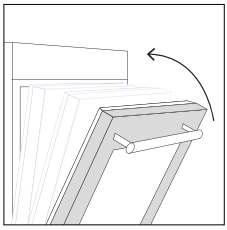



3. Штовхніть паровий резервуар, щоб закрити його.



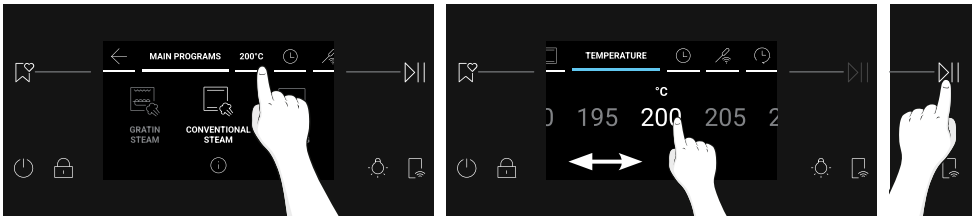
4. Помістіть страву в духову шафу і натисніть ✓, щоб продовжити. Обов'язково закрийте дверцята духової шафи.



## НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Натисніть температуру, зазначену поруч із пунктом "Основні програми" у меню-каруселі. Прокрутіть по горизонталі, щоб вибрати потрібну температуру. Натисніть ▷||, щоб підтвердити вибір.

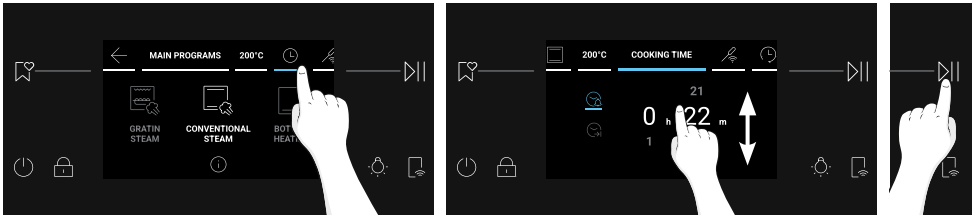


## МЕНЮ ЧАСУ

**ВЕРСІЯ 1 -** (залежно від моделі духовки)
Відкрийте меню “Час”, натиснувши “Час приготування” у меню-каруселі.
Користувач може ввести такі налаштування:

### a. Таймер зворотного відліку

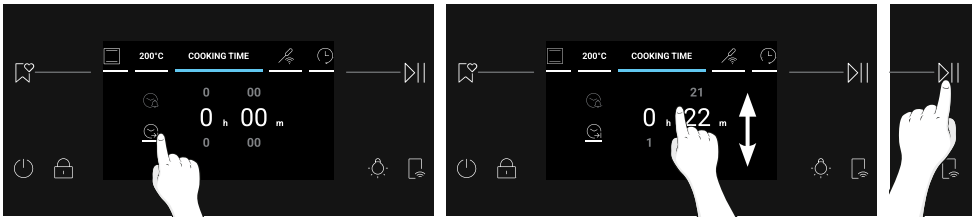
Ця функція дозволяє користувачеві встановити нагадування про час приготування. Після натискання кнопки “Час приготування” у меню-каруселі, за замовчуванням вмикається піктограма “Таймер зворотного відліку”. Прокрутіть цифри по вертикалі, щоб налаштувати час, а потім натисніть ▷|| для підтвердження.




### b. Автоматичне вимкнення

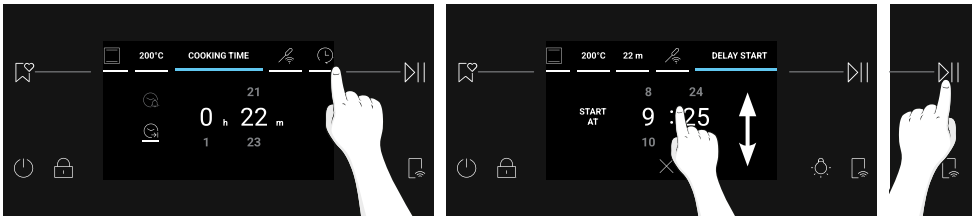
Функція автоматичного вимкнення автоматично вимикає духову шафу після спливання встановленого часу. Ця функція вимкнена за замовчуванням і має бути активована на вимогу користувача.

Натисніть , щоб увімкнути автоматичне вимкнення. Налаштуйте час, прокручуючи вертикально, а потім натисніть ▷||, щоб продовжити.




### c. Відкладений пуск

Натисніть , щоб встановити “Відкладений пуск”. Прокрутіть вертикально, щоб встановити потрібний час, а потім натисніть ▷|| для підтвердження.



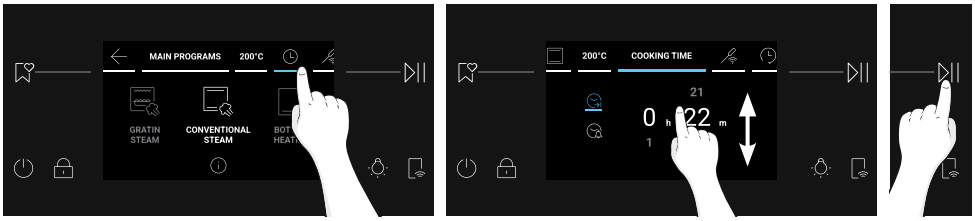

**ПРИМІТКА.**:Відкладений пуск активується лише після встановлення “Тривалості приготування”, і він недоступний, коли встановлено зонд Preci Probe. Якщо використовується відкладений пуск, тривалість готування буде автоматично перетворено на автоматичне вимкнення.

**ВЕРСІЯ 2 -** (залежно від моделі духовки)

Відкрийте меню “Час”, натиснувши “Час приготування” у меню-каруселі.
Користувач може ввести такі налаштування:

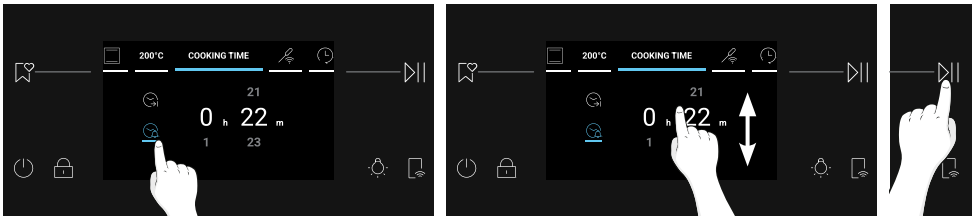
### a. Автоматичне вимкнення

Автоматичне вимкнення забезпечує автоматичне вимкнення духовки після встановленого нагадування. Після натискання Час приготування на каруселі значок Автоматичне вимкнення за замовчуванням увімкнений. Прокручуйте числа вертикально, щоб налаштувати час, а потім натисніть для підтвердження.



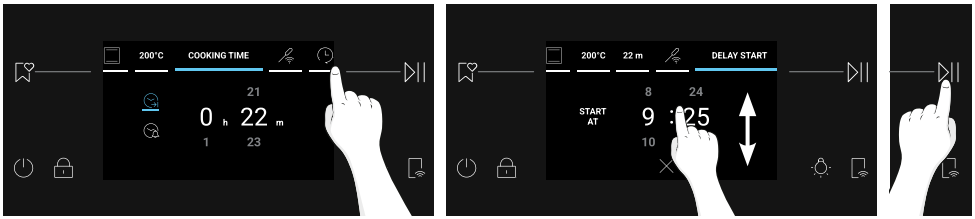

### b. Таймер зворотного відліку

Ця функція дозволяє користувачеві встановити нагадування для часу приготування. За замовчуванням функція вимкнена та має бути активована користувачем за потреби.
Натисніть , щоб активувати Таймер зворотного відліку. Налаштуйте час, прокручуючи числа вертикально, а потім натисніть , щоб продовжити.




### c. Відкладений пуск

Натисніть , щоб встановити “Відкладений пуск”. Прокрутіть вертикально, щоб встановити потрібний час, а потім натисніть для підтвердження.




**ПРИМІТКА.**:Відкладений пуск активується лише після встановлення “Тривалості приготування”, і він недоступний, коли встановлено зонд Preci Probe. Якщо використовується відкладений пуск, тривалість готування буде автоматично перетворено на автоматичне вимкнення.

## ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### ОСВІТЛЕННЯ

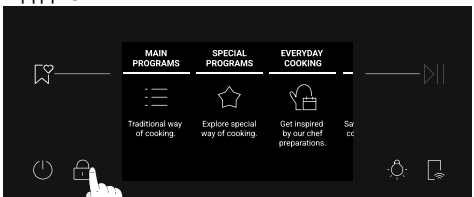
Щоб увімкнути/вимкнути освітлення камери, натисніть .

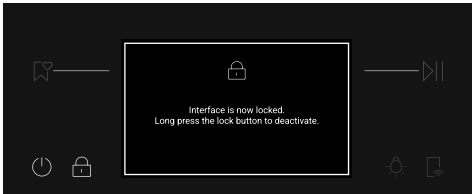


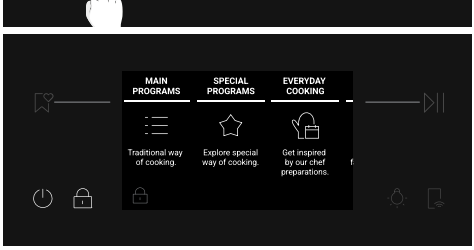

**ПРИМІТКА.** Під час загальних процесів навігації освітлення камери вимкнено за замовчуванням. Поки триває процес приготування або очищення, освітлення буде увімкнено за замовчуванням.

### БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Ця функція дозволяє заблокувати екран, щоб запобігти будь-якому небажаному використанню неповнолітніми. Щоб активувати блокування екрана, натисніть і утримуйте . Протягом декількох секунд відображатиметься спливаюче повідомлення. Якщо активовано функцію блокування від дітей, то всі кнопки буде вимкнено, крім кнопок “УВІМК/ВИМК” і “Блокування від дітей”.

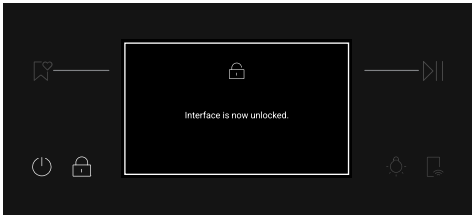


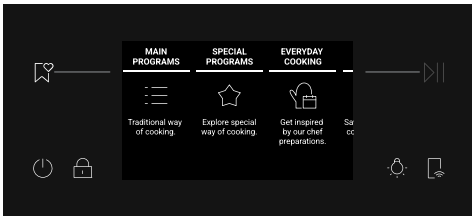




Щоб розблокувати екран, знову натисніть і утримуйте кнопку . Протягом декількох секунд відображатиметься спливаюче повідомлення або ви можете натиснути будь-де на екрані, щоб приховати його. Дисплей розблокується та повернеться до попереднього екрана.



## 4.2. ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

### ОПЦІЯ ШВИДКОГО ПОПЕРЕДНЬОГО РОЗІГРІВАННЯ

Швидке попереднє розігрівання завжди рекомендується повідомленням на дисплеї і запускається автоматично. Коли запускається швидке попереднє розігрівання, з'являється опція "пропустити".
Якщо вибрано "пропустити", запускається потрібна функція приготування, і страву можна вставити в холодну духовку. Функція швидкого попереднього розігрівання активує комбінацію вентилятора та нагрівальних елементів незалежно від обраної функції приготування; освітлення вимкнеться для економії енергії, поки духовка не досягне потрібної температури.

### 4.2.1. СТАНДАРТНІ ФУНКЦІЇ

**ПРИМІТКА.** Для функцій, які вимагають попереднього розігрівання, переконайтеся, що все приладдя зняте під час цього етапу. Дотримуйтесь інструкцій у таблиці нижче щодо попереднього розігрівання.

"ТАК" означає, що автоматично активується швидке попереднє розігрівання, яке можна пропустити; "НІ" означає, що попереднє розігрівання недоступне, і продукти мають бути поставлені у холодну духовку.

Після завершення програми приготування можна додати ще 5 хвилин часу приготування або зберегти її у меню "Улюблене" чи повернутися на головний екран.



| Символ | Функція | T°C за замовчуванням T°C діапазон | Рекомендоване положення полиці | Попереднє розігрівання | Preci Probe доступний | Рекомендації |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *ЕКО | 190 °C<br>150-220 °C | L3/L4 | Ні | Ні | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ приготування м'яса, риби або овочів Ця функція дозволяє заощаджувати енергію під час приготування, зберігаючи їжу вологою та ніжною. Лампа камери вимкнена |
|  | *Традиційна | 200°C<br>30-250/300°C*** | L2/L3 | ТАК | ТАК | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: пирогів, хліба, печива (на одному рівні). |
|  | Багаторів. приготування | 160°C<br>50-250/300°C*** | L3<br>(одне деко)<br>L3+L6<br>(два дека)<br>L2+L4+L6<br>(три дека) | ТАК | ТАК | ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготуваннятортів, печива й піци (щонайменше на одному рівні). Це оптимальне рішення для риготування різних страв. |
|  | Конвекція + Вентилятор | 175°C<br>50-250/300°C*** | L2/L3 | ТАК | ТАК | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: приготування печені, запіканок, овочів і пирогів із вологими начинками. |
|  | **гриль | L5<br>L1-L5 | L6/L7 | Ні | ТАК | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: невеликої кількості ковбас або стейків. Використовуйте із зачиненими дверцятами |

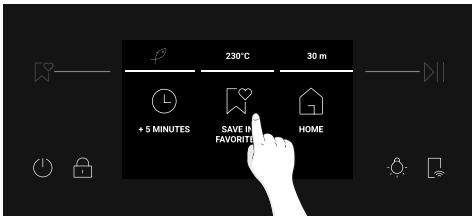
| Символ | Функція | T°C за замовчуванням T°C діапазон | Рекомендоване положення полиці | Попереднє розігрівання | Preci Probe доступний | Рекомендації |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | L7 для тонких продуктів, L5 для товстіших продуктів | Ні | ТАК | ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування великої кількості ковбас, стейків і тостів. Нагрівається вся зона під елементом гриля. Використовуйте із зачиненими дверцятами. У разі потреби переверніть страву, коли мине дві третини часу з початку її приготування. |
|  | **Гратен | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | ТАК | ТАК | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ цілих шматків м'яса (обсмажування) або запечених продуктів. Використовуйте із зачиненими дверцятами. Розташуйте лоток для крапель під полицею для збирання соків, що витікають. Переверніть страву, коли мине половина часу її приготування, за потреби. |
|  | Нижній нагрів + вентилятор | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | ТАК | ТАК | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: солоних пирогів або страв з рідкими начинками (на одному рівні) |
|  | Нижній нагрів | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | ТАК | ТАК | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: для тушкування та делікатного приготування (на одному рівні) |
|  | Традиційна + пара | 180°C<br>130-220°C | L3 | Ні | ТАК | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: приготування страв будь-якого типу на одному рівні. Вентилятор камери вмикається під час подачі пари |
|  | Гратен + пара | 200°C<br>150-220°C | L4 | Ні | ТАК | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: запікання або підсмажування на одному рівні. Пара забезпечує блискуче підсмажування та соковитий результат |
|  | Багаторівневе приготування + пара | 160°C<br>130-220°C | L3 | Ні | ТАК | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: приготування та смаження на одному або декількох рівнях. Пара дозволяє рівномірно розподіляти тепло на різних рівнях |

* Випробувано згідно зі стандартом EN 60350-1 для визначення показників і класу енергоспоживання.
**Використовуйте із зачиненими дверцятами.
*** Залежно від моделі духової шафи

### 4.2.2. СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

| Символ | Функція | T°C за замовчуванням T°C діапазон | Рекомендоване положення полиці | Попереднє розігрівання | PRECIPROBE доступний | Рекомендації |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Піца 300 | 300 °C<br>200-300 °C | L2/L3 | Ні | - | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: приготування піци всіх типів, без необхідності попереднього розігрівання. Використовуйте нижчий нагрів для замороженої піци та 300° для круглої свіжої піци. |
|  | Зневоднення | 55°C<br>45-65°C | L4 | Ні | - | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: зневоднення порцій овочів і фруктів. Для кращого результату наріжте тонкі скибочки та розкладіть їх одним шаром без перекриття. |
|  | Підтримання тепла (пара) | 65°C | L3 | Ні | - | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: підтримання їжі теплою |
|  | Йогурт | 40°C | L4 | Ні | - | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: приготування йогуртів, оскільки забезпечує правильний процес ферментації |
|  | Заквашування (пара) | 40°C | L3 | Ні | - | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: заквашування тіста для піци та хліба, розміщення страв на третьому рівні |
|  | МУЛЬТИ-ПРИГОТУВАННЯ | 200 °C<br>150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | ТАК | - | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: одночасного приготування різних страв повноцінного обіду на різних рівнях без змішування запахів. Розмістіть страви на всіх доступних рівнях після попереднього розігрівання.<br>Виймайте кожну страву окремо залежно від того, чи була досягнута температура приготування. |
|  | Аерофритюрниця | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4 | Ні | - | ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: приготування заморожених, попередньо обсмажених і панірованих страв. Завдяки спеціальному приладдю гаряче повітря рівномірно покриває їжу. |

**Зберегти рецепти як улюблені:**
Ви можете зберегти рецепт у меню “Улюблене” безпосередньо з духовки, наприкінці будь-якої програми приготування, натиснувши “Зберегти в улюбленому” на дисплеї. Ця кнопка відображатиметься після повідомлення “Приємного апетиту”.
Пізніше доступ до улюблених рецептів можна буде отримати з меню “Улюблене”.

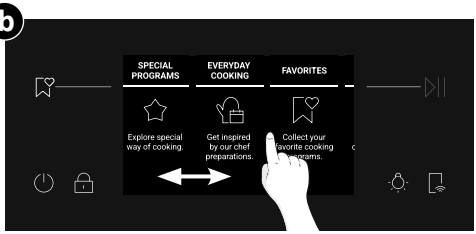


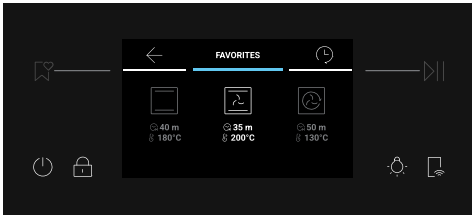

**Як отримати доступ до меню “Улюблене” з духовки:**
Натисніть на дисплеї. Або прокрутіть головне меню-карусель, доки не досягнете пункту “Улюблене”, і натисніть його. Відобразиться меню “Улюблене”, і ви зможете прокручувати раніше збережені рецепти. Першими будуть показані рецепти, збережені безпосередньо з духовки; рецепти, збережені за допомогою функції Jolly, будуть показані в кінці меню-каруселі. Після того, як ви досягнете бажаного рецепту, натисніть , щоб розпочати приготування.

a



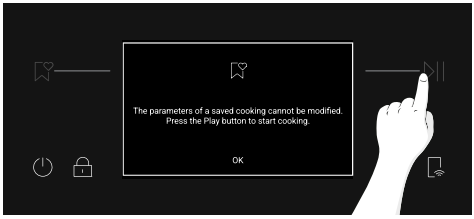

b



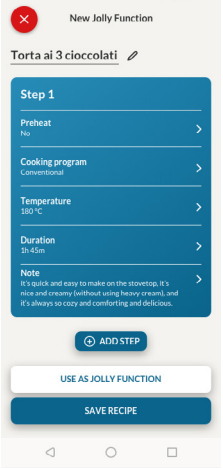



**ПРИМІТКА.** Налаштування, як-от “Тривалість приготування” та “Температура”, не можна змінити для рецептів, збережених як Улюблені. Якщо ви натиснете на рецепт у меню “Улюблене”, з’явиться спливаюче повідомлення. Натисніть “OK”, щоб повернутися до меню-каруселі, або натисніть , щоб підтвердити свій вибір і розпочати приготування.



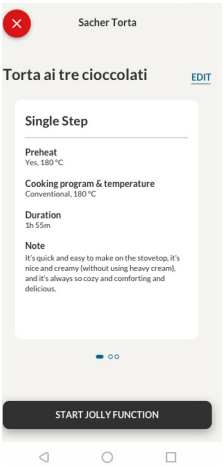
## Функція Jolly (максимум 5 рецептів)

Завдяки функції Jolly цей прилад пропонує повністю налаштовуваний досвід, що дозволяє зберігати ваші персоналізовані рецепти безпосередньо в духовій шафі. Ви можете виконувати ці рецепти скільки завгодно часто, навіть без необхідності входити в додаток.



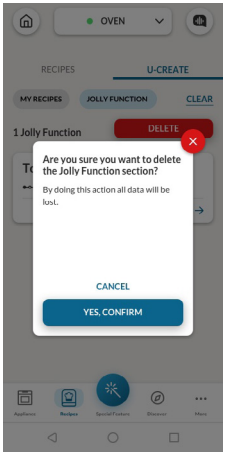

### Як налаштувати функцію Jolly:

Щоб встановити функцію Jolly на духовці, відкрийте розділ рецептів додатка, виберіть рецепт, який ви хочете використовувати, і натисніть “Використовувати як функцію Jolly”. З цього моменту ви можете запустити його з приладу навіть без взаємодії з додатком.




### Як відредагувати функцію Jolly:

Щоб відредагувати функцію Jolly, перейдіть до розділу рецептів додатка та виберіть картку рецепта, призначену для функції Jolly.
Натисніть кнопку “Редагувати”, щоб налаштувати рецепт і змінити раніше встановлені налаштування.
У спливаючому повідомленні буде повідомлено, що для збереження нещодавно зміненої функції Jolly потрібно видалити попередню. Якщо ви підтвердите, попередня функція Jolly буде видалена, а нові параметри будуть збережені на приладі та відображатимуться в додатку.




### Як видалити функцію Jolly:

Щоб видалити функцію Jolly з інтерфейсу користувача духової шафи, перейдіть до розділу рецептів додатка.
Натиснувши на картку рецепта, позначену як функція Jolly, можна видалити її, натиснувши червону Видалити кнопку.
У спливаючому вікні буде підтверджено операцію з проханням надати підтвердження. Якщо ви продовжите, функцію Jolly, збережену в духовій шафі, буде видалено, і вона більше не буде доступна в додатку.

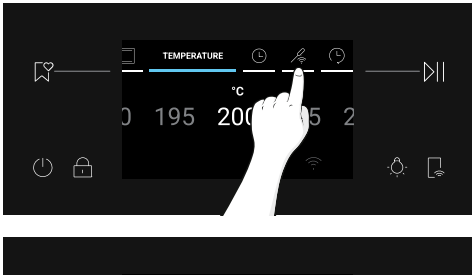
Рецепти, збережені за допомогою функції Jolly, можна переглядати у меню “Улюблене” на духовці.

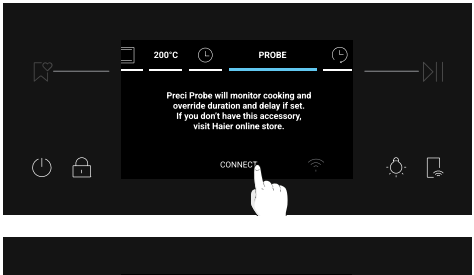
## **БЕЗДРОТОВИЙ ЗОНД PRECI PROBE**(доступний залежно від моделі)

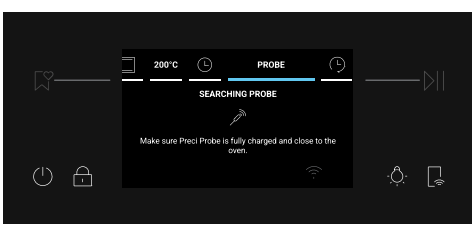
**Як користуватися зондом:**

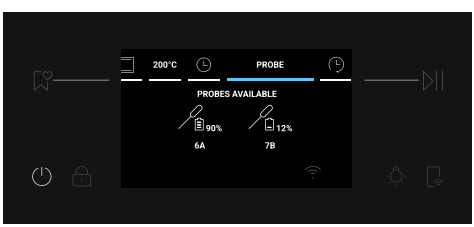
1. У головному меню-каруселі натисніть .
2. Натисніть “Підключення”, щоб підключити Preci Probe до духовки.
3. Духовка почне пошук Preci Probe. На ц ьому етапі переконайтеся, що Preci Probe повністю заряджений і знаходиться поруч із духовкою шафою.
4. Коли Preci Probe буде виявлено, виберіть його, натиснувши його піктограму на дисплеї. В нижньому лівому куті дисплея з’явиться .
5. Виберіть потрібну цільову температуру, прокрутивши вліво та вправо, а потім натисніть , щоб підтвердити вибір. Почнеться швидке попереднє розігрівання.
6. З’явиться спливаюче повідомлення: вставте Preci Probe у страву та помістіть її в духовку, а потім натисніть , щоб розпочати приготування.
   Коли готування зупиниться, на кілька секунд з’явиться повідомлення “Приємного апетиту”. Перш ніж виймати страву з духовки, обов’язково обережно вийміть Preci Probe зі страви.

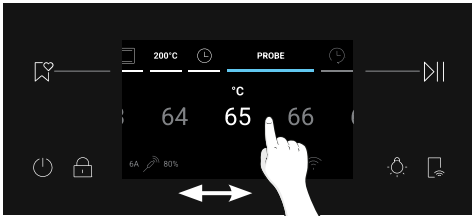
**ПРИМІТКА.** При використанні зонда немає необхідності встановлювати таймер приготування; воно автоматично зупиниться, як тільки буде досягнуто потрібної температури.

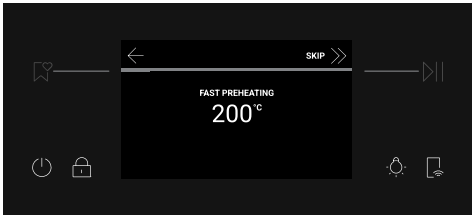


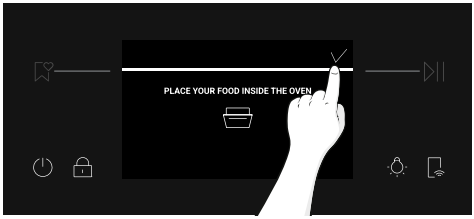



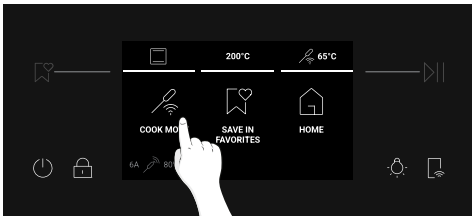









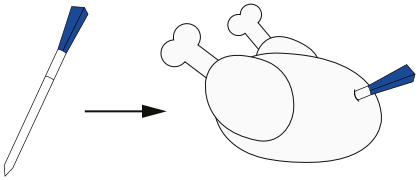
Якщо ви бажаєте приготувати страву більше, натисніть на дисплеї “ Готуйте більше» і встановіть нову цільову температуру для Precі Probe.






### Поради з приготування їжі

Термощуп оснащений єдиною точкою вимірювання. Вставте його повністю в страву, розмістивши металевий наконечник у центрі страви. Помістіть цю точку вимірювання якомога ближче до найтовстішої (найхолоднішої) частини страви, щоб точ



Зонд можна використовувати з ручними функціями (Конвекція, Конвекція + вентилятор, Гриль, Super grill, Гриль + вентилятор та Багаторів. приготування), з КАТЕГОРІЯМИ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ (м’ясо, риба й овочі) та Gentle Cooking.

| Категорія продукту | Рекомендована температура серцевини, °C | Пропоноване позиціонування |
|---|---|---|
| Смажена яловичина | 45°C | По діагоналі в найтовстішій частині. У разі приготування страв циліндричної форми (зокрема, ростбіфа) розташуйте наконечник якнайближче до геометричного центру продукту |
| Смажене м’ясо | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Птиця | 83-85°C | У найтовщу частину грудки |
| Риба (ціла/стейки) | 65°C | По діагоналі в найтовстішій частині |
| Хліб/запіканки | 90°C | Близько до геометричного центру страви |

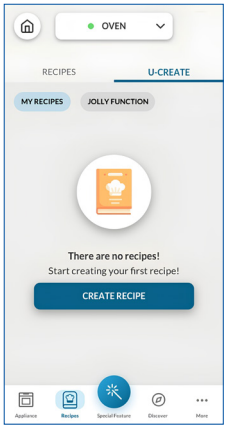
### 4.2.3. Функція Багатоступеневого Приготування

Функція багатоетапного приготування дозволяє підтримувати попередньо встановлені параметри приготування (температуру та час) при зміні функції під час приготування.

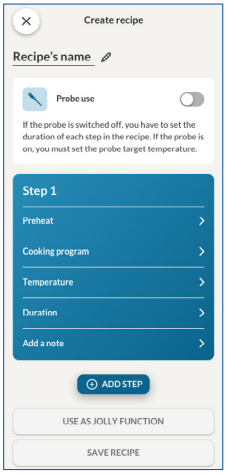
Рецепти багатоетапного приготування можна створити в додатку hOn за допомогою функції UCreate і зберегти в духовій шафі. Користувач може запустити рецепт багатоетапного приготування з меню “Улюблене”.

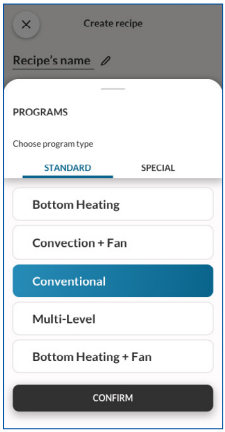
Користувач може зберегти багатоетапний рецепт як Jolly Function, щоб зберегти його в меню “Улюблене” у духовій шафі, або зберегти його у hOn, щоб запускати його віддалено з додатку.

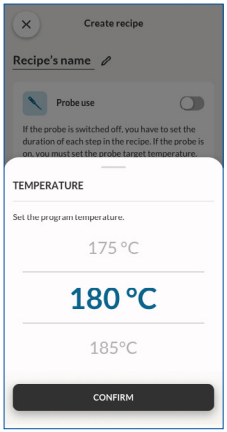
**Крок 1.** У розділі U-Create додатка натисніть “Створити рецепт”.

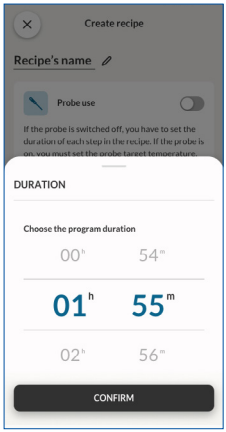



**Крок 2.** Відредагуйте назву рецепта та виберіть параметри для першого кроку рецепта.

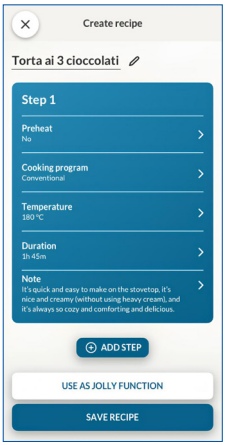


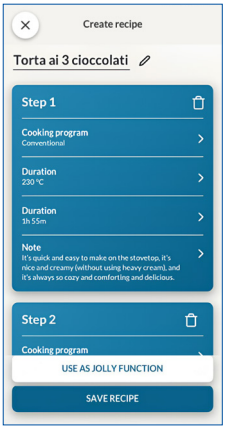



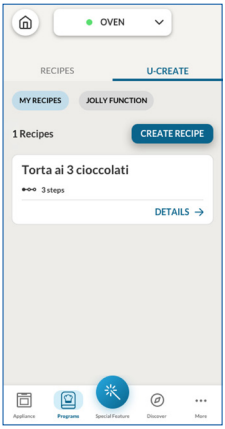



**Крок 3.** Після налаштування першого кроку натисніть “Додати крок”, щоб додати ще одну функцію приготування до рецепта та налаштувати її параметри.




**Крок 4.** Збережіть рецепт у додатку, щоб запускати його віддалено з hOn, або збережіть його як “Jolly Function”, щоб запускати його з меню “Улюблене” в духовій шафі.



# 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.

| Категорія | Рецепт | Кількість рівнів | Програма приготування | T°C | Попереднє розігрівання | Приладдя для приготування їжі | Положення полиці | Час приготування після попереднього розігрівання* (хв) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Солодка випічка | Маленькі тістечка/ маффіни | 1 | Традиційна Багаторівневе приготування | 175°C 160°C | Так | Деко для випікання | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 150°C | | Глибше + Деко для випікання | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Багаторівневе приготування | 140°C | | Деко для випікання | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Бісквітні коржі (26 см Ø) | 1 | Традиційна Багаторівневе приготування | 170°C 150°C | Так | Металева решітка + форма для випікання | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 150°C | | Металева решітка+форма длявипікання | L3+L6 | 50-60 |
| | Печиво | 1 | Традиційна Багаторівневе приготування | 150°C | Так | Деко для випікання | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 140°C | | Деко для випікання | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Багаторівневе приготування | 140°C | | Деко для випікання | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Шокети | 1 | Багаторівневе приготування | 190°C | Так | Деко для випікання | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 170°C | | Деко для випікання | L3+L6 | 25-35 |
| | Йоркшир-ський пудинг | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання | L3 | 20-30 |
| | Меренги | 1 | Багаторівневе приготування | 90°C | Так | Деко для випікання | L3 | 90-160 |
| | Макарон | 1 | Традиційна | 150°C | Так | Деко для випікання | L3 | 15-20 |
| | Яблучний пиріг | 1 | Традиційна | 185°C | Так | Металева решітка + форма для випікання | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Багаторівневе приготування | 170°C | Так | Металева решітка + форма для випікання | L3 | 65-75 |
| | Тарт-татен | 1 | Традиційна | 170°C | Так | Металева решітка+форма для випікання | L2 | 40-60 |
| | Шоколадне суфле | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання+ форми | L3 | 10-15 |
| | Чізкейк | 1 | Традиційна | 150°C | Так | Металева решітка + форма для випікання | L2 | 50-65 |
| | Заморожені круасани | 1 | Конвекція + Вентилятор | 180°C | Так | Деко для випікання | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 180°C | | Глибше + Деко для випікання | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Багаторівневе приготування | 160°C | | Деко для випікання | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Штрудель, заморожений | 1 | Традиційна | 210°C | Так | Деко для випікання | L3 | 30-45 |
| Хліб і кор-жики | Тостовий хліб | 1 | Supergrill | 05 | Ні | Металева решітка | L7 | 4-6 |
| | Фокачча | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання | L3 | 25-35 |
| | Хліб, цілий | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання | L3 | 35-50 |

| Категорія | Рецепт | Кількість рівнів | Програма приготування | T°C | Попереднє розігрівання | Приладдя для приготування їжі | Положення полиці | Час приготування після попереднього розігрівання* (хв) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Пікантні пироги та запіканки | Солоні тістечка / кіші (26 см Ø) | 1 | Конвекція + Вентилятор Піца | 180°C<br>200°C | Так<br>Ні | Металева решітка + Форма для кішу | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 180°C | Так | Металева решітка + Форма для кішу | L2+L5 | 50-70 |
| | Сирне суфле | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання | L3 | 20-35 |
| | Лазанья, свіжа | 1 | Конвекція + Вентилятор | 180°C | Так | Металева решітка +жаростійкий посуд | L3 | 40-60 |
| | Лазанья, заморожена | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Металева решітка + жаростійкий посуд | L3 | 50-60 |
| | Запечені макаронні вироби | 1 | Традиційна | 180°C | Так | Металева решітка + жаростійкий посуд | L3 | 45-55 |
| | Каннеллоні, заморожені | 1 | Конвекція + Вентилятор | 200°C | Так | Металева решітка +жаростійкий посуд | L4 | 20-30 |
| Піца | Піца, свіжа (деко) | 1 | Традиційна Піца | 250°C<br>300°C | Так<br>Ні | Деко для випікання | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 180°C | Так | Глибше + Деко для випікання | L2+L5 | 25-35 |
| | Піца, свіжа (кругла) | 1 | Традиційна Піца | 250°C<br>300°C | Так<br>Ні | Деко для випікання | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 180°C | Так | Глибше+Деко для випікання | L2+L5 | 30-40 |
| | Піца, заморожена (тонка скоринка) | 1 | Піца | 200°C | Ні | Металева решітка | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Багаторівневе приготування | 200°C | Так | Металева решітка | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Багаторівневе приготування | 180°C | Так | Металева решітка | L2+L4+L6 | 25-35 |
| М'ясо та птиця | Смажена ціла курка (1-1,2 кг) | 1 | Багаторівневе приготування | 220°C | Так | Металева решітка. Поставте деко на рівень L1, налийте 150 мл води. | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Курячі стегна | 1 | Багаторівневе приготування | 200°C | Так | Металева решітка + Жаростійкий посуд | L3 | 30-50 |
| | Смажена качка | 1 | Багаторівневе приготування | 200°C | Так | Металева решітка + Жаростійкий посуд | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Півень | 1 | Багаторівневе приготування | 220°C | Так | Металева решітка. Помістіть деко для випікання на L1. | L3<br>L4 | 20-40 |

| Категорія | Рецепт | Кількість рівнів | Програма приготування | T°C | Попереднє розігрівання | Приладдя для приготування їжі | Положення полиці | Час приготування після попереднього розігрівання* (хв) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Смажена індичка | 1 | Багаторівневе приготування | 200°C | Так | Металева решітка + Жаростійкий посуд | L3 | 50-60 |
| | Свинячі реберця (1000-1200 г) | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Металева решітка + Жаростійкий посуд | L3 | 80-100 |
| | Ковбаси | 1 | Supergrill | 04 | Так | Металева решітка | L5 | 40-50 |
| | Ростбіф (500 г) | 1 | Багаторівневе приготування | 220°C | Так | Деко для випікання | L3 | 20-40 |
| | М'ясний рулет (1000-1500 г) | 1 | Традиційна | 180°C | Так | Деко для випікання | L3 | 40-50 |
| | Смажена курка з картоплею | 1 | Багаторівневе приготування | 200°C | Так | Глибше піднос | L4 | 45-60 |
| Риба та морепродукти | Морепродукти на грилі | 1 | Supergrill | 04 | Ні | Металева решітка | L5 | 15-30 |
| | Заморожені рибні палички | 1 | Аерофритюрниця | 200°C | Ні | Деко-аерофритюрниця** | L4 | 20-25 |
| | Запечена риба | 1 | ECO | 200°C | Ні | Металева решітка. Помістіть деко для випікання на L1. | L3 | 40-60 |
| Овочі | Овочевий гратен | 1 | ECO | 200°C | Ні | Металева решітка + Жаростійкий посуд | L3 | 80-90 |
| | Картопля фрі заморожена (300-500г) | 1 | Аерофритюрниця | 220°C | Так | Деко-аерофритюрниця** | L4 | 18-25 |
| | Potato Запіканка | 1 | Багаторівневе приготування | 200°C | Так | Металева решітка + Жаростійкий посуд | L4 | 15-25 |
| | Смажена картопля | 1 | Традиційна | 200°C | Так | Деко для випікання | L4 | 30-50 |

Час приготування може відрізнятися залежно від рецепту та інгредієнтів.
* якщо потрібне попереднє розігрівання
** Залежно від моделі духової шафи.

## 5.2. ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ EVERYDAY COOKING

Меню категорії продуктів дозволяє готувати різноманітні рецепти завдяки спеціальним кулінарним програмам, адаптованим до потреб кожної категорії.
Вибравши категорію продуктів і рецепт, ви зможете вибрати кількість дека для одночасного приготування або діапазон ваги продуктів (відповідно до вибраної категорії). Відображаються час і температура за замовчуванням, які можна редагувати, натискаючи спеціальні піктограми на дисплеї. Температуру приготування можна встановити в обмеженому діапазоні.
Опція швидкого попереднього розігрівання рекомендується і активується за замовчуванням, але може бути пропущена.
Після завершення програми приготування можна додати ще 5 хвилин часу приготування або зберегти її у меню “Улюблене” чи повернутися на головний екран.

| Символ | Категорія продукту | Рецепт | Діапазон порцій | Preci Probe доступний |
|---|---|---|---|---|
|  | Макарони, хліб і піца | Кругла піца | Від 1 до 3 дек | Ні |
| | | Фокачча | Від 1 до 2 дек | Ні |
| | | Заморожена піца | Від 1 до 3 дек | Ні |
| | | Свіжа лазанья | Від 1 до 2 дек | Так |
| | | Каннеллоні | Від 1 до 2 дек | Так |
| | | Заморожена лазанья і канеллоні | Від 1 до 2 дек | Ні |
| | | Хліб | Від 1 до 2 дек | Так |
| | | Хліб (пара) | 1 деко | Так |
|  | М’ясо та птиця | Смажена свинина (пара) | 500-1500 г | Так |
| | | Смажена яловичина (пара) | | |
| | | Печеня в горщику | | |
| | | Стегно ягняти без кісток (пара) | | |
| | | Смажена курка (пара) | | |
| | | Фарширована курка (пара) | | |
| | | М’ясний рулет (пара) | | |
|  | Риба | Філе риби (пара) | 200-1200 г | Так |
| | | Цілком запечена в духовці риба (пара) | | Так |
| | | Риба на грилі | | Ні |
| | | Риба, запечена в солі | | Ні |
| | | Заморожена риба | | Ні |
|  | Закусочні тарти та пироги | Пікантна листкова випічка | Від 1 до 3 дек | Ні |
| | | Суфле (пара) | Від 1 до 2 дек | |
| | | Закусочний тарт | Від 1 до 2 дек | |
| | | Овочевий флан (пара) | Від 1 до 2 дек | |

| Символ | Категорія продукту | Рецепт | Діапазон порцій | Preci Probe доступний |
|---|---|---|---|---|
|  | Овочі | Запечена картопля (пара) | 500-1200 г | Ні |
| | | Овочі в паніровці (пара) | | |
| | | Овочі у фользі | | |
| | | Овочі на грилі | | |
| | | Фаршировані овочі (пара) | | |
|  | Солодка випічка | Печиво з вершковим маслом (пара) | 1 деко | Ні |
| | | Заморожені круасани (пара) | 1 деко | |
| | | Фруктовий пиріг (пара) | Від 1 до 2 дек | |
| | | Міль-фей (пара) | Від 1 до 2 дек | |
| | | Мафіни (пара) | 1 деко | |
| | | Бісквітний пиріг (пара) | Від 1 до 2 дек | |
| | | Штрудель (пара) | Від 1 до 3 дек | |
| | | Дріжджовий пиріг (пара) | Від 1 до 2 дек | |
| | | Дріжджовий пиріг з нарізаними фруктами (пара) | Від 1 до 2 дек | |

# 6. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

## 6.1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

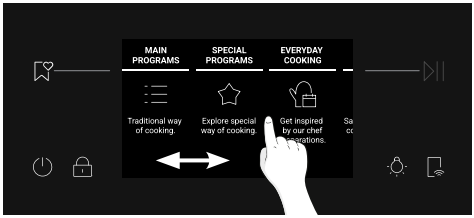
Регулярне очищення може подовжити термін експлуатації приладу. Перш ніж здійснювати очищення вручну, зачекайте, доки духова шафа охолоне.

- Для збереження ідеальної чистоти духової шафи достатньо мінімального очищення щоразу після її використання.
- Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що продаються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосередньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях.
- Щоб уникнути надмірного забруднення духової шафи й появи різкого запаху диму, не рекомендується встановлювати дуже високу робочу температуру. Ліпше подовжити час приготування та трохи знизити температуру.
- Окрім приладдя, що постачається разом із духовою шафою, радимо використовувати тільки посуд і форми для випікання, стійкі до вкрай високих температур.

## 6.2. ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

### 6.2.1. ВНУТРІШНЯ ЧАСТИНА ДУХОВОЇ ШАФИ: функції очищення

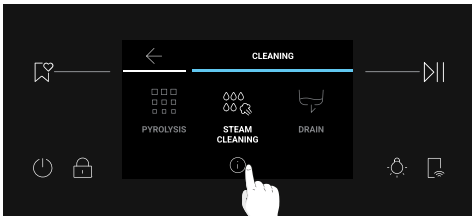
Прокрутіть головне меню-карусель по горизонталі та натисніть “Очищення”, щоб відкрити меню “Очищення”.







Прокрутіть меню-карусель очищення, щоб переглянути різні функції. Для будь-якої функції натисніть (i), щоб прочитати її опис та запропоноване використання.



Ви можете вибрати один із наведених нижче варіантів очищення.

**ПІРОЛІЗ** (залежно від моделі)

Цей процес спирається на хімічний процес з однойменною назвою, який передбачає розкладання складних речовин шляхом застосування термічної обробки.

Після запуску циклу автоматично блокуються дверцята духової шафи і швидко підвищується температура до 410°C.

Наприкінці циклу очищення все, що залишається в камері — це мінімальні відкладення пилу, які легко витерти вологою тканиною.

Під час піролітичного очищення паровий резервуар необхідно зняти. Якщо ні, кожні 5 хвилин на екрані з'являтиметься спливаюче повідомлення, яке сповіщатиме вас про необхідність зняти резервуар.



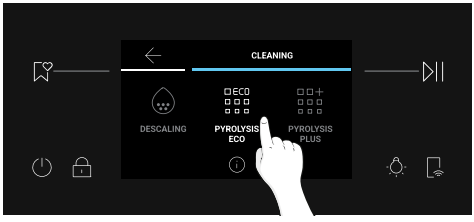

На вибір є дві функції піролізу:

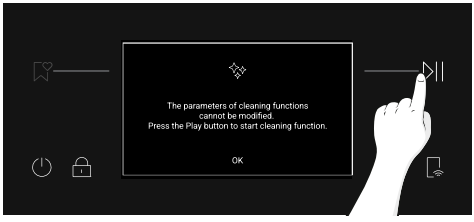
**Еко-піроліз**

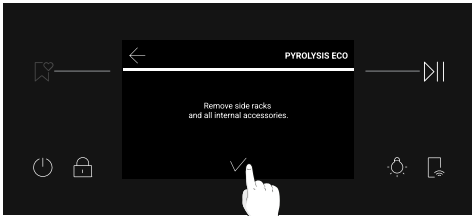
Очищення духової шафи із середнім ступенем забруднення. Виконується впродовж 90 хвилин.

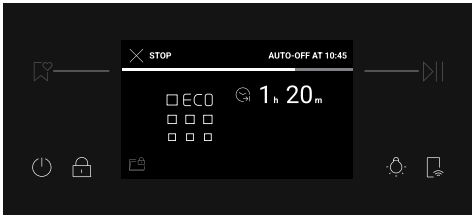
**Як це працює:**

1. Прокрутіть меню-карусель очищення, поки не досягнете функції "Еко-піроліз". З'явиться спливаюче повідомлення. Натисніть ▷||, щоб продовжити, або натисніть "OK", щоб повернутися.
2. Натисніть ▷||, щоб продовжити.
3. З'явиться спливаюче повідомлення. Зніміть все внутрішнє приладдя та бічні стійки з духової шафи. Натисніть ✓, коли закінчите.
4. Почнеться процес очищення. Протягом цього часу та під час наступної фази охолодження дверцята будуть заблоковані, а на дисплеї з'явиться 🔒 .
5. Коли прилад охолоне, дверцята відімкнуться, і з'явиться спливаюче повідомлення. У цей час ви можете відчинити дверцята та очистити внутрішні поверхні духової шафи ганчіркою.



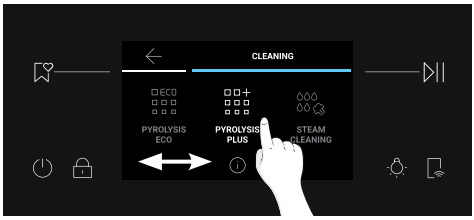



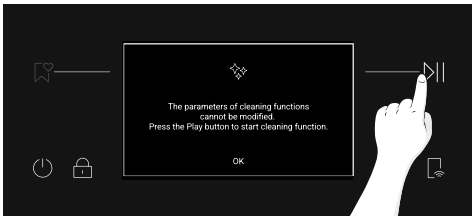



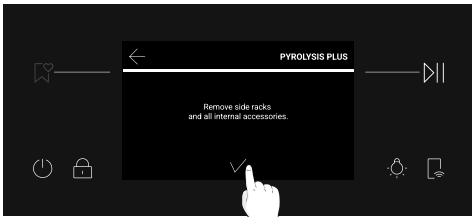



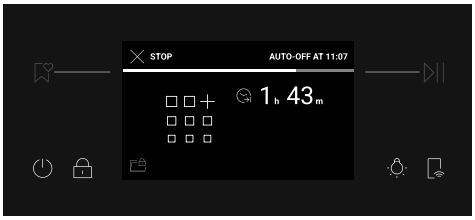
### Піроліз плюс
Очищення сильно забрудненої духової шафи. Виконується впродовж 120 хвилин.

### Як це працює:
1. Прокрутіть меню-карусель очищення, поки не досягнете функції “Піроліз плюс”. З’явиться спливаюче повідомлення. Натисніть ▷||, щоб продовжити, або натисніть “ОК”, щоб повернутися.
2. Натисніть ▷|| , щоб продовжити.
3. З’явиться спливаюче повідомлення. Зніміть все внутрішнє приладдя та бічні стійки з духової шафи. Натисніть ✓ , коли закінчите.
4. Почнеться процес очищення. Протягом цього часу та під час наступної фази охолодження дверцята будуть заблоковані, а на дисплеї з’явиться 🔒 .
5. Коли прилад охолоне, дверцята відімкнуться, і з’явиться спливаюче повідомлення. У цей час ви можете відчинити дверцята та очистити внутрішні поверхні духової шафи ганчіркою.




### Каталітичне очищення (залежно від моделі духової шафи)

Каталітичні панелі вистилають камеру духової шафи та дарують вам розкіш ніколи не боротися з брудом у духовій шафі.
Панелі покриті спеціальною емаллю, що має мікропористу структуру, здатну поглинати жир від бризок.
Завдяки каталітичній хімічній реакції вони ефективно перетворюють поглинений жир у газоподібні речовини під дією високих температур.

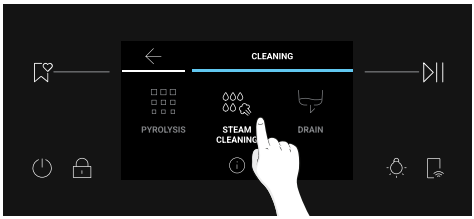
Рекомендація: Подумайте про заміну каталітичних панелей приблизно через три роки використання, особливо якщо ви використовуєте духову шафу протягом двох-трьох циклів приготування на тиждень. Це забезпечить оптимальну ефективність і чистоту.

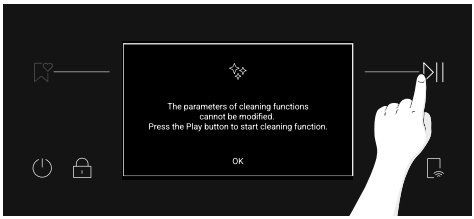
## Очищення Парою

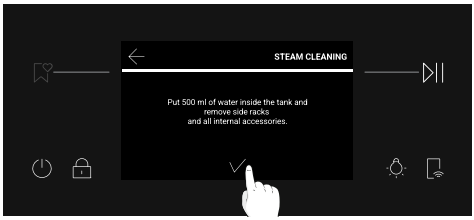
Функція Hydroclean призначена для легкого усунення легкого бруду та забезпечення швидкого та екологічного рішення для очищення камери духової шафи за допомогою пари.

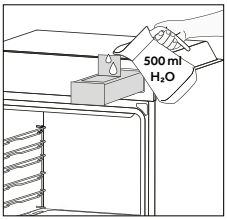
**Як це працює:**

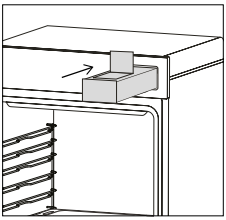
1. Прокрутіть меню-карусель очищення, поки не досягнете функції “Hydroclean”. Якщо ви натиснете цю функцію, з’явиться спливаюче повідомлення. Натисніть ⏯, щоб продовжити, або натисніть “OK”, щоб повернутися.
2. Натисніть ⏯, щоб продовжити.
3. У спливаючому повідомленні вам буде запропоновано додати 500 мл води в нижню частину камери. Коли ви закінчите, натисніть ✓
4. Почнеться процес очищення. Не відкривайте дверцята протягом цього часу.
5. Коли процес очищення завершиться, з’явиться спливаюче повідомлення, і ви зможете відкрити дверцята духовки.
6. Екран повернеться до головного меню-каруселі.

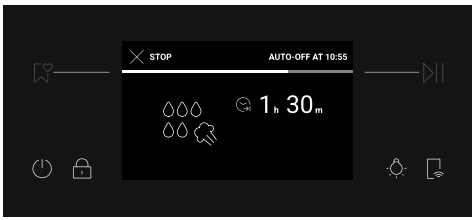


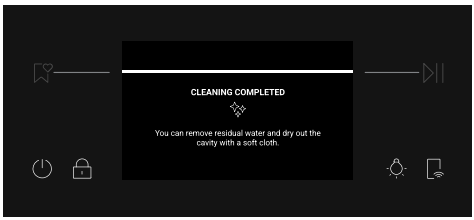



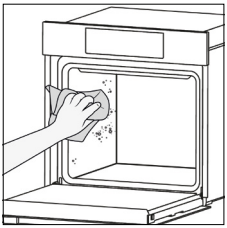





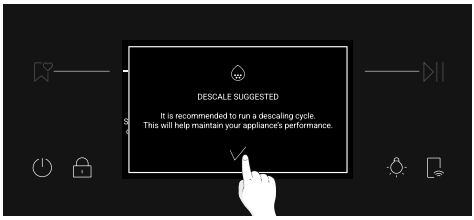



**ПРИМІТКА.** Усі функції очищення можна перервати в будь-який час, натиснувши кнопку СТОП у верхньому лівому куті. Після переривання функцій “Еко-піроліз” і “Піроліз плюс” дверцята залишатимуться заблокованими, доки прилад не охолоне. Коли дверцята відімкнуться, з’явиться спливаюче повідомлення.

## ОЧИЩЕННЯ ПАРОВОЇ СИСТЕМИ

### Видалення Накипу

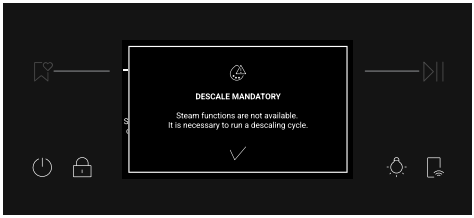
Цю функцію рекомендовано запускати після 25 циклів приготування з парою, а після 40 циклів приготування з парою вона є обов’язковою. В кінці кожного циклу приготування з парою, починаючи з 25-го, відображається спливаюче повідомлення, щоб запропонувати видалення накипу, якщо користувачі ще не виконали видалення накипу. В нижньому лівому куті дисплея з'явиться , поки не буде виконано видалення накипу.







Після 40 циклів жодна з програм приготування з парою не запуститься доти, доки користувачі не виконають програму видалення накипу. При спробі запустити цикл приготування з парою на екрані з'явиться попередження про обов'язкове видалення накипу.



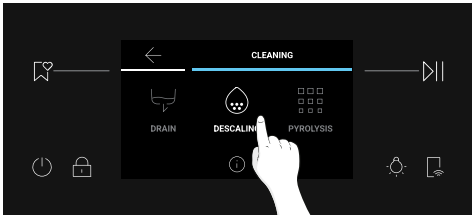
Функція видалення накипу складається з трьох кроків:

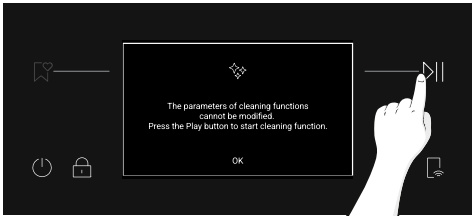
**Крок 1 (видалення залишкової води з парового модуля):**

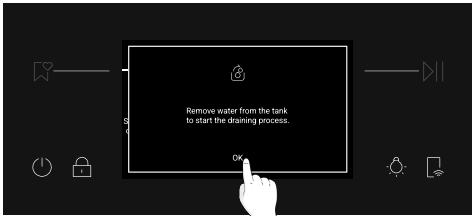
i. Прокрутіть меню-карусель очищення, поки не досягнете функції Descaling (Видалення накипу). Якщо ви натиснете цю функцію, з'явиться спливаюче повідомлення. Натисніть ⏯, щоб продовжити, або натисніть "OK", щоб повернутися.

ii. Якщо паровий резервуар відсутній або відкритий, вам буде запропоновано вставити/закрити його. Якщо він заповнений, спочатку потрібно спорожнити його, а потім знову вставити.

iii. Починається процес зливання. Коли пролунає звуковий сигнал, спорожніть резервуар, щоб перейти до кроку 2.

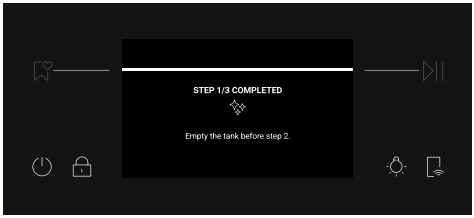


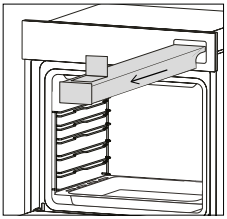







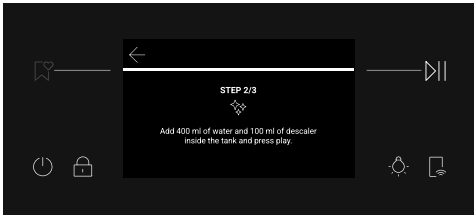


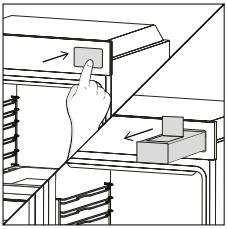



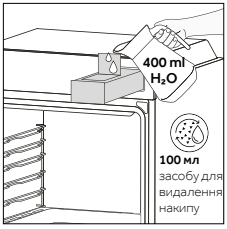
**Крок 2 (видалення накипу):**

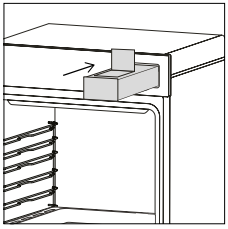
i. У спливаючому повідомленні вам буде запропоновано додати 400 мл водопровідної води та 100 мл засобу для видалення накипу в паровий резервуар. Натисніть ⏯, щоб продовжити.

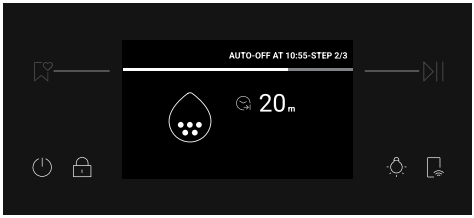
ii. Цей крок триватиме 20 хвилин. Після цього паровий резервуар необхідно знову вийняти і спорожнити, щоб перейти до третього кроку.

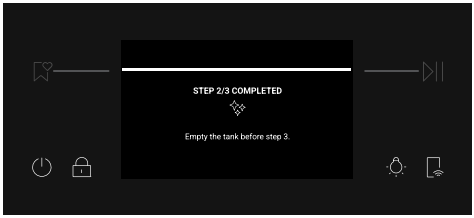




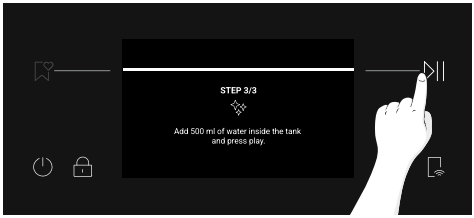



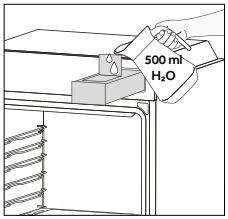


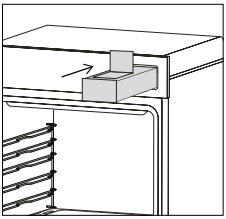



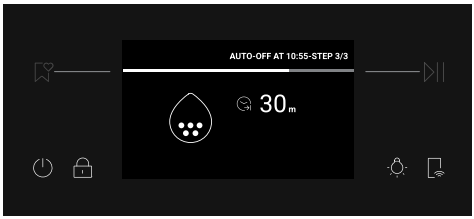
**Крок 3 (ополіскування):**

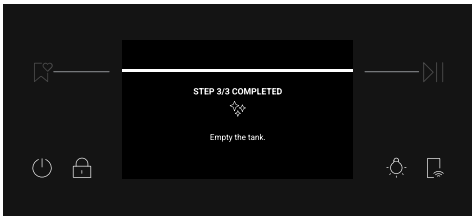
i. У спливаючому повідомленні вам буде запропоновано додати 500 мл водопровідної води в паровий резервуар. Натисніть ⏯, щоб продовжити.
ii. Цей крок займе 30 хвилин; наприкінці процесу вам буде запропоновано спорожнити резервуар.

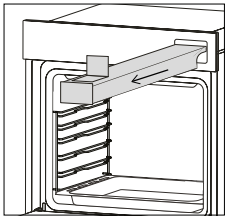


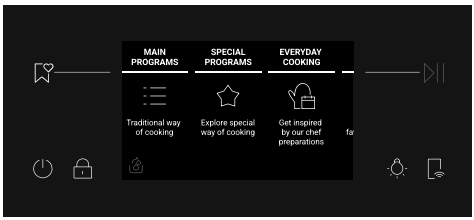





**ПРИМІТКА.** Якщо паровий резервуар не спорожнити, він залишатиметься в нижньому лівому куті дисплея.

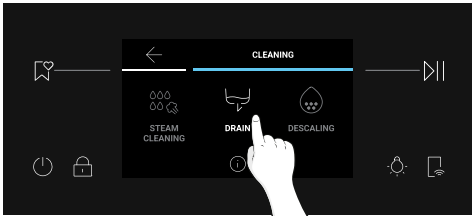


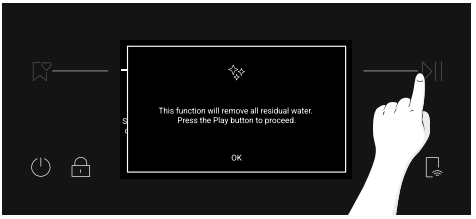

**ПРИМІТКА.** Якщо програму видалення накипу перервано або не завершено, на дисплеї з’явиться із проханням повторити та завершити процедуру.

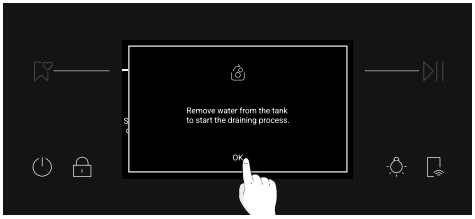
## Зливання

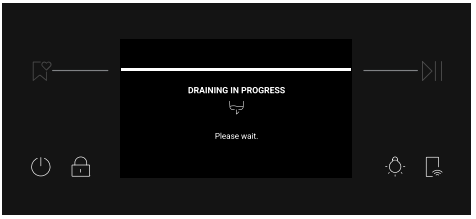
Ця функція легко зливає надлишкові рідини з парової системи. Виконайте наступні дії:

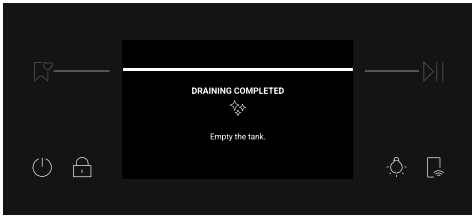
1. Прокрутіть меню-карусель очищення, поки не досягнете функції Drain (Зливання). Якщо ви натиснете цю функцію, з'явиться спливаюче повідомлення. Натисніть ⏯, щоб продовжити, або натисніть "OK", щоб повернутися.
2. Якщо паровий резервуар відсутній або відкритий, вам буде запропоновано вставити/закрити його. Якщо він заповнений, спочатку потрібно спорожнити його, а потім знову вставити.
3. Починається процес зливання. Коли процес закінчиться, вам буде запропоновано спорожнити резервуар.

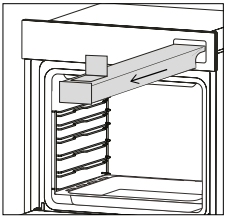


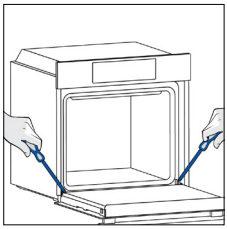



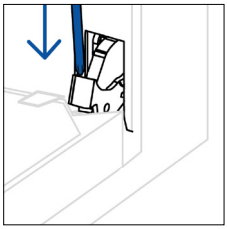
**ПРИМІТКА.** Якщо паровий резервуар не спорожнити, він залишатиметься в нижньому лівому куті дисплея.



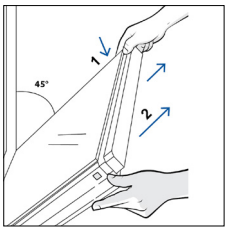
### 6.2.2. ЗОВНІ ДУХОВОЇ ШАФИ: зняття та очищення скляних дверцят

1. Розташуйте дверцята під кутом 90°. Поверніть фіксатори петель назовні від духовки.

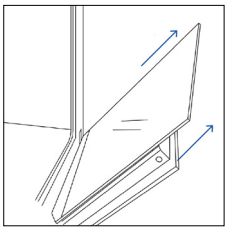




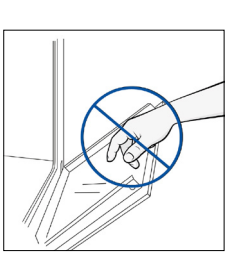
2. Розташуйте дверцята під кутом 45°. Одночасно натисніть дві кнопки з обох боків бічних плечей дверцят і потягніть на себе, щоб зняти кришку дверцят верхнього скла.




3. Дуже обережно зніміть скло духовки, починаючи з внутрішнього. Під час процедури міцно тримайте скло обома руками і покладіть його на м’яку рівну поверхню (наприклад, на тканину).



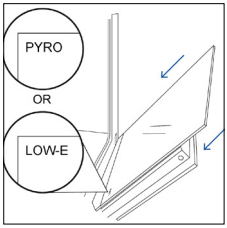
4. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Зовнішнє скло не знімне.



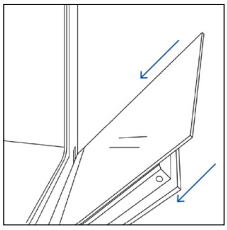
5. Очистіть скло за допомогою м’якої тканини та відповідних засобів для чищення.



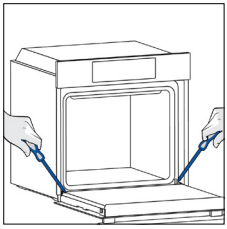
6. Вставте скляні панелі, переконавшись, що етикетка “LOW-E/PYRO” правильно читається та розташована в нижній лівій частині дверцят, біля лівої петлі. Таким чином, друкована етикетка на першому склі залишатиметься на внутрішній стороні дверцят.

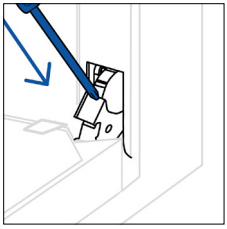



7. Встановіть на місце кришку верхнього скла дверцят, натиснувши її всередину, поки не почуєте клацання двох бічних кнопок.



8. Потім поверніть дверцята на 90° і поверніть фіксатори петель всередину до внутрішньої частини духовки.





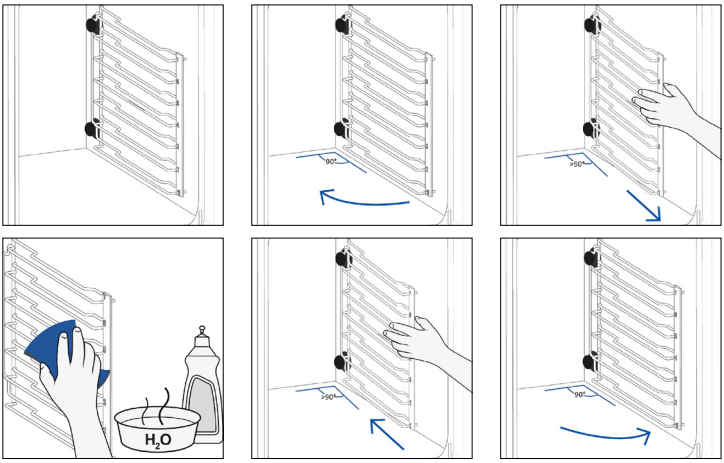
### 6.3. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДДЯ

Ретельно очищуйте приладдя після кожного використання та висушуйте його за допомогою рушника. У разі стійких залишків замочіть приладдя у суміші води та мила приблизно на 30 хвилин перед повторним миттям.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**: Ніколи не використовуйте для чищення абразивні мийні засоби, сталеві чи гострі предмети, щоб не пошкодити емальовані деталі. Використовуйте тільки воду, мило або мийні засоби на основі відбілювача (аміаку).

### ОЧИЩЕННЯ БІЧНИХ СТІЙОК:

1. Зніміть бічні стійки, спочатку потягнувши передню частину у напрямку стрілки та від'єднавши задню частину від гвинтів.
2. Щоб очистити бічні стійки, покладіть їх у посудомийну машину або скористайтеся вологою губкою. Після цього зачекайте, поки вони повністю висохнуть.
3. Після процесу очищення встановіть бічні стійки у зворотному порядку: розташуйте задню частину між гвинтами та проштовхніть передню частину у напрямку стрілки.



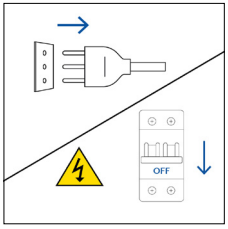
## 6.4. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

### ЗАМІНА КОМПОНЕНТІВ

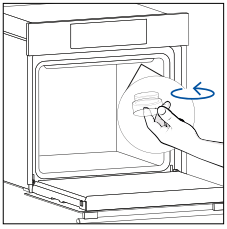
**Заміна лампи зверху:**

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку лампи.
3. Вийміть лампу.
4. Замініть лампу на нову того ж типу.
5. Встановіть на місце скляну кришку лампи.
6. Підключіть духову шафу до електромережі.

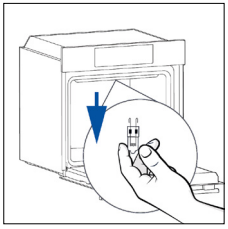
**Крок 1**



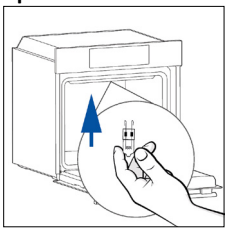

**Крок 2**



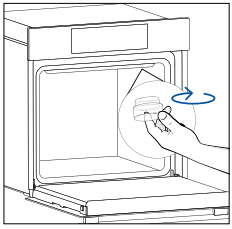
**Крок 3**



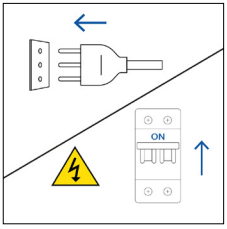
**Крок 4**

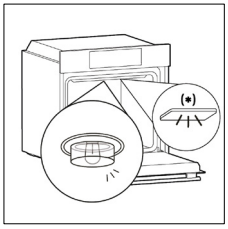


**Крок 5**



**Крок 6**



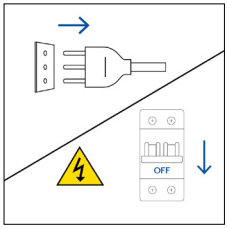




Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефективності G (лампа)
* У разі проблем з цією лампою звертайтеся до служби підтримки клієнтів.

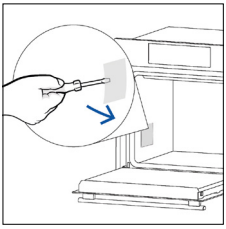
**Заміна бічної лампи:**

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Використовуйте плоску викрутку, розмістивши її збоку від захисного скла, і обережно натисніть, щоб зняти його.
3. Обережно візьміть лампу за її основу.
4. Вставте нову.
5. Встановіть захисне скло на місце, обережно натиснувши на нього, поки воно не зафіксується на місці.
6. Підключіть духову шафу до електромережі.

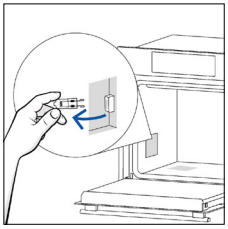
**Крок 1**



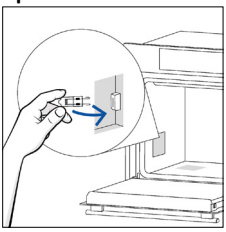

**Крок 2**



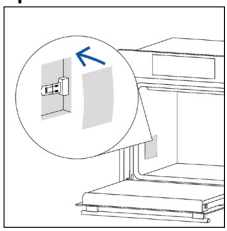
**Крок 3**



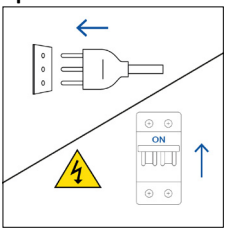
**Крок 4**



**Крок 5**



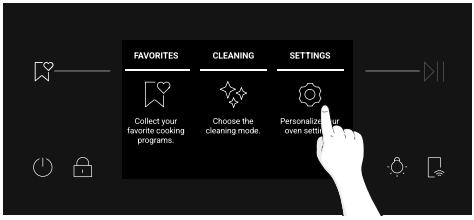
**Крок 6**

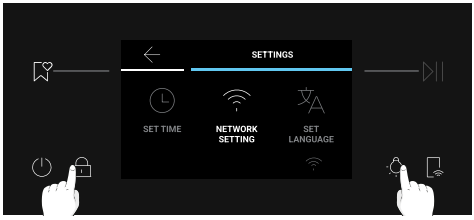


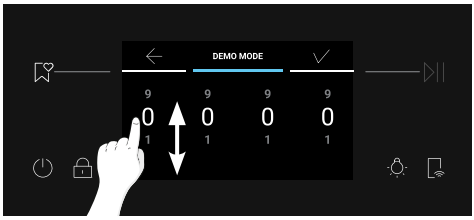

Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефективності G (лампа)

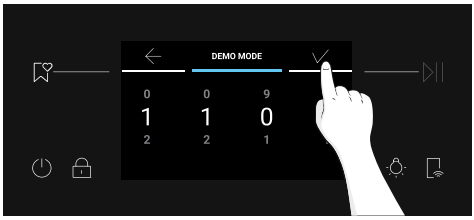
## 6.5. Демонстраційний Режим

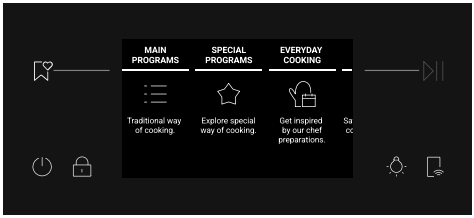
1. У головному меню-каруселі виберіть “Налаштування”.
2. У меню налаштувань одночасно натисніть і утримуйте і .
3. Прокрутіть цифри по вертикалі, щоб ввести пароль 1100, а потім натисніть для підтвердження.
4. Дисплей повернеться до головного меню-каруселі в демонстраційному режимі.
5. Щоб вийти з демонстраційного режиму, повторіть ті ж дії.



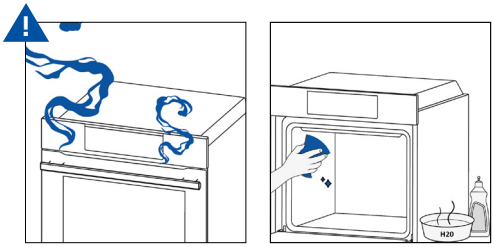
# 7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо під час використання духової шафи виникає помилка, на дисплеї відображається код “ER”, а потім дві цифри, які ідентифікують помилку.
Вимкніть духову шафу та від’єднайте її від електромережі, зачекайте кілька хвилин, а потім знову підключіть.
Якщо помилка зникне, ви можете відновити використання духової шафи. Якщо ні, зателефонуйте в службу підтримки клієнтів і повідомте код (ERXX), який ви бачите на дисплеї.

**Помилка**




**Дим**



# 8. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ

## 8.1. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ



Цей прилад марковано згідно з Директивою ЄС 2012 / 19 / EU щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE). Відходи електричного й електронного обладнання містять не тільки забруднювальні речовини, що можуть мати негативний вплив на довкілля, але й базові елементи, які можна використовувати повторно. Важливо, щоб відходи електричного й електронного обладнання зазнали спеціальної обробки для правильного видалення та утилізації забруднювальних речовин, а також для відновлення всіх матеріалів.
Окремі люди можуть грати важливу роль у забезпеченні того, щоб відходи електричного та електронного обладнання не стали проблемою для довкілля;
необхідно дотримуватися кількох базових правил:

- Із відходами електричного та електронного обладнання не можна поводитися як із побутовим сміттям.
- Відходи електричного та електронного обладнання слід відносити до спеціальних зон збору,

що перебувають в управлінні міської ради або зареєстрованої компанії.
У багатьох країнах місцеві програми збирання можуть бути доступні для великого електричного та електронного обладнання. Купуючи новий прилад, старе обладнання можна повернути продавцеві, який зобов'язаний безкоштовно прийняти його за принципом «одиниця за одиницю», якщо це обладнання аналогічного типу, що має ті самі функції, як і придбаний прилад.

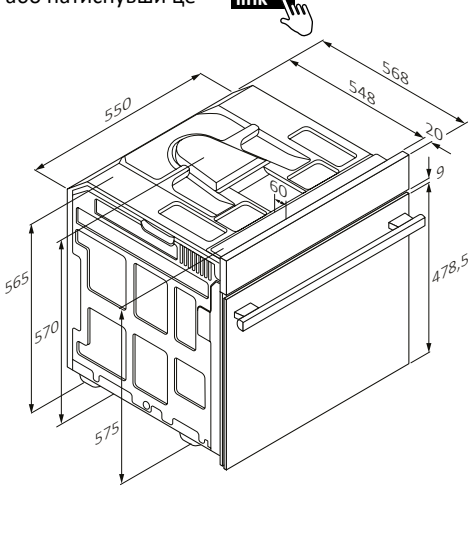
## 8.2. ЗБЕРЕЖЕННЯ ДОВКІЛЛЯ ТА ДБАЙЛИВЕ СТАВЛЕННЯ ДО НЬОГО

Якщо це можливо, уникайте попереднього нагрівання та напівпорожнього використання духової шафи.
Відчиняйте дверцята духової шафи якомога рідше, оскільки з кожним відчиненням утрачається тепло всередині камери. Щоб досягти значної економії енергії, вимкніть духову шафу за 5-10 хвилин до запланованого завершення приготування для подальшого використання залишкового тепла.
Утримуйте ущільнення в чистоті та порядку, щоб уникнути будь-якого розсіювання тепла за межі порожнини. Якщо у вас укладено контракт на електропостачання з погодинним тарифом, скористайтеся програмою відкладеного приготування. Вона спрощує енергозбереження завдяки відтермінуванню процесу приготування їжі на період зі зниженим тарифом.

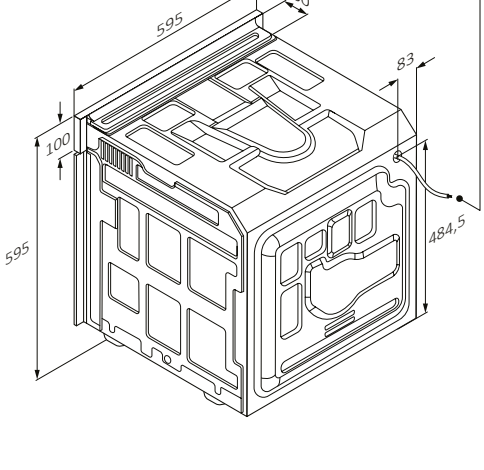
# 9. ВСТАНОВЛЕННЯ

Ви можете переглянути відео встановлення продукту, відсканувавши Qr-код.

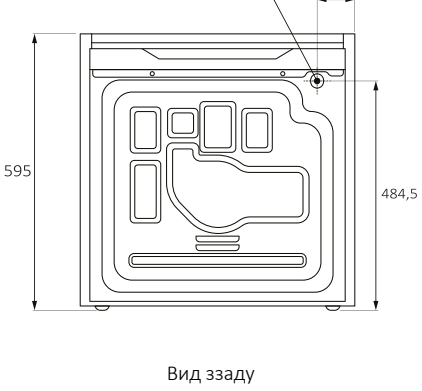
або натиснувши це link



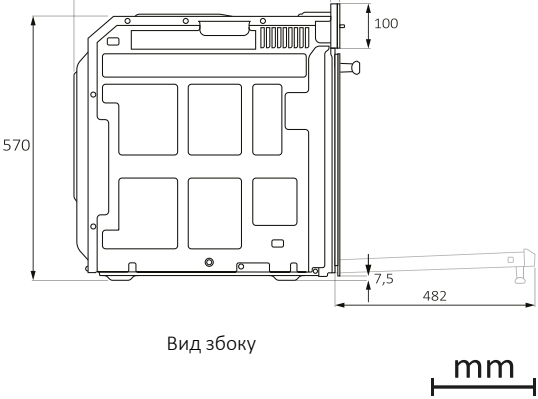

Кабель 1100




Кабель 1100

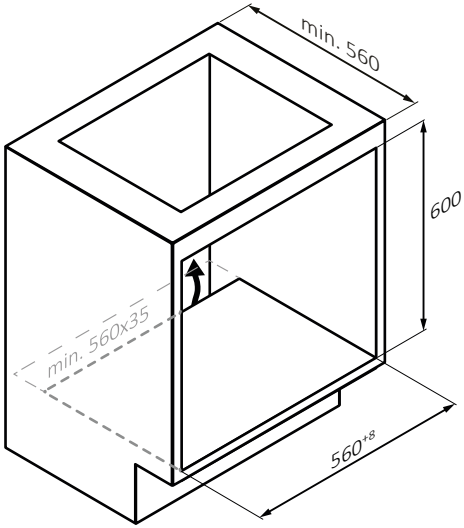


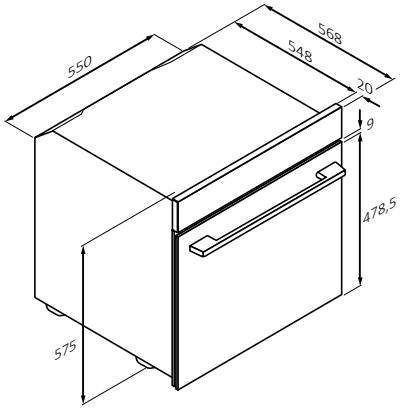

Вид ззаду

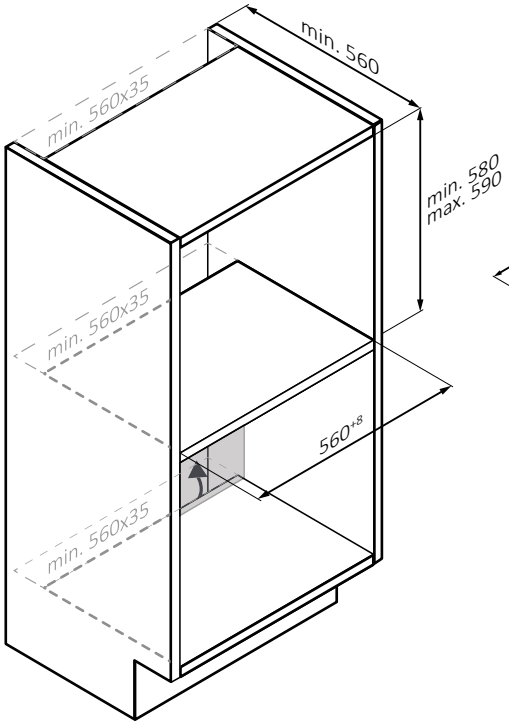


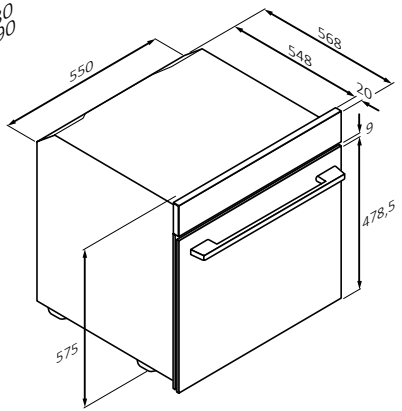

Вид збоку

mm

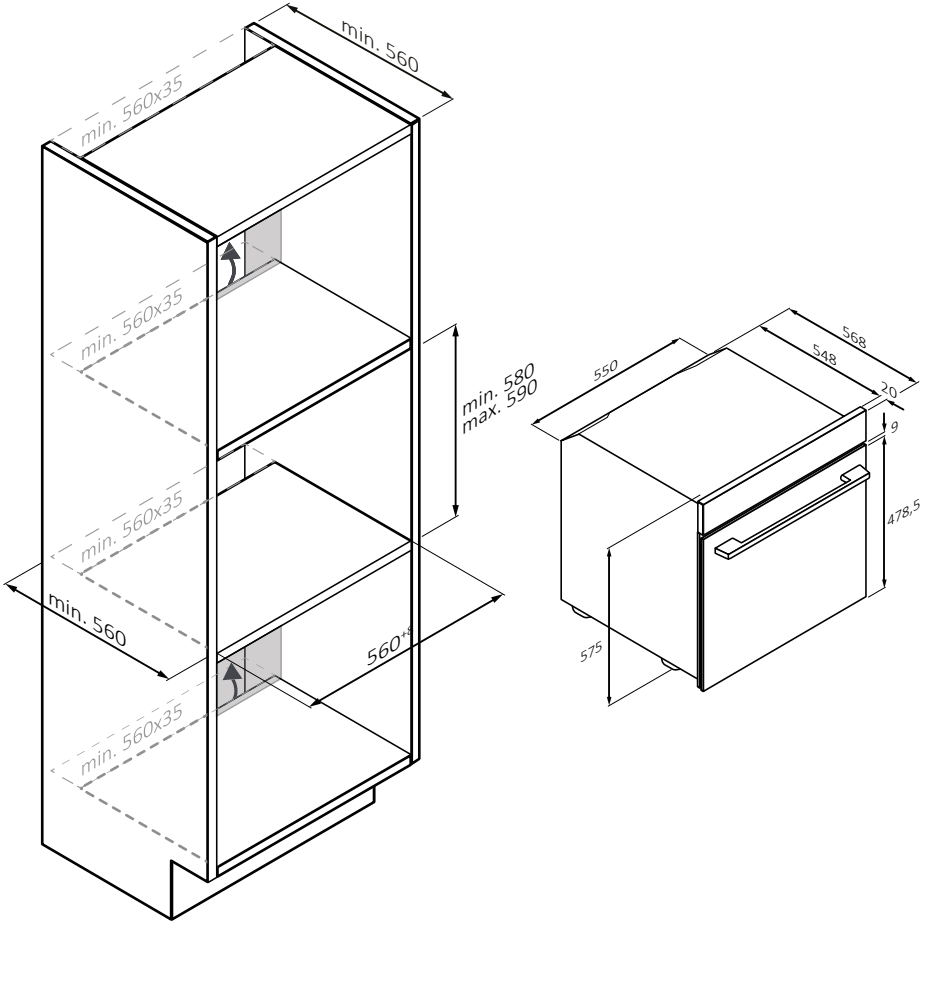

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

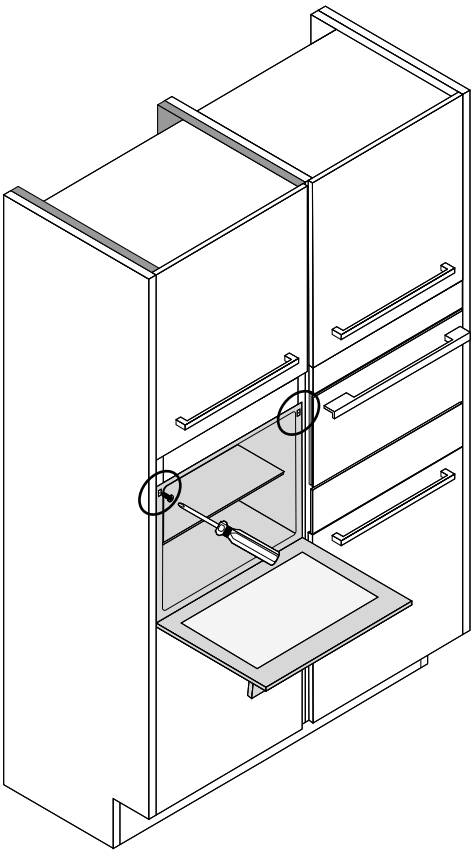

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

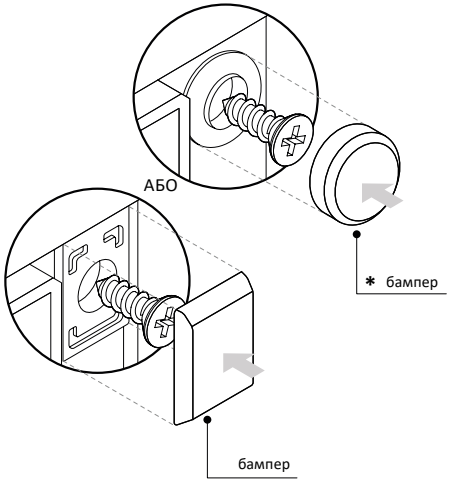

550
568
548
20
9
478,5
575

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






(лише за наявності*)

mm

## HOŞ GELDİNİZ

Ürünümüzü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Güvenliğinizi sağlamak ve en iyi sonuçları almak için lütfen bu kılavuzu, güvenlik talimatları da dahil olmak üzere dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.
Fırını kurmadan önce, onarım için ihtiyaç duyabileceğiniz seri numarasını kontrol edin. Taşıma sırasında herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin ve emin değilseniz kullanmadan önce bir teknisyene danışın.
Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.

**NOT:** Satın aldığınız modele göre fırının özellik ve aksesuarlarının değişebileceğini lütfen unutmayın.

**ÖZET**

**1. GÜVENLİK BİLGİSİ**

**2. ÜRÜN TANITIMI**
2.1. Ürüne Genel Bakiş
2.2. Aksesuarlar
2.3. Kumanda Paneli
2.4. Bağlantı

**3. BAŞLATMADAN ÖNCE**
3.1. Başlatma Bilgisi
3.2. İlk Kullanim
3.3. Ön Temizlik

**4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI**
4.1. Ürün Nasil Çalişir?
4.2. Pişirme İşlevleri
4.2.1. Standart İşlevler
4.2.2. Özel İşlevler
4.2.3. Çoklu Adım Özelliği

**5. PİŞİRME YÖNERGELERİ**
5.1. Genel Pişirme Tablosu
5.2. Everyday Cooking Tablosu

**6. BAKIM VE TEMİZLİK**
6.1. Genel Öneriler
6.2. Fırının Temizlenmesi
6.2.1. Fırının İçi: Temizleme İşlevleri
6.2.2. Fırının Dışında: Cam Kapağın Çıkarılması ve Temizlenmesi
6.3. Aksesuar Temizliği
6.4. Bakım
6.5. Demo Modu

**7. SORUN GİDERME**

**8. ÇEVREYİ KORUMA VE BERTARAF**
8.1. Cihazın Bertaraf Edilmesi
8.2. Çevreyi Koruma ve Saygı

**9. KURULUM**

# 1. GÜVENLİK BİLGİSİ

## GENEL UYARILAR

- Temizlik işlemlerinde buharlı temizleyici kullanmayın.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmamaya özen gösterilmelidir.

## Kullanım amacına uygun olarak kullanın

- Fırını yalnızca amacına uygun olarak, yani yalnızca gıdaların pişirilmesi için kullanın; örneğin bir ısı kaynağı olarak başka herhangi bir kullanım uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli olarak kabul edilir. Üretici, uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanımdan kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu tutulamaz.

## Kullanım sınırlamaları

- Cihaz, güvenli bir şekilde kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verildiyse ve içerdiği tehlikeleri anlıyorlarsa 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, yetişkin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz, güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verilmedikçe, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılması için tasarlanmamıştır.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- ⚠**UYARI:** kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan özellikle kaçınılmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece uzak tutulmalıdır.
- ⚠ **UYARI:** Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

## KURULUM UYARILARI

- Fırın bir sütunun yüksek bir yerine veya bir tezgahın altına yerleştirilebilir.
- Sabitlemeden önce, soğutma ve iç kısımların korunması için gerekli olan temiz havanın düzgün sirkülasyonunu sağlamak için fırın boşluğunda iyi bir havalandırma temin etmelisiniz. Resimlerde belirtilen açıklıkları bağlantı tipine göre hazırlayın. Fırını mutlaka cihazla birlikte verilen vidalarla mobilyaya sabitleyin.
- Cihazı anma frekanslarında çalıştırmak için ek işlem/ayarlama gerekli değildir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz, dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.

- Kurulum sırasında fırının elektrik şebekesiyle bağlantısı kesilmelidir.
- Hatalı kurulumdan kaynaklanan arızaları gidermek için üreticinin yardımına ihtiyaç duyulursa, bu yardım garanti kapsamında olmayacaktır. Profesyonel kalifiye personel, mevcut kurulum talimatlarına uymalıdır.
- Yanlış kurulum insanlara, hayvanlara veya eşyalara zarar verebilir veya yaralanmalara neden olabilir. Üretici bu tür zarar veya yaralanmalardan sorumlu tutulamaz.
- Kurulum, kurulumun yapıldığı ülkede yürürlükte olan yasaları ve üreticinin talimatlarını bilmesi ve bunlara uyması gereken kalifiye bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Cihazı kutusundan çıkardıktan sonra mutlaka hasarlı olup olmadığını kontrol edin; sorun olması durumunda, kurulumdan önce müşteri hizmetlerine başvurun ve elektrik prizine bağlamayın.
- Cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemesini çıkarın.
- Kurulum sırasında fırını kaldırmak ve taşımak için fırın kapısının kolunu kullanmayın.
- Monta edildiği mobilya ve çevresindeki unsurlar 95°C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.
- Kesilme yaralanmalarını önlemek için kurulum sırasında koruyucu eldiven kullanılması tavsiye edilir.
- Ürünü atmosferik etkenlere maruz kalan açık ortamlara kurmayın.
- Bu cihaz 2000 m'den daha düşük rakımlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- İlk kullanımdan önce fırının ön yüzeyindeki koruyucu filmleri ve reklam etiketlerini çıkarın.

## ELEKTRİKSEL UYARILAR

- Priz, etikette belirtilen yüke uygun olmalı ve topraklama kontağı bağlı ve çalışır durumda olmalıdır. Topraklama iletkeni sarıyeşil renktedir. Bu işlem uygun niteliklere sahip bir profesyonel tarafından yapılmalıdır.
- Güç kaynağı bağlantısı fişle veya cihaz ile maksimum bağlı yükü taşıyabilen ve yürürlükteki mevzuata uygun güç kaynağı arasına aşırı gerilim kategorisi III gerekliliklerine uygun kontak ayırmalı bir çok kutuplu kesici yerleştirerek sabit kabloyla yapılabilir.
- Priz ile cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, kalifiye bir elektrik teknisyeninden prizi uygun başka bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz, kurulum yapılan ülkenin mevcut normlarına uygun olmalıdır.
- Sarı-yeşil topraklama kablosu, devre kesici tarafından kesilmemelidir. Bağlantı için kullanılan priz veya çok kutuplu kesici, cihaz kurulduğunda kolayca erişilebilir olmalıdır.

- Besleme kablosu hasarlıysa, olası bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis acentesi veya benzer kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Herhangi bir onarım için yalnızca Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parça kullanılmasını talep edin.
- Üzerinde herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazın elektrik şebekesiyle bağlantısını kesin.
- ⚠ **UYARI:** Elektrik çarpması olasılığını önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Çıkarılabilir parçalar çıkarılmadan önce fırın kapatılmalıdır. Temizledikten sonra, talimatlara uyarak yeniden monte edin.
- Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı, bazı temel kurallara uyulmasını gerektirir:
  - Cihazı güç kaynağından ayırmak için güç kablosundan çekmeyin;
  - Cihaza ıslak veya nemli el veya ayaklarla dokunmayın;
  -Genel olarak adaptörler, çoklu prizler ve uzatma kabloları kullanılması tavsiye edilmez.
  -Arıza ve/veya kötü çalışma durumunda, cihazı kapatın ve kurcalamayın.
- ⓘ **NOT:** Fırın bakım işlemleri gerektirebileceğinden, fırının kurulduğu yerden çıkarılması durumunda bağlanabilmesi için başka bir duvar prizinin hazır bulundurulması tavsiye edilir.
- Doğru şekilde yapılmayan herhangi bir onarım, kurulum ve bakım, kullanıcıyı ciddi şekilde tehlikeye atabilir.
- Üretici firma, hatalı kurulum, bakım veya onarım çalışmalarından kaynaklanan doğrudan veya dolaylı hasarlar nedeniyle herhangi bir sorumluluk kabul etmediğini beyan eder. Ayrıca topraklama sisteminin yokluğundan veya kesintisinden kaynaklanan hasarlardan (örn. elektrik çarpması) sorumlu değildir.
- ⚠ **DİKKAT:** termal devre kesicinin yanlışlıkla sıfırlanmasından kaynaklanan bir tehlikeyi önlemek için bu cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazı aracılığıyla beslenmemeli veya şebeke tarafından düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile etkinleştirilmek üzere tasarlanmamıştır.

## KULLANIM VE BAKIM

- Damlama tavası, pişirme sırasında damlayan artıkları toplar.
- Airfry tepsisi veya ızgarayı yan rafların üzerine yerleştirirken, yan tarafın kısa kısmını (durdurma ile uç arası) fırının iç kısmına doğru yönlendirmeye dikkat edin. Izgarada dekoratif metal çubuk varsa, marka logosunun görülebilmesi ve okunabilmesi için fırının dış kısmına yerleştirmeye dik-

kat edin. Doğru konumlandırma için bu kullanım kılavuzunun Aksesuarlar bölümündeki resme de bakın.

- Fırın kapağı camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Yalnızca bu fırın için tavsiye edilen sıcaklık sensörünü kullanın.
- Pişirme sırasında, fırın boşluğunda veya kapak camında nem yoğuşması olabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için, gücü açtıktan sonra yiyecekleri fırına koymadan önce 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğuşma kaybolur.
- Sebzeleri açık bir tepsi yerine kapaklı bir tencerede pişirin.
- Yiyecekleri, 15/20 dakikadan fazla pişirdikten sonra fırının içinde bırakmaktan kaçının.
- Bir pişirme sırasında uzun süreli bir güç kaynağı kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir; bu durumda müşteri hizmetlerine başvurun.
- ⚠ **UYARI:** Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskini taşır.
- ⚠ **UYARI**: Fırın kapağı contasını asla çıkarmayın.
- ⚠ **DİKKAT:** Pişirme sırasında veya fırın sıcakken hazne tabanını tekrar su ile doldurmayın.
- ⚠ **UYARI**: Yiyecekleri doğrudan fırın raflarına koymayın. Her zaman pişirme kağıdı ve/veya uygun fırın tepsileri veya kapları kullanın.
- İlk kullanımdan önce tüm aksesuarları sıcak su ve bulaşık deterjanı solüsyonuyla yıkayın.

## UYARILAR (*PİRO FIRINLAR İÇİN)

- Temizlemeden önce döküntü fazlası giderilmelidir.
- ⚠ **UYARI:** otomatik temizleme döngüsünü başlatmadan önce:
  - Fırın kapağını temizleyin;
  - Fırının içindeki büyük veya iri taneli yemek artıklarını nemli bir sünger kullanarak temizleyin. Deterjan kullanmayın;
  - Tüm aksesuarları ve kayar raf kitini (varsa) çıkarın;
  - Kurulama bezi ile örtmeyin.
- Et pişirme sensörlü fırınlarda, temizleme işlemi yapılmadan önce deliğin verilen somun ile kapatılması gereklidir. Et pişirme sensörünün kullanılmayacağı her zaman deliği somunla kapatın.
- Pirolitik temizleme işlemi (varsa) sırasında yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir ve çocuklar uzak tutulmalıdır.

* Fırın modeline göre değişmektedir.

- Fırının üzerine bir ocak yerleştirilmişse, ocağın aşırı ısınmasını önlemek için Piroliz çalışırken ocağı kesinlikle kullanmayın.

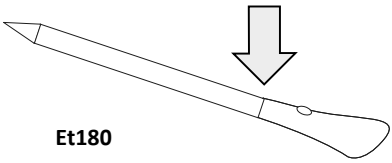
## UYARILAR (STEAM PLUS İÇİN)

- Buhar tanını doldururken, su seviyesi tank üzerinde belirtilen maksimum seviyeyi geçmemelidir
- Hazneyi doldurmak için sadece içme suyu kullanın.
- Pirolitik temizleme işlevini başlatmadan önce buhar tankı çıkarılmalıdır. Pirolitik temizleme işlevi sırasında buhar tankını yerleştirmeyin.

## KABLOSUZ SICAKLIK PROBU İÇİN UYARILAR

- Bu ürün fırın cihazlarına özeldir. Yalnızca bu Kullanım Kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanılmalıdır.
- PİŞİRME İŞLEMİNDEN HEMEN SONRA Preci Probe'a ÇIPLAK ELLERLE DOKUNMAYIN. Pişirme sonrasında Preci Probe'u gıdadan çıkarmak için daima fırın eldiveni takın.

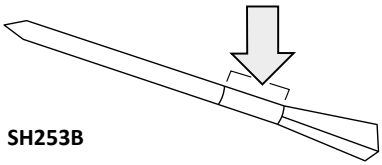
Kablosuz sıcaklık probunu yiyeceğin içine şu noktaya kadar yerleştirin.



**Et180**

**veya**

Kablosuz probu, çizgi ile kapak arasındaki alana kadar yiyeceğin içine yerleştirin.

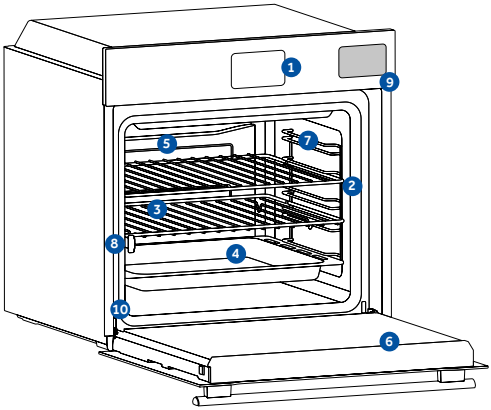


**SH253B**

- Preci Probe'un metal kısmını doğrudan fırının ürettiği ısıya maruz bırakmayın.
- Preci Probe'u ankastre fırın dışında başka bir cihazda kullanmayın.
- Preci Probe'u mikrodalga fırında kullanmayın.
- Preci Probe temizlenebilir ve yıkanabilir ancak uzun süreli olarak suya
- batırmayın.
- Bu ürün 12 yaş ve altındaki kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Tedarikçi, Preci Probe'un yanlış kullanımından kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu olmayacaktır.
- Kullanımdan önce Preci Probe'u temizleyin.
- Prob, 10°C'den metal parçanın iç maksimum sıcaklığı olan 100°C'ye kadar olan sıcaklık aralığında çalışabilir. Bir pişirme programı seçildiğinde, ekran varsayılan sıcaklığı gösterir, ancak bu sıcaklık asla 250°C'nin üzerine çıkmaz: Seçilebilir sıcaklık da 250°C ile sınırlıdır.
- Preci Probe'un sıcaklığı 100°C'yi aşarsa pişirme durdurulur ve pişirme sensörünün hasar görmesini önlemek için Preci Probe mümkün olan en kısa sürede eldiven giyilerek fırından çıkarılmalıdır.

# 2. ÜRÜN TANITIMI

## 2.1. ÜRÜNE GENEL BAKIŞ

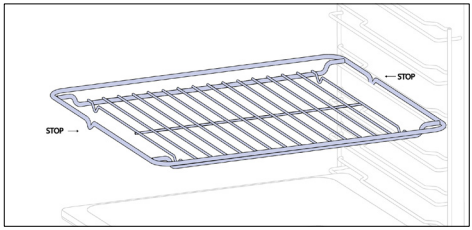



1. **Kumanda paneli**
2. **Raf konum numaraları**
3. **Izgaralar**
4. **Tepsi**
5. **Fan Kapağı**
6. **Fırın Kapısı**
7. **Yanal tel ızgaralar**
   (varsa: sadece düz boşluk için)
8. **Teleskopik Raylar**
9. **Buhar Tankı**
10. **Seri numarası ve QR Kodu**

İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.

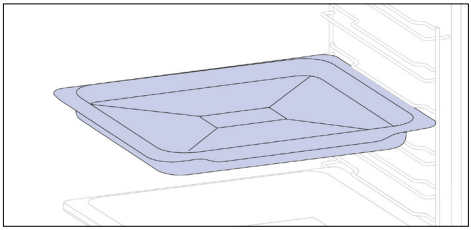
## 2.2. AKSESUARLAR

### Metal ızgara



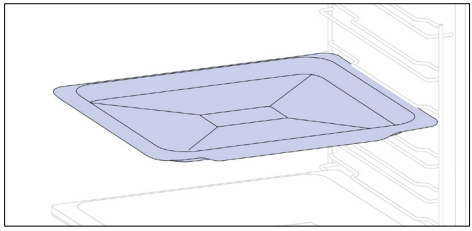

Fırındaki tel raf, pişirme gereçlerini destekleyen ve farklı pişirme ihtiyaçlarına göre farklı yüksekliklere ayarlanabilen, çıkarılabilir ve ayarlanabilir bir raftır. Yiyecekleri doğrudan üzerine koymayın; bunun yerine, pişirme kağıdı veya uygun fırın tepsileri kullanın.

### Daha derin Tepsi



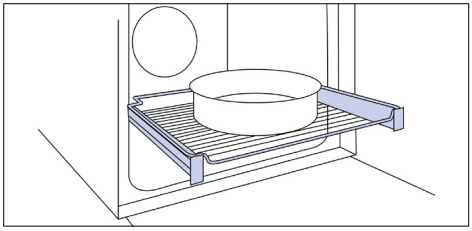
Derin tepsi, güveç veya kızartma gibi ilave sıvı veya katman gerektiren tarifler için idealdir. Derinliği, içinde hazırlanan yemeğin istenilen kıvamda olmasını sağlayacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır.

### Fırın tepsisi (sadece varsa*)



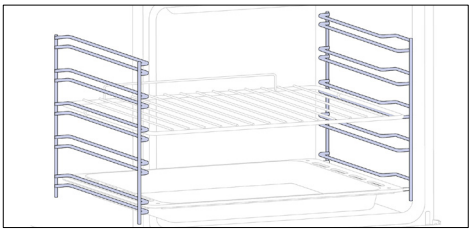
Alt tarafın eşit şekilde kızarmasını sağlamak için ideal olan fırın tepsisi, sığ ve düz tasarımı sayesinde kurabiye ve hamur işleri için mükemmeldir. Buna ek olarak, tepsiyi bir pişirme ızgarasının altına yerleştirmek, damlamaların toplanmasına ve fırının kirlenmesini önlemeye yardımcı olabilir.

### Teleskopik Kılavuzlar (sadece varsa*)



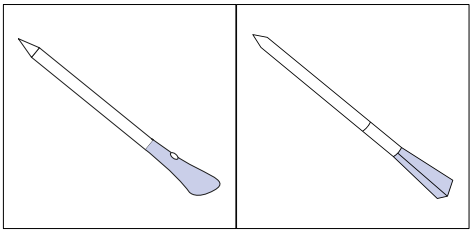
Teleskopik fırın rayları, sıcak fırının derinliklerine ulaşmaya gerek kalmadan ögeleri yerleştirmeyi veya çıkarmayı kolaylaştıran, uzatılabilen raflardır. Güvenliği ve stabiliteyi artırırlar ve farklı seviye konumlarında ayarlanabilirler.

**Yan tel ızgaralar** (sadece varsa*)



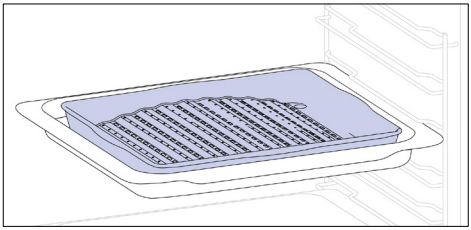
Fırın boşluğunun her iki yanında yer alan yan raflar, pişirme sırasında fırın tepsisi ve ızgaraların yerleştirilmesi için tasarlanmıştır.

**Preci Probe** (sadece varsa*)



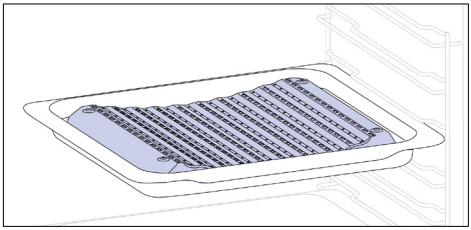
Bu Et Pişirme Sensörü, yiyeceğin içine yerleştirilen ve pişirme sırasında yiyeceğin iç sıcaklığının kontrol edilmesini sağlayan bir sıcaklık sensörüdür. Esas olarak balık ve et için kullanılır.

**Çift Tepsi – Barbekü modu** (sadece varsa*)



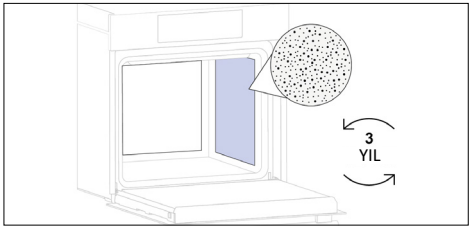
Dışbükey şekli fırında yüksek sıcaklıkta (220°) ızgara yapmak için uygundur ve tepsinin altındaki yağların drenaj etkisi sayesinde evde bile az dumanlı bir barbekü sonucu sağlar.

**Çift Tepsi – BUHAR modu** (sadece varsa*)

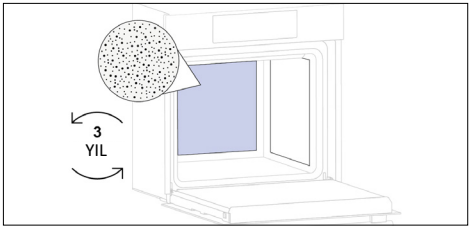


İçbükey şekil, pişirme sırasında oluşan nemin doğru şekilde sirkülasyonunu sağlar ve gıdanın nem oranını yüksek tutar. Tepsiye konulan su miktarına göre daha kuru veya daha “ıslak” bir pişirme elde edilebilir.

**Katalitik paneller** (sadece varsa*)

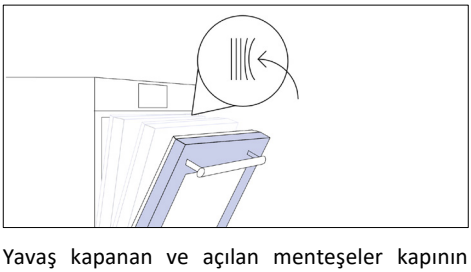



**Katalitik Fan Kapağı** (sadece varsa*)



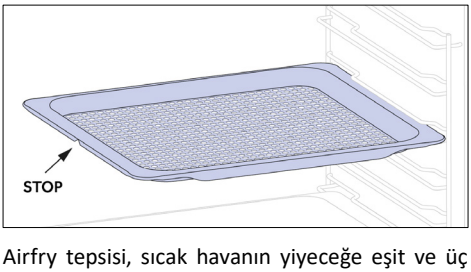

Yağları, çıkarılması kolay gazlı elementlere dönüştürmek için mikro gözenekli bir yapıya sahip, emaye kaplı özel paneller. 3 yıllık kullanımdan sonra değiştirin (haftada 2/3 pişirme döngüsünde).

**Softclose/Soft open menteşeler** (sadece varsa*)



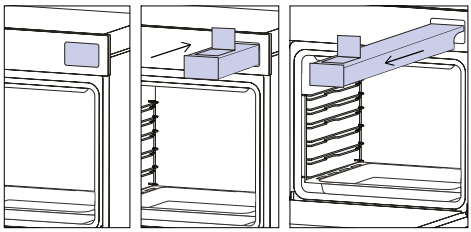
Yavaş kapanan ve açılan menteşeler kapının hareketini kontrol ederek yumuşak bir hareket sağlar ve çarpmayı önler.

**Airfry tepsisi** (sadece varsa*)




Airfry tepsisi, sıcak havanın yiyeceğe eşit ve üç boyutlu olarak ulaşmasını sağlar, böylece yiyeceğin iç kısmı yumuşak kalırken dış kısmı daha çıtır olur. İsteğe bağlı olarak L1'e, su veya galeta ununu toplamak için bir fırın tepsisi yerleştirilebilir.

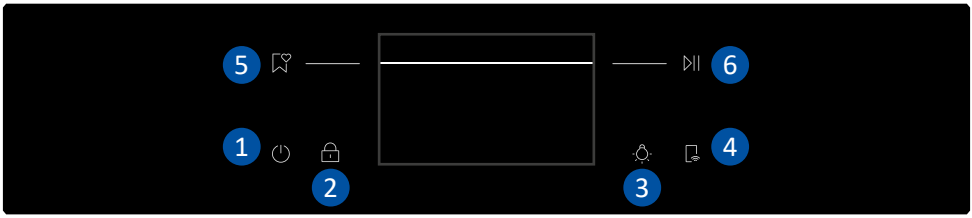
**Buhar Tankı**



Buhar Tankı, buhar destekli pişirme ve temizleme programlarını gerçekleştirmek için gereken suyla doldurulabilen bir çekmecedir.

**TR:** Yiyecekleri doğrudan fırın raflarına koymayın. Her zaman pişirme kağıdı ve/veya uygun fırın tepsileri veya kapları kullanın.

## 2.3. KUMANDA PANELİ




**Komisyon Yönetmeliği (AB) 2023/826'ya göre düşük güç tüketimi verileri**
Ürünün bekleme modu durumundaki güç tüketimi: 0,5 W
Ekipmanın otomatik olarak bekleme modu koşulun ulaştığı süre: 20 dk.

Modele bağlı olarak işlevler ve işlev sıralaması değiştirilebilir

1. Açık/Kapalı
2. Çocuk Kilidi
3. Lamba
4. Uzaktan Kumanda
5. Favoriler
6. Başlat/Duraklat

### ANA İŞLEVLER

| Sembol | İşlev | Açıklama |
|---|---|---|
| | **Açık/Kapalı** | Fırını açmak/kapatmak için basın. |
| | **Çocuk kilidi** | Ekranı kilitlemek ve küçükler tarafından istenmeyen kullanımı önlemek için 3 saniye basılı tutun. |
| | **Işık** | Fırın boşluğu ışığını açmak/kapatmak için basın. |
| | **Uzaktan Kumanda** | Fırını hOn uygulamasıyla (uygulama aracılığıyla) eşleştirdikten sonra uzaktan kumandayı etkinleştirmek için düğmeyi 3 saniye basılı tutun. |
| | **Favoriler** | Favoriler menüsüne ulaşmak için basın. |
| | **Başlat/Duraklat** | Pişirmeyi Başlatmak/Duraklatmak veya işlevleri onaylamak için basın. |

**EKRAN GERİ BİLDİRİMİ** (yalnızca etkin olduğunda görünür)

| Sembol | Geri bildirim | Açıklama |
|---|---|---|
|  | **Tank Yok** | The icon appears when the Steam Tank is missing or open. |
|  | **Tankı Doldurun** | The icon appears when water must be added to the Steam Tank. |
|  | **Boşaltma Devam Ediyor** | The icon appears during the Drain process. |
|  | **Tank Boş** | The icon appears when there is no water inside the Steam Tank. |
|  | **Tankı Boşaltın** | The icon appears to prompt the user to empty the Steam Tank. |
|  | **Kireç Çözme Gerekiyor** | The icon appears when a descaling cycle is necessary. |

## 2.4. BAĞLANTI

### Kablosuz parametreleri

| Teknoloji | Wi-Fi | Bluetooth ® wireless technology (1) |
|---|---|---|
| Standart | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy |
| Frekans Bantları [MHz] | 2401÷2483 | 2402÷2480 |
| Maksimum Güç [mW] | 100 | 10 |

### Kablosuz Prob Kablosuz Parametreleri

| * Model | Et180 | SH253B |
|---|---|---|
| Teknoloji | Bluetooth ® wireless technology | Bluetooth ® wireless technology |
| Standart | Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy | Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy |
| Frekans Bantları [MHz] | 2400÷2480 | 2402÷2480 |
| Maksimum Güç [mW] | 2.5 - (4dBm) | 2.37 - (3.75dBm) |

(1) Bluetooth ® kelime markası ve logoları, Bluetooth SIG, Inc.'e ait tescilli ticari markalardır ve Candy Hoover Group SRL tarafından bu markaların kullanımı lisans altındadır. Diğer ticari markalar ve ticari isimler, ilgili sahiplerine aittir.

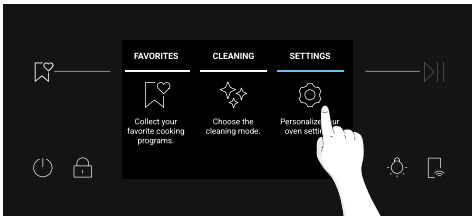
* Fırın modeline göre değişmektedir.

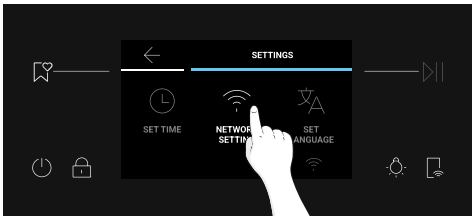
### Ağ bağlantılı donanım için ürün bilgileri

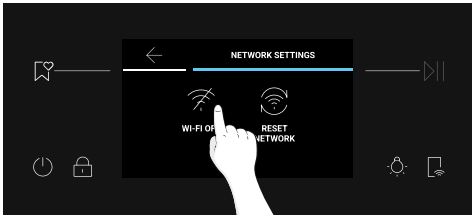
Tüm kablolu ağ bağlantı noktaları bağlı ve tüm kablosuz ağ bağlantı noktaları etkin ise, ağ bağlantılı beklemedeki ürünün güç tüketimi: 2,0 W.
Ekipmanın otomatik olarak ağ bağlantılı bekleme koşuluna ulaşma süresi: 20 dk

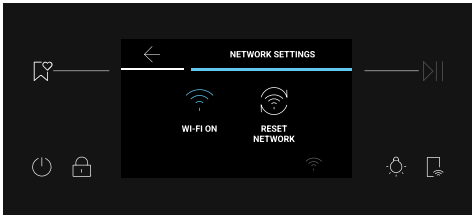
### Kablosuz ağ bağlantı noktası nasıl etkinleştirilir

Ana Sayfa Panosunda "Ayarlar" ögesine, ardından "Ağ Ayarları" ögesine basın. Wi-Fi'yi açmak için Wi-Fi KAPALI ögesini değiştirin.



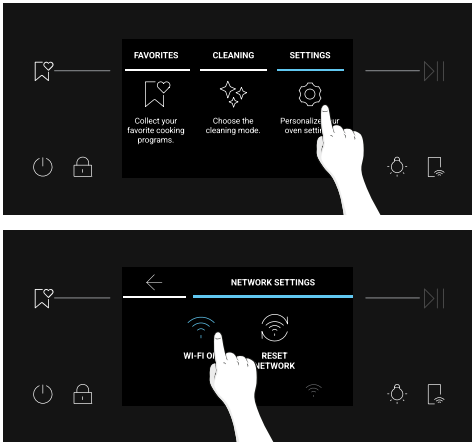



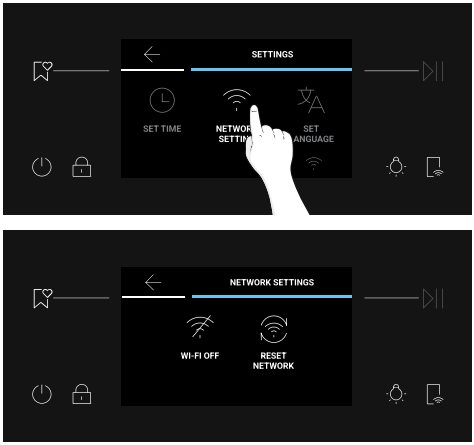



### Kablosuz ağ bağlantı noktasının devre dışı bırakılması

Ana Sayfa Panosunda “Ayarlar” ögesine, ardından “Ağ Ayarları” ögesine basın. Wi-Fi’yi kapatmak için Wi-Fi AÇIK ögesini değiştirin.



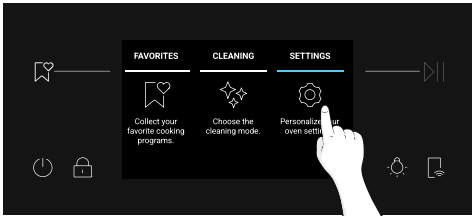


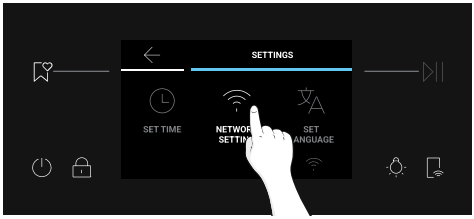


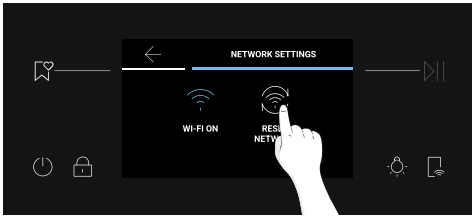


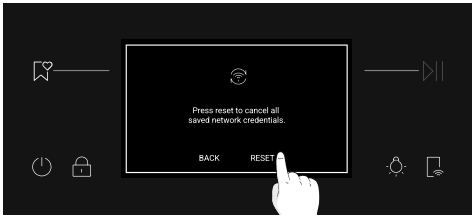

### Ağı sıfırlama

1. Ana Sayfa Panosunda Ayarlar ögesine, ardından Ağ Ayarları ögesine basın;
2. “Ağı Sıfırla” ögesine basın (yalnızca cihaz zaten eşleştirilmişse etkindir);
3. “Sıfırla” ögesine basarak açılır mesajı onaylayın




Candy Hoover Group Srl işbu belge ile telsiz ekipmanının 2014/53/EU Direktifine ve İngiltere pazarı için ilgili yasal gerekliliklere uygun olduğunu beyan eder. Uygunluk beyanının tam metnine aşağıdaki internet adresinden ulaşılabilir: **www.candy-group.com**

## UYGULAMAYLA NASIL ETKİLEŞİM KURULUR

Cihazınız evinizin kablosuz ağına bağlanabilir ve uygulama kullanılarak uzaktan çalıştırılabilir. En son yazılım ve özelliklerle güncel kalmasını sağlamak için cihazınızı bağlayın.

**NOT:**

- Fırın açıldığında WIFI simgesi 30 dakika boyunca yanıp söner. Bu süre zarfında ürünü kaydettirmek mümkündür.
- Ev Wi-Fi ağınızın açık olduğundan emin olun.
- Hem cihazınız hem de mobil cihazınız hakkında size adım adım rehberlik verilecektir.
- Fırınınızın bağlanması 10 dakika kadar sürebilir.
- Daha fazla rehberlik ve sorun giderme için lütfen uygulamaya bakın.

Akıllı telefonunuza indirin.

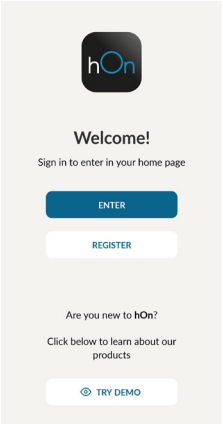
Available on the App Store

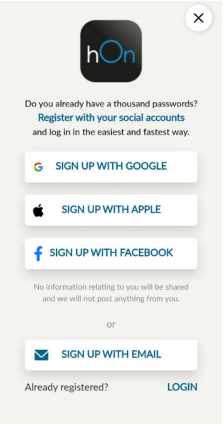
GET IT ON Google Play

Aşağıdaki görseller yalnızca ilustrasyon amaçlıdır.

## YENİ KULLANICI KAYDI

- “Kaydol” ögesine tıklayın
- Sosyal hesaplar aracılığıyla veya kişisel e-posta adresinizle kayıt olabilirsiniz

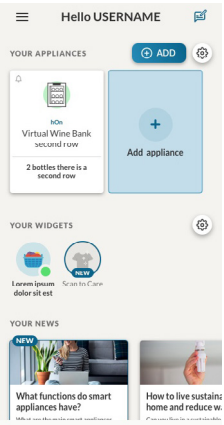



## HIZLI EŞLEŞTİRME KAYDI

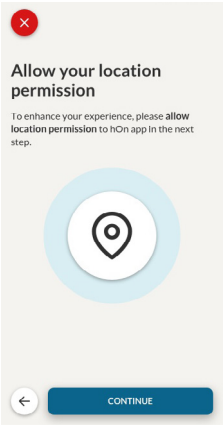
**Adım 1**

- “Cihaz ekle” ögesini seçin.



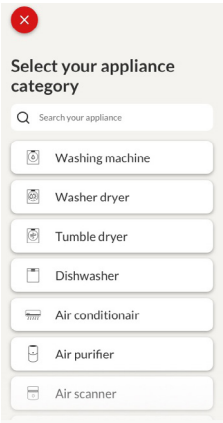
**Adım 2**

- Konum izninize izin verin.



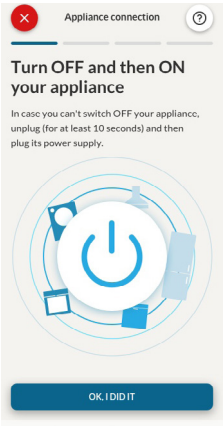

**Adım 3**

- Cihaz kategorisinden fırını seçin.



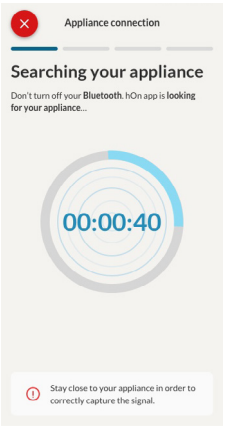

**Adım 4**

- Cihazınızı açın; zaten açıksa, kapatıp tekrar açın.



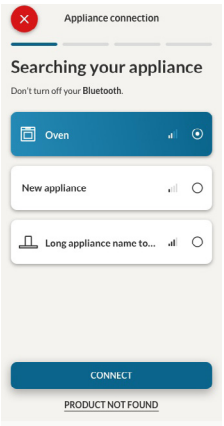
**Adım 5**

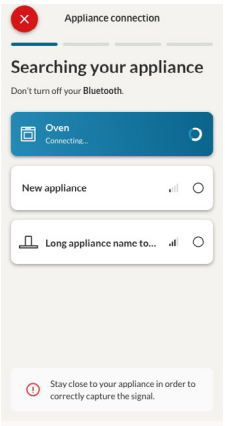
- Açıldıktan sonra hOn uygulaması cihazınızı aramaya başlayacaktır.




**Adım 6.1-6.2**

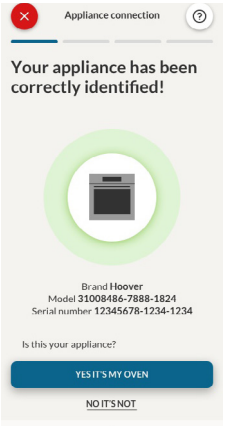
- Cihazınızı seçin, "bağlan" ögesine dokunun ve birkaç saniye bekleyin.




**Adım 7**

- Fırınınız bulunacaktır; fırınınızı hOn aracılığıyla kontrol edebilirsiniz.



## UZAKTAN KUMANDA

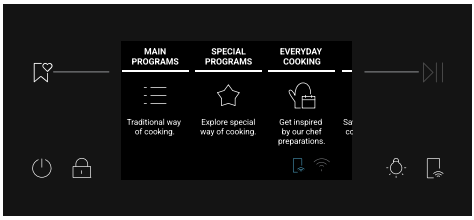
Uzaktan Kumanda, ürünü hem cihazdan hem de hOn Uygulamasından doğrudan kontrol etme olanağı sağlayarak kullanıcılara kolaylık, verimlilik ve genel pişirme deneyimini artıran çok sayıda avantaj sunar. Bu işlev, cihazınız aracılığıyla şunlar gibi çeşitli özelliklerden yararlanmanıza olanak tanır: uygulamada mevcut olan tariflerin veya pişirme programlarının gıda termometresiyle ve gıda termometresi olmadan anında veya programlı olarak başlatılması; tariflerin ilerleme durumunun gerçek zamanlı olarak izlenmesi; kullanımdaki pişirme parametrelerinin ayarlanması; Preci Probe aracılığıyla pişirme sürecinin yönetimi ve izlenmesi; U-Create işlevi aracılığıyla özelleştirilmiş tariflerin oluşturulması ve "Jolly işlevi" aracılığıyla doğrudan ürün üzerinde oluşturulan tariflerin kaydedilmesi.
Uzaktan Kumanda yalnızca ürün kaydedildiğinde etkinleştirilebilir.
Ayrıca uygulamayı kullanarak pişirme programını, cihaz ekranındaki 'DURDUR' Düğmesine tıklayarak uzaktan durdurabilirsiniz. Fırın pişirme işlemini otomatik olarak durduracaktır.
Uzaktan Kumanda AÇIK olduğunda, pişirme programlarını ve tarifleri doğrudan Uygulamadan veya cihazdan başlatabilir/durdurabilir ve izleyebilirsiniz. Bir pişirme programı başladıktan sonra Uzaktan Kumanda KAPALI konuma getirilirse program yalnızca fırından durdurulabilir.

**NOT**: Uzaktan Kumanda, Izgara + Fan ve Supergrill programları hariç üründeki tüm pişirme işlevlerinde kullanılabilir.

### Uzaktan Kumanda nasıl etkinleştirilir:

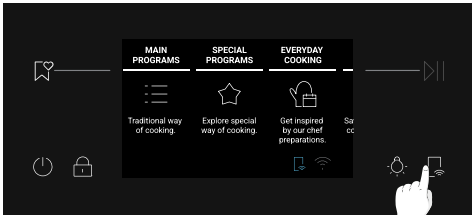
1. Ana Sayfa Panosunda sağ alt köşedeki ögesine basın;
2. "Uzaktan Kumanda AÇIK" simgesi ekranın alt kısmında gösterilecektir;
3. Uygulamaya erişim sağlayın, bir program seçin ve pişirme işlemini başlatın. İşlem sırasında program parametrelerini hem üründen hem de Uygulamadan kontrol etmek ve değiştirmek mümkündür.

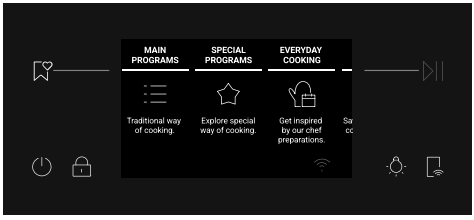


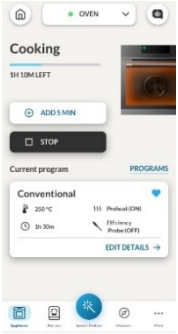




### Uzaktan Kumanda devre dışı bırakılması:

1. Uzaktan Kumanda aktif durumdayken kapatmak için ögesine basın.
2. "Uzaktan Kumanda AÇIK" simgesi kaybolacaktır.






**NOT**: Kullanıcı, devam eden pişirme işlemini fırından durdurursa, aynı anda durdurulan pişirme işlemi de Uygulamada görülür.

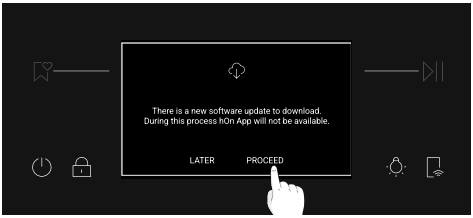
## KABLOSUZ GÜNCELLEME (OTA)

Fırın, ürün yazılımının bakımını sağlayacak bir kablosuz güncelleme işlevine sahiptir ve ürün uygulamaya kaydedilir kaydedilmez etkinleştirilen güncellenmiş fırın işlevselliğini garanti etmek için her zaman kullanılmalıdır. Bir güncelleme mevcut olduğunda ve fırın bağlandığında, ekranda bir açılır mesajla bilgilendirilirsiniz.

OTA işlemi 2 adımda gerçekleştirilir.

**1. YAZILIM İNDİRME**– Yaklaşık 2 saat sürebilecek bu işlem sırasında fırını pişirmek için kullanmak mümkündür ancak hOn Uygulaması kullanılamayacaktır.

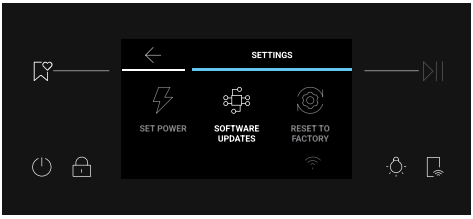
- ”Devam” ögesini seçtiğinizde güncelleme indirilmeye başlayacak ve mavi oklu Wi-Fi simgesi indirme işlemi bitene kadar görünür kalacaktır. Bu süre zarfında ekranı kapatmak için AÇIK/KAPALI düğmesine basmadan önce uzaktan kumanda etkinleştirilmelidir, aksi takdirde indirme işlemi kesintiye uğrayacaktır.





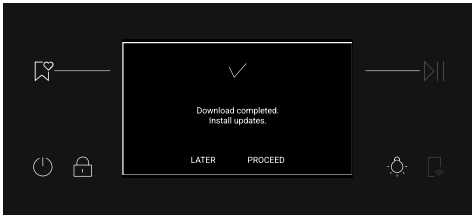


- “Daha Sonra” ögesini seçerek, Ayarlar menüsünde “Yazılım Güncellemeleri” ögesine girerek işlemi başlatmak mümkündür.



**2. KURULUM** Yaklaşık 2 saat sürebilecek bu işlem sırasında fırını pişirmek için kullanmak mümkündür ancak hOn Uygulaması kullanılamayacaktır.

- "Devam" ögesine dokunarak güncellemenin yüklenmesini sağlayabilirsiniz.

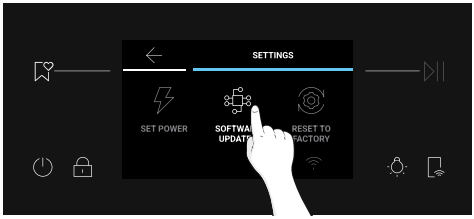


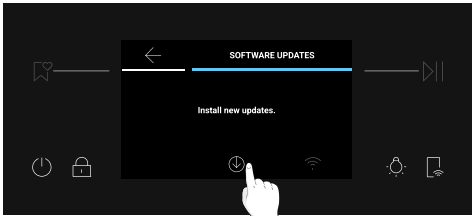







- "Daha Sonra" ögesini seçerek, Ayarlar menüsünde "Yazılım Güncellemeleri" ögesine girerek işlemi başlatmak mümkündür.



# 3. BAŞLATMADAN ÖNCE

## 3.1. BAŞLATMA BİLGİSİ

Fırını ilk açtığınızda bir miktar duman görebilirsiniz. Endişelenmeyin, fırını kullanmadan önce dumanın dağılmasını bekleyin.

### Kapı nasıl çalışır

Pirolitik temizleme işlemi sırasında fırın kapısı her zaman kilitli kalır. Kilitli değilse, fırında hata kodu 24 gösterilir ve temizleme işlevi duraklatılır.

### Aydınlatma nasıl çalışır?

Fırın boşluğu bir veya daha fazla ampulle aydınlatılır ve genellikle pişirme işlevi her başladığında etkinleştirilir.
Kapı anahtarıyla donatılmış fırınlarda (aşağıya bakın), kapı açıldığında ışık otomatik olarak açılır.
Lamba düğmesi bulunan fırınlarda, aydınlatmayı etkinleştirmek için de kullanılabilir.
Fırın kapısı 10 dakikadan fazla açık kalırsa, ışıklar otomatik olarak söner.
Pirolitik temizleme işlemi sırasında ışık kapalı kalır. *

### Soğutma fanı nasıl çalışır?

Soğutma fanı, ısıyı dağıtmak, fırının ve çevresinin çok ısınmasını önlemek ve mutfak aletlerini yüksek sıcaklıkların etkilerinden korumakla görevlidir. Bu nedenle, fırın kapatıldıktan sonra soğutma fanının çalışması bir süre daha duyulabilir.
Fırının iç sıcaklığına bağlı olarak, pişirme işlemi sırasında ve sonrasında çalışır.
Soğutma fanı çalışırken genellikle hafif bir uğultulu bir ses veya pırpır sesi çıkarır. Ayrıca, fırın kapısı ile kontrol paneli arasındaki boşluktan sıcak bir hava akımının çıktığını da fark edebilirsiniz. Pirolitik temizleme sırasında ve kapı kilitliyken soğutma fanı açılır.*
EKO işlevi sırasında ışık kapalı kalacaktır.
(*yalnızca piro fırınlar için)

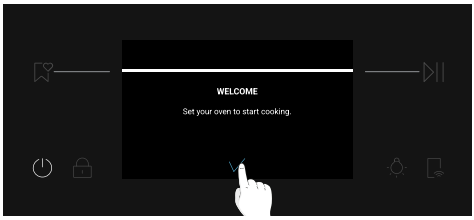
### Durum çubuğu nasıl çalışır?

Ayarlanan programları temel alan durum çubuğu, sıcaklık ve zamanın izlenmesini kolaylaştırır.
Özellikle ön ısıtma içeren işlevlerde bu aşamadaki sıcaklık artışını görüntüler. Pişirme programlarında ve pirolitik temizleme işlevinde sırasıyla pişirme süresinin geri sayımı ve temizleme döngüsü gösterilir.

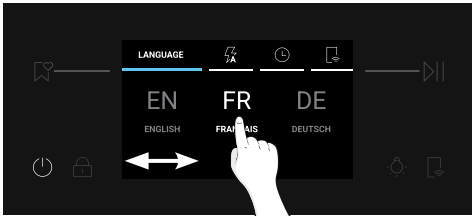
## 3.2. İLK KULLANIM

Cihaz ilk kez açıldığında ilk adım dili seçmek, günün saatini ayarlamak ve 13 amper ile 16 amper arasında seçim yapmaktır.

İlk olarak ekranda bir hoş geldiniz mesajı görüntülenir. Devam etmek için ✓ ögesine basın.



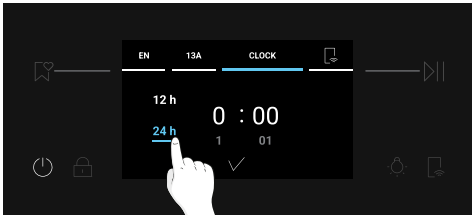
- **DİLİ SEÇ:** Bir pano menü görüntülenecektir. İstediğiniz dili seçmek için panoyu yatay olarak kaydırın. Bir sonraki adıma geçmek için istediğiniz dile dokunun.

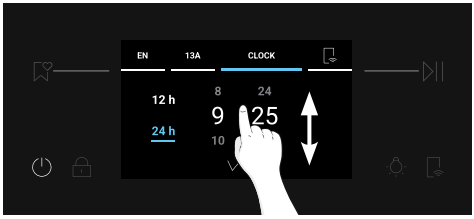


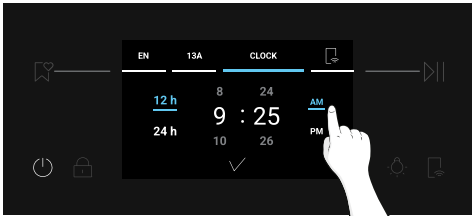

- **AMPER AYARI:** Varsayılan olarak fırın, gücü 3 kW'tan (16 A) fazla olan evlere uygun olarak, daha yüksek güçte çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Evinizin elektrik gücü düşükse bu ayarı 13 A olarak değiştirebilirsiniz. Bu ayar fırının ne kadar çabuk ısınacağını etkiler. Daha yüksek seçeneğin (16A) seçilmesi, daha hızlı ısınacağı anlamına gelir (çünkü güç emilimi artar). Ekranda iki seçenek göreceksiniz: 13A ve 16A. Seçmek ve bir sonraki adıma geçmek için istenen amper değerinin üzerine basın.

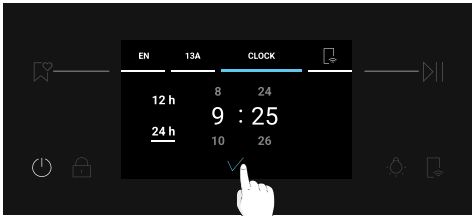



- **ZAMAN AYARI:** Ekranda önceden ayarlanmış 24 saatlik zaman formatında '0:00' görüntülenecektir. Saat formatını değiştirmek için ekranın sol tarafındaki 12h / 24h ögesine basın. Saati ayarlamak için sayıları dikey olarak kaydırın.
12 saatlik zaman formatını seçtiyseniz, günün saatini seçmek için AM / PM ögesine de basın.
Seçiminizi onaylamak için ✓ ögesine basın.

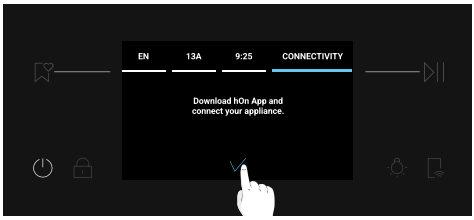


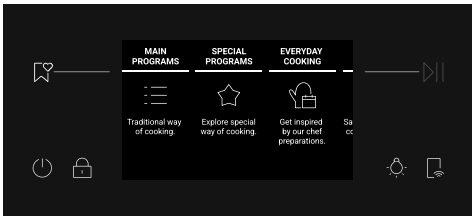



Başlangıç ayarlarını yaptıktan sonra eşleştirme bilgileri hakkında bir açılır mesaj görüntülenecektir. Onaylamak ve Ana Sayfa panosu menüsüne gitmek için ✓ ögesine basın.



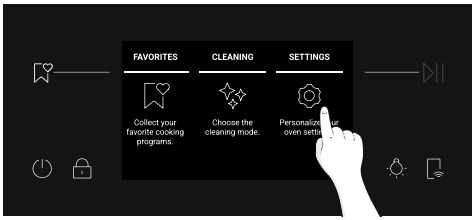



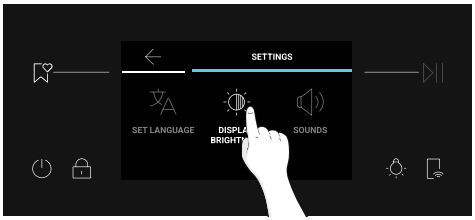


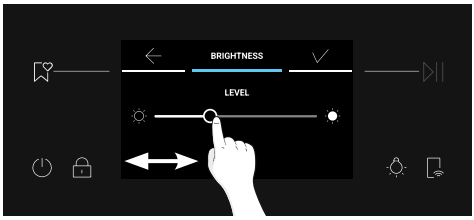

- **KURULUM SONRASI TALİMATLAR**
  İlk kullanımdan sonra başlangıç ayarlarını düzenlemek için, Ana Sayfa menüsünden istediğiniz zaman Ayarlar menüsüne erişebilirsiniz.

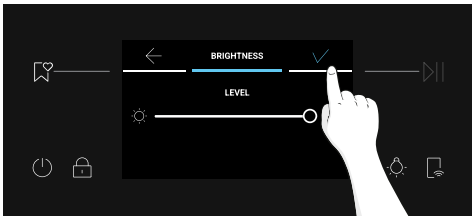
  **EK AYARLAR**
  Parlaklık ve Ses seviyeleri kullanıcı tarafından Ayarlar bölümünden ayarlanabilir.

- **PARLAKLIK:** Ana Sayfa panosunda "Ayarlar" ögesine basın. Ayarlar menüsünü yatay olarak kaydırın ve "Ekran Parlaklığı" ögesine basın. Parlaklığı ayarlamak için kaydırıcıyı yatay olarak kaydırın. Onaylamak için ✓ ögesine basın.

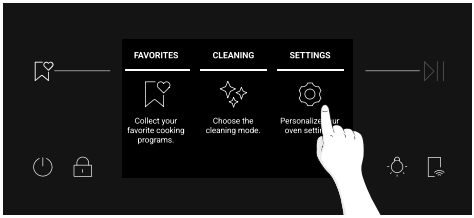


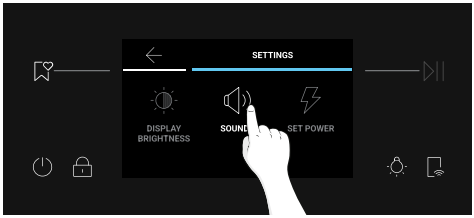



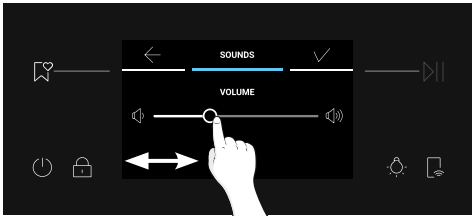



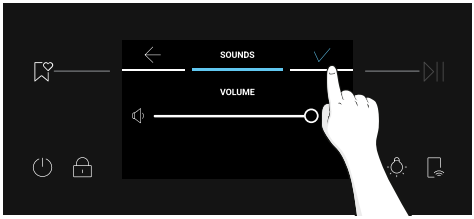



- **SES:** Ana Sayfa panosunda "Ayarlar" ögesine basın. Ayarlar menüsünü yatay olarak kaydırın ve "Sesler" ögesine basın. Ses seviyesini ayarlamak için kaydırıcıyı sola ve sağa kaydırın. Onaylamak için ✓ ögesine basın.



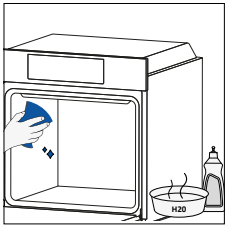



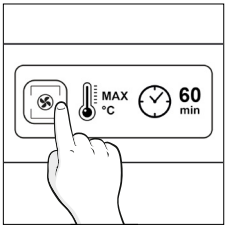



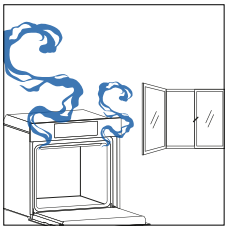



### 3.3. ÖN TEMİZLİK

İlk kullanımdan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri nemli yumuşak bir bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sıcak su ve bulaşık deterjanıyla silin. Boş fırını maksimum sıcaklığa ayarlayın ve yaklaşık 1 saat açık bırakın; bu, fırının yeni olmasından kaynaklanan kokuları giderecektir.



# 4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI

## 4.1. ÜRÜN NASIL ÇALIŞIR?

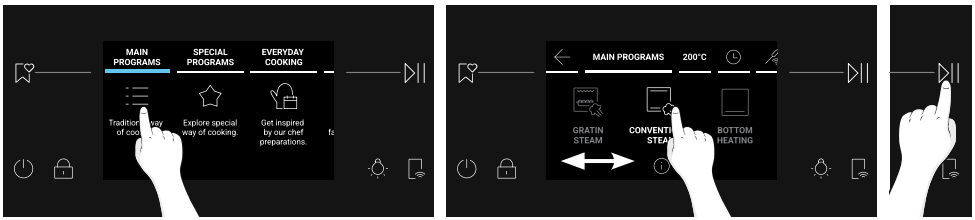
### FIRININ AÇILMASI/KAPATILMASI

Fırını AÇMAK/KAPATMAK için AÇIK/KAPALI düğmesine uzun basın.



### PİŞİRME İŞLEVİNİ AYARLAMA

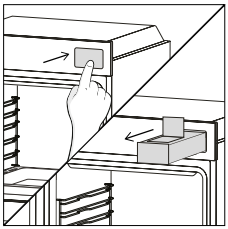
Bir pişirme işlevi seçmek için Ana Sayfa panosu menüsünde “Ana Programlar” ögesine basın. İstediğiniz işleve ulaşana kadar panoyu yatay olarak kaydırın. Seçilen pişirme işlevi ile varsayılan sıcaklıkta pişirmeye başlamak için ▷|| ögesine basın.




### Buharlı pişirme programları için Buhar Tankı nasıl kullanılır

Buharlı pişirme programını seçtikten sonra, Buhar Tankı eksik veya açıksa, takmanızı veya kapatmanızı isteyen bir açılır mesaj görüntülenir. Buhar Tankı boşsa, su ile doldurmanızı bildirmek için ekranda bir açılır mesaj belirecektir. Aşağıdaki şekilde devam edin:

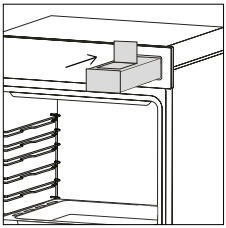
1. Açmak için Buhar Tankına hafifçe bastırın.



2. Gerekirse, Buhar Tankına bir sürahiden veya doğrudan lavabodan içme suyu ekleyin. Tankın içinde belirtilen maksimum su seviyesini aşmayın.

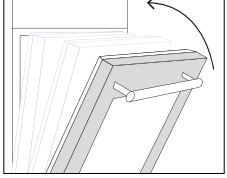



3. Kapatmak için Buhar Tankını itin.



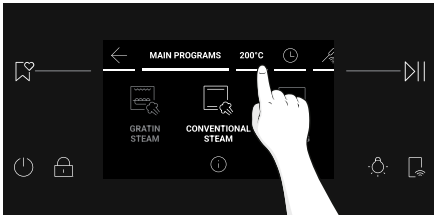
4. Yiyeceği fırına yerleştirin ve devam etmek için ✓ tuşuna basın. Fırın kapağını kapattığınızdan emin olun.

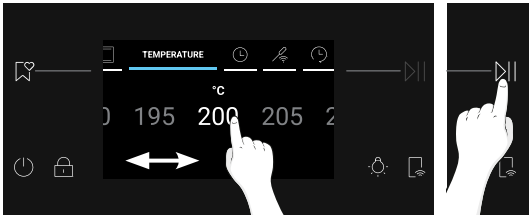


## SICAKLIK AYARLAMA

Panoda “Ana Programlar” ögesinin yanında gösterilen sıcaklığa basın. İstediğiniz sıcaklığı seçmek için yatay olarak kaydırın. Seçiminizi onaylamak için ▷|| ögesine basın.



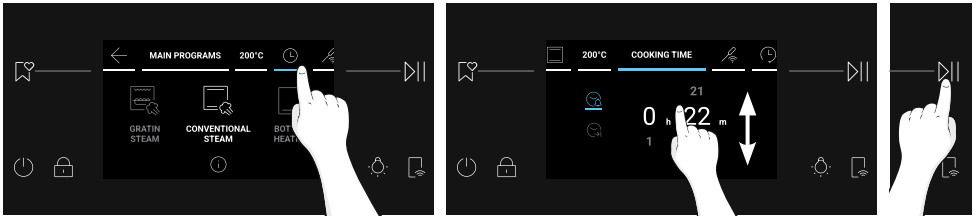
## ZAMAN MENÜSÜ

### SÜRÜM 1 - (fırın modeline bağlı olarak)

Pano üzerindeki Pişirme Süresi ögesine basarak Saat menüsüne erişim sağlayın.
Kullanıcı aşağıdaki ayarları girebilir:

#### a. Dakika Hatırlatıcı

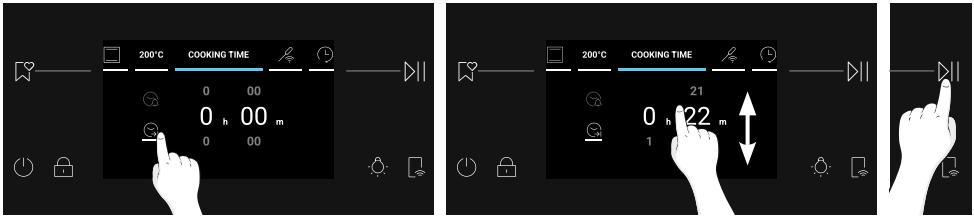
Bu işlev kullanıcının pişirme süresi için bir hatırlatıcı ayarlamasına olanak tanır. Pano üzerinde Pişirme Süresi ögesine bastıktan so Dakika Hatırlatıcı simgesi varsayılan olarak açılır. Saati ayarlamak için sayıları dikey olarak kaydırın, ardından onaylamak için ögesine basın.




#### b. Otomatik Kapanma

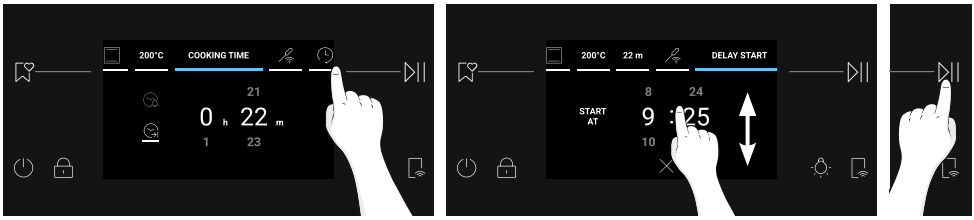
Otomatik Kapanma, ayarlanan hatırlatıcıdan sonra fırının otomatik olarak kapanmasını sağlar. Bu işlev varsayılan olarak kapalıdır ve kullanıcı tarafından talep halinde etkinleştirilmesi gereklidir.

Otomatik Kapanmayı etkinleştirmek için ögesine basın. Dikey olarak kaydırarak saati ayarlayın, ardından devam etmek için ögesine basın.




#### c. Gecikmeli Başlatma

Gecikmeli Başlatmayı ayarlamak için ögesine basın. İstediğiniz saati ayarlamak için dikey olarak kaydırın, ardından onaylamak için ögesine basın.



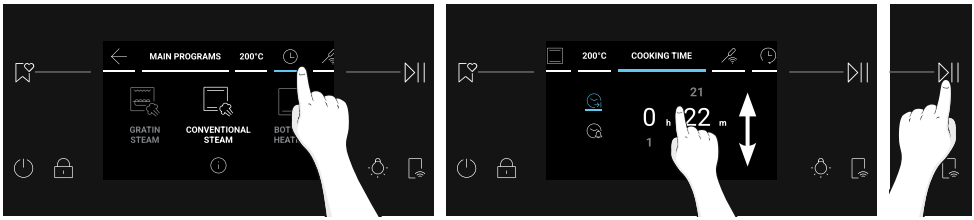

**NOT**: Gecikmeli Başlatma yalnızca Pişirme Süresi ayarlandıktan sonra etkinleştirilebilir ve Preci Probe ile birlikte kullanılamaz. Gecikmeli Başlatma kullanıldığında pişirme süresi otomatik olarak Otomatik Kapanma olacaktır.

**SÜRÜM 2 -** (fırın modeline bağlı olarak)

Pano üzerindeki Pişirme Süresi ögesine basarak Saat menüsüne erişim sağlayın.
Kullanıcı aşağıdaki ayarları girebilir:

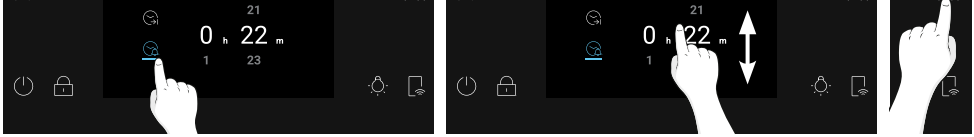
### a. Otomatik Kapanma

Otomatik Kapanma, ayarlanan hatırlatma süresinden sonra fırının otomatik olarak kapanmasını sağlar. Pişirme Süresi seçeneğine döner kumanda üzerinden bastıktan sonra, Otomatik Kapanma simgesi varsayılan olarak etkinleştirilir. Süreyi ayarlamak için sayıları dikey olarak kaydırın, ardından onaylamak için tuşuna basın



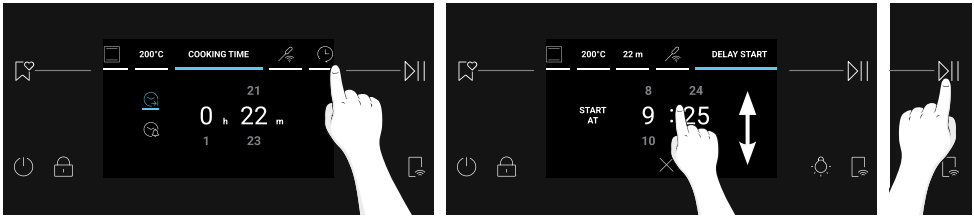

### b. Dakika Hatırlatıcı

Bu işlev, kullanıcının pişirme süresi için bir hatırlatıcı ayarlamasına olanak tanır. İşlev varsayılan olarak kapalıdır ve kullanıcının isteğine bağlı olarak etkinleştirilmesi gerekir.
tuşuna basarak Dakika Hatırlatıcı'yı etkinleştirin. Süreyi ayarlamak için sayıları dikey olarak kaydırın, ardından devam etmek için tuşuna basın.




### c. Gecikmeli Başlatma

Gecikmeli Başlatmayı ayarlamak için ögesine basın. İstediğiniz saati ayarlamak için dikey olarak kaydırın, ardından onaylamak için ögesine basın.

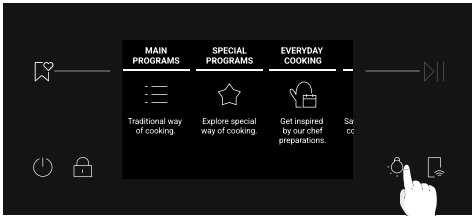



**NOT**: Gecikmeli Başlatma yalnızca Pişirme Süresi ayarlandıktan sonra etkinleştirilebilir ve Preci Probe ile birlikte kullanılamaz. Gecikmeli Başlatma kullanıldığında pişirme süresi otomatik olarak Otomatik Kapanma olacaktır.

## EK İŞLEVLER

### IŞIK

Boşluk ışığını AÇIK/KAPALI konuma getirmek için ögesine basın.

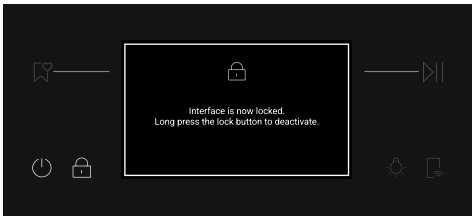



**NOT:** Genel gezinme işlemleri sırasında boşluk ışığı varsayılan olarak KAPALI şeklindedir. Pişirme veya temizleme gibi bir işlem devam ederken ışık varsayılan olarak AÇIK olacaktır.

### ÇOCUK KİLİDİ

Bu işlev, küçükler tarafından istenmeyen kullanımı önlemek için ekranı kilitlemenize olanak tanır. Ekran kilidini etkinleştirmek için ögesine uzun basın. Birkaç saniye boyunca bir açılır mesaj görüntülenecektir. Çocuk Kilidi açıkken, AÇMA/KAPAMA ve Çocuk Kilidi hariç tüm düğmeler devre dışı kalacaktır.

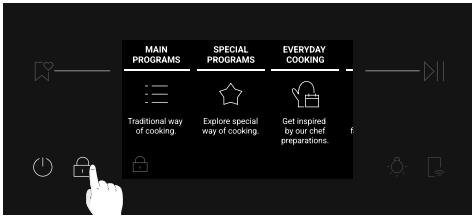


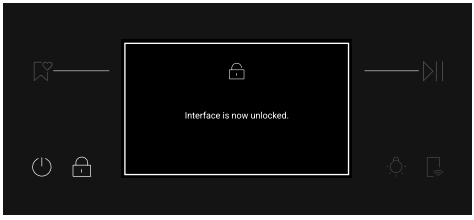







Ekran kilidini açmak için ögesine tekrar uzun basın. Birkaç saniyeliğine bir açılır mesaj görüntülenir veya bunu gizlemek için ekranda herhangi bir yere dokunabilirsiniz. Ekran kilidi açılacak ve önceki ekrana geri dönülecektir.






## 4.2. PİŞİRME İŞLEVLERİ

### HIZLI ÖN ISITMA SEÇENEĞİ

Hızlı ön ısıtma her zaman ekrandaki bir mesajla tavsiye edilir ve otomatik olarak başlar. Hızlı ön ısıtma başladığında "atla" seçeneği görüntülenir. "Atla" seçildiğinde istenen pişirme işlevi başlar ve yiyecek soğuk fırına yerleştirilebilir. Hızlı Ön Isıtma, seçilen pişirme işlevinden bağımsız olarak fan ve ısıtma elemanlarının bir kombinasyonunu etkinleştirir; enerji tasarrufu sağlamak için fırın istenen sıcaklığa ulaşana kadar lamba KAPALI olacaktır.

### 4.2.1. ANA PROGRAMLAR

**NOT**: ön ısıtma gerektiren işlevler için bu aşamada tüm aksesuarların çıkarıldığından emin olun. Ön ısıtmayla ilgili bilgiler için aşağıdaki tabloda yer alan talimatları izleyin.

"EVET" hızlı ön ısıtmanın otomatik olarak etkinleştirildiği ve atlanabileceği anlamına gelir; "HAYIR" ön ısıtmanın mevcut olmadığı ve yiyeceklerin soğuk fırına yerleştirilmesi gerektiği anlamına gelir.

Bir pişirme programı sona erdiğinde 5 dakika daha pişirme süresi ekleyebilir veya favoriler menüsüne kaydedebilir veya ana sayfa ekranına dönebilirsiniz.

| Sembol | İşlev | T°C varsayılan T°C aralığı | Önerilen raf konumu | Ön ısıtma | Preci Probe var | Öneriler |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | *EKO | 190 °C 150-220 °C | L3/L4 | HAYIR | HAYIR | İDEAL ALANLAR: et, balık veya sebze pişirmek Bu işlev, yiyeceğin nemli ve yumuşak kalmasını sağlayarak pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlar. Boşluk lambası kapalı |
|  | *Geleneksel | 200°C 30-250/300°C*** | L2/L3 | EVET | EVET | İDEAL OLDUĞU YERLER: kekler, ekmekler, bisküviler, tek seviyede. |
|  | Çok Seviyeli | 160°C 50-250/300°C*** | L3 (bir tepsi) L3+L6 (iki tepsi) L2+L4+L6 (üç tepsi) | EVET | EVET | İDEAL ALANLAR: bir veya daha fazla seviyede kekler, bisküviler ve pizzalar. Farklı yiyecekleri pişirmek için idealdir. |
|  | Geleneksel + Fan | 175°C 50-250/300°C*** | L2/L3 | EVET | EVET | İDEAL OLDUĞU YERLER: kızartmalar, güveçler, sebzeler veya nemli dolgulu turtalar. |
|  | **Izgara | L5 L1-L5 | L6/L7 | HAYIR | EVET | İDEAL OLDUĞU YERLER: az miktarda sosis veya biftek. Kapak kapalıyken kullanın |

| Sembol | İşlev | T°C varsayılan T°C aralığı | Önerilen raf konumu | Ön ısıtma | Preci Probe var | Öneriler |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Super Grill | L5<br>L1-L5 | İnce gıdalar için L7, daha kalın gıdalar için L5. | HAYIR | EVET | İDEAL ALANLAR: büyük miktarlarda sosis, biftek ve kızarmış ekmek. Izgara elemanının altındaki tüm alan ısınır. Kapak kapalıyken kullanın. Pişirme süresinin üçte ikisinde yiyeceği çevirin (gerekirse). |
|  | **Graten | 200°C<br>150-250°C | L4/L5 | EVET | EVET | İDEAL ALANLAR: bütün et parçaları (kızartmalar) veya graten edilmiş yiyecekler.<br>Kapak kapalıyken kullanın. Sıvıları toplamak için damlama tepsisini rafın altına kaydırın. Gerekirse pişirmenin yarısında yiyecekleri ters çevirin. |
|  | Alttan ısıtma + fan | 170°C<br>50-230°C | L2/L3 | EVET | EVET | İDEAL OLDUĞU YERLER: tuzlu kekler veya tek seviyede sıvı soslu yiyecekler. |
|  | Alttan ısıtma | 170°C<br>50-230°C | L1/L2 | EVET | EVET | İDEAL OLDUĞU YERLER: güveçler ve hafif pişirme tek seviyede pişirme |
|  | Geleneksel + Buhar | 180°C<br>130-220°C | L3 | HAYIR | EVET | İDEAL OLDUĞU YERLER: Tek seviyede her türlü yemeği pişirin. Buhar enjeksiyonu sırasında bölme fanı etkinleştirilir |
|  | Graten + Buhar | 200°C<br>150-220°C | L4 | HAYIR | EVET | İDEAL OLDUĞU YERLER: tek bir seviyede graten veya kızartma. Buhar, parlak bir kızarıklık ve sulu bir sonuç sağlar |
|  | Çok Seviyeli + Buhar | 160°C<br>130-220°C | L3 | HAYIR | EVET | İDEAL OLDUĞU YERLER: Bir veya daha fazla seviyede pişirme ve kızartma. Buhar, farklı seviyelerde eşit ısı dağılımı sağlar |

* Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e göre test edilmiştir.
**Kapak kapalıyken kullanın.
*** Fırın modeline bağlıdır.

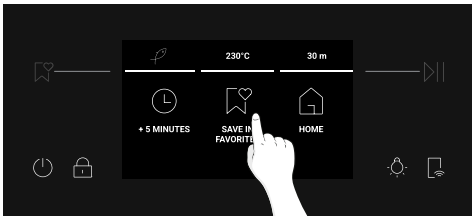
### 4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

| Sembol | İşlev | T°C varsayılan T°C aralığı | Önerilen raf konumu | Ön ısıtma | Preci Probe var | Öneriler |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Pizza 300 | 300 °C<br>200-300 °C | L2/L3 | HAYIR | - | İDEAL OLARAK: ön ısıtmaya gerek olmadan her türlü pizza için. Donmuş pizza için daha düşük ısıtma, yuvarlak taze pizza için 300 °C kullanın. |
|  | Dehidrasyon | 55°C<br>45-65°C | L4 | HAYIR | - | İDEAL OLARAK: porsiyon sebze ve meyve kurutma için. Daha iyi sonuçlar için dilimleri ince kesin ve üst üste gelmeden tek bir katmana yerleştirin. |
|  | Sıcak Tutma (Buhar) | 65°C | L3 | HAYIR | - | İDEAL OLARAK: yiyecekleri sıcak tutma. |
|  | Yoğurt | 40°C | L4 | HAYIR | - | İDEAL OLARAK: doğru bir fermantasyon süreci İLE yoğurt kurma |
|  | Mayalama (Buhar) | 40°C | L3 | HAYIR | - | İDEAL OLARAK: pizza ve ekmek hamuru mayalama, yemekleri üçüncü seviyeye yerleştirme |
|  | ÇOKLU PİŞİRME | 200 °C<br>150-250 °C | L1+L3+L5+L7 | EVET | - | İDEAL OLARAK: kokuları karıştırmadan farklı seviyelerde bir öğünün farklı yemeklerini aynı anda pişirin. Yiyecekleri ön ısıtmadan sonra tüm seviyelere yerleştirin. Pişirme sıcaklığına ulaşılıp ulaşılmadığına bağlı olarak her bir yemeği ayrı ayrı çıkarın. |
|  | Air fry | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4 | HAYIR | - | İDEAL OLARAK: donmuş, önceden kızartılmış ve ekmekli yemekler hazırlamak için. Özel aksesuar sayesinde sıcak hava yiyecekleri eşit şekilde kaplar. |

### Tarifleri Favoriler olarak kaydedin:

Favoriler menüsündeki bir tarifi doğrudan fırından, herhangi bir pişirme programının sonunda, ekrandaki "Favorilere Kaydet" düğmesine basarak kaydedebilirsiniz. Bu düğme "Yemeğinizin Keyfini Çıkarın" mesajından sonra gösterilecektir.

Favori tariflere daha sonra Favoriler menüsünden erişilebilir.



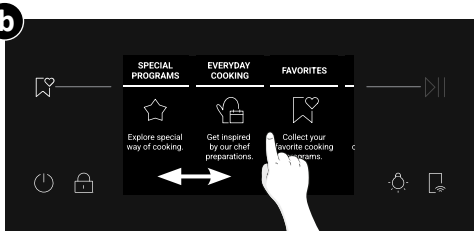

### Fırından Favoriler menüsüne nasıl erişilir:

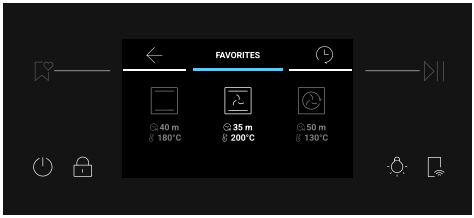
Ekranda ☆ ögesine basın. Alternatif olarak, Favorilere ulaşana kadar Ana Sayfa panosunu kaydırın ve üzerine basın. Favoriler menüsü görüntülenir ve önceden kaydedilmiş tarifler arasında gezinebilirsiniz. Doğrudan fırından kaydedilen tarifler ilk olarak gösterilecektir; Jolly işlevi aracılığıyla kaydedilen tarifler panonun sonunda gösterilecektir. İstediğiniz tarife ulaştığınızda pişirmenin başlaması için ▷|| ögesine basın.

a



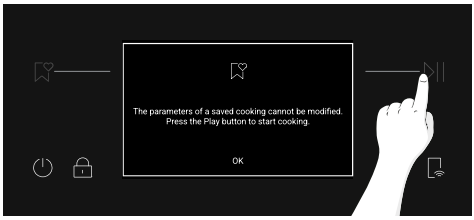

b



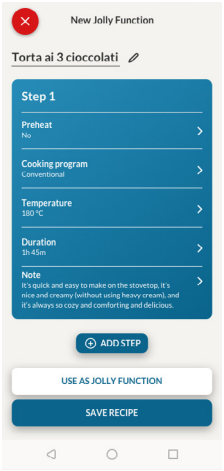



**NOT**: Pişirme Süresi ve Sıcaklık gibi ayarlar Favoriler olarak kaydedilen tarifler için değiştirilemez. Favoriler menüsündeki tarife tıkladığınızda bir açılır mesaj görüntülenecektir. Panoya geri dönmek için "TAMAM" ögesine veya seçiminizi onaylamak ve pişirmeyi başlatmak için ▷|| ögesine basın.



## Jolly işlevi (Maksimum 5 tarif)

Jolly işlevi sayesinde bu ürün, kişiselleştirilmiş tariflerinizi doğrudan fırında saklamanıza olanak tanıyarak tamamen özelleştirilebilir bir deneyim sunar. Uygulamaya giriş yapmanıza gerek kalmadan bu tarifleri istediğiniz sıklıkta uygulayabilirsiniz.

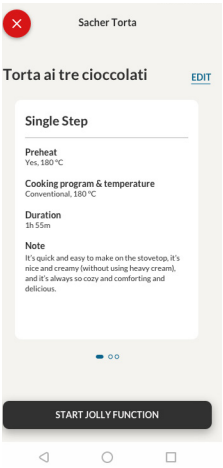


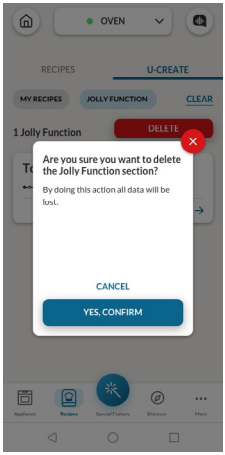

### Jolly İşlevi Nasıl Ayarlanır:

Jolly işlevini fırınınıza ayarlamak için uygulamanın tarif bölümünü açın, kullanmak istediğiniz tarifi seçin ve "Jolly İşlevi Olarak Kullan" ögesine tıklayın. Bu noktadan itibaren işlevi, uygulamayla etkileşime girmeden doğrudan üründen başlatabilirsiniz.

### Jolly işlevi nasıl düzenlenir:

Bir Jolly işlevini düzenlemek için uygulamanın tarif bölümüne gidin ve Jolly işlevi olarak belirlenen tarifin kartını seçin. Tarifi özelleştirmek ve önceden ayarlanmış ayarları değiştirmek için "düzenle" düğmesine dokunun.
Bir açılır mesaj, yeni değiştirilen Jolly işlevini kaydetmek için öncekini kaldırmanız gerektiğini bildirecektir. Onaylarsanız önceki Jolly işlevi silinir, ürüne yeni parametreler kaydedilir ve uygulamada görünür olur.




### Jolly İşlevi Nasıl Silinir:

Jolly işlevini fırının kullanıcı arayüzünden kaldırmak için uygulamanın tarif bölümüne erişim sağlayın.
Jolly işlevi olarak belirlenen tarifin kartına dokunduğunuzda, kırmızı "sil düğmesine" tıklayarak tarifi silmek mümkündür.
Bir açılır pencerede onayınız istenerek işlem onaylanır. Devam ederseniz, fırında kayıtlı Jolly işlevi kaldırılır ve artık uygulamada kullanılamaz olur.

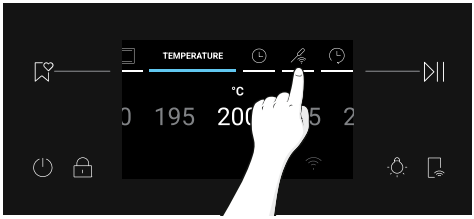
Jolly işlevi ile kaydedilen tarifler fırın üzerindeki Favoriler menüsünde görülebilir.

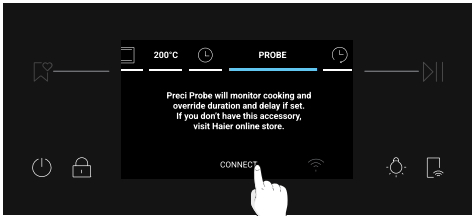
## **KABLOSUZ PRECI PROBE** (bazı modellerde bulunmaktadır)

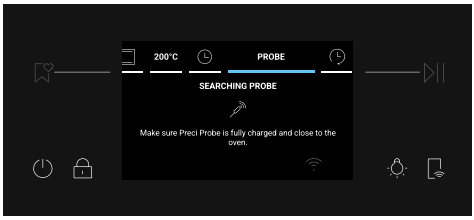
**Gıda termometresi nasıl kullanılır:**

1. Ana Sayfa panosunda ögesine basın.
2. Preci Probe'u fırın ile eşleştirmek için "Bağlan" ögesine basın.
3. Fırın Preci Probe'u aramaya başlayacaktır. Bu sırada Preci Probe'un tam olarak şarj edildiğinden ve fırına yakın olduğundan emin olun.
4. Preci Probe tespit edildiğinde, ekrandaki simgesine basarak seçin. ekranın sol alt kısmında görüntülenecektir.
5. Sola ve sağa kaydırarak istediğiniz hedef sıcaklığı seçin, ardından seçiminizi onaylamak için ögesine basın. Hızlı Ön Isıtma başlar.
6. Bir açılır mesaj görüntülenecektir: Preci Probe'u yiyeceğe yerleştirin ve fırına koyun, ardından pişirmeyi başlatmak için ögesine basın.
   Pişirme durduğunda, birkaç saniye boyunca "Yemeğinizin keyfini çıkarın" mesajı görüntülene cektir. Yiyeceği fırından çıkarmadan önce Preci Probe'u yiyeceklerden dikkatlice çıkardığınızdan emin olun.

**NOT**: Gıda termometresini kullanırken pişirme zamanlayıcısını ayarlamanıza gerek yoktur; İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında otomatik olarak duracaktır.

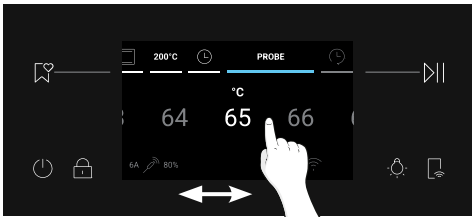


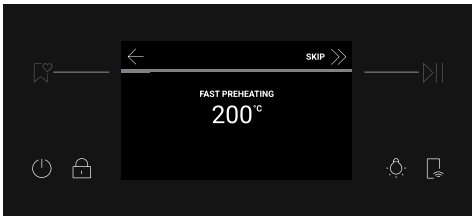



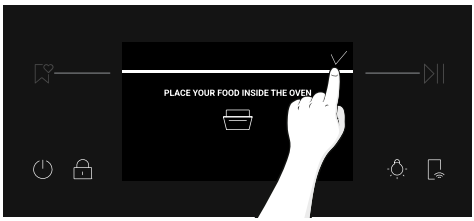



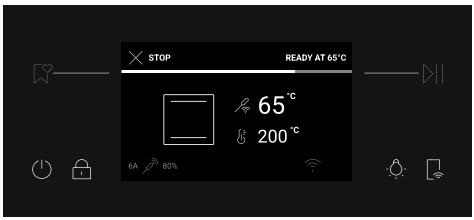






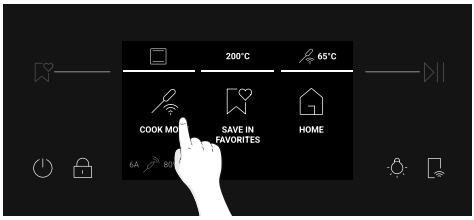





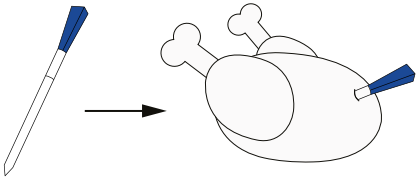

Yemeğinizi daha fazla pişirmek isterseniz ekrandaki Daha fazla pişirin" ögesine basın ve Preci Probe için yeni bir hedef sıcaklık ayarlayın.






### Pişirme ipuçları

Prob tek bir ölçüm noktasıyla donatılmıştır. Metal ucu yiyeceğin ortasına gelecek şekilde tamamen yiyeceğin içine sokun. Pişirme sürecini doğru bir şekilde izlemek için bu noktayı yiyeceğin en kalın (en soğuk) kısmına mümkün olduğunca yakın yerleştirin.



Gıda termometresi manuel işlevlerle (Geleneksel, Geleneksel + Fan, Izgara, Super grill, Graten ve Çok Seviyeli), YEMEK PİŞİRME KATEGORİLERİ (Et, Balık ve Sebze) ile ve Gentle Cooking ile kullanılabilir.

| Gıda kategorisi | Önerilen çekirdek T°C | Önerilen konumlandırma |
|---|---|---|
| Dana rosto | 45°C | Çapraz olarak en kalın kısımda. Silindirik şekilli yiyeceklerde (yani dana rostolar) ucunu, geometrik merkeze mümkün olduğunca yakın yerleştirin. |
| Rosto et | 55 °C / 60 °C / 65 °C | |
| Kümes hayvanları | 83-85°C | Göğsün en kalın kısmına |
| Balık (bütün/biftek) | 65°C | Çapraz olarak en kalın kısımda |
| Ekmek/güveç | 90°C | Yiyeceğin geometrik merkezine yakın |

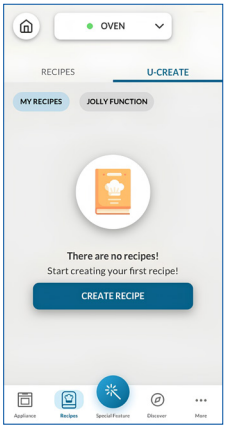
### 4.2.3. Çoklu Adım Özelliği

Çoklu adım özelliği, X düğmesine basarak pişirme sırasında işlevi değiştirirken önceden ayarlanan pişirme parametrelerinin (sıcaklık ve süre) korunmasına olanak tanır.

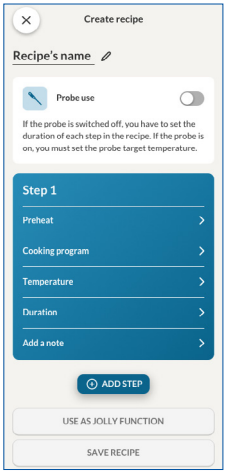
Çok Adımlı tarifler, U-Create işlevi aracılığıyla hOn Uygulaması üzerinde oluşturulabilir ve fırına kaydedilebilir. Kullanıcı Çok Adımlı tarifi Favoriler menüsünden başlatabilir.

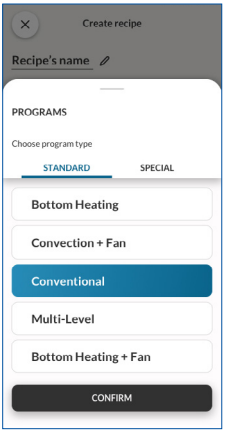
Kullanıcı Çok Adımlı tarifi Jolly İşlevi olarak kaydederek fırının Favoriler menüsünde saklayabilir veya hOn'a kaydederek Uygulama üzerinden uzaktan başlatabilir.

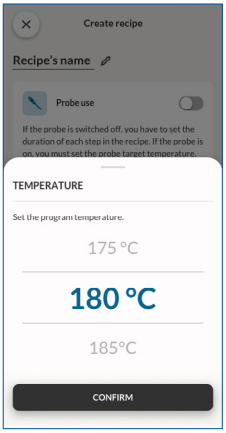
**Adım 1.** Uygulamanın U-Create bölümünden "Tarif Oluştur" ögesine basın.

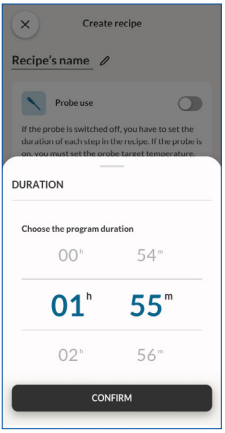



**Adım 2.** Tarifin adını düzenleyin ve tarifin ilk adımı için parametreleri seçin.

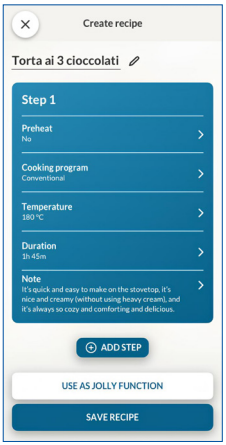


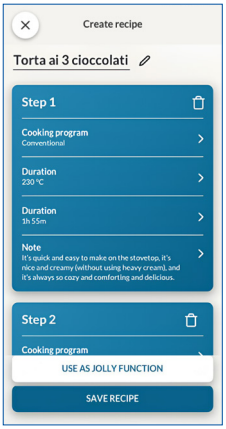



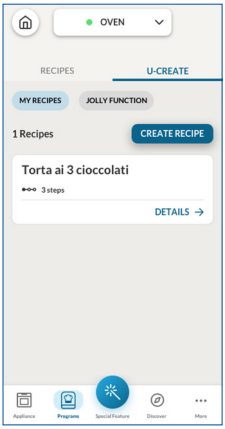



**Adım 3.** İlk adımı özelleştirdikten sonra, tarife başka bir pişirme işlevi eklemek ve parametrelerini özelleştirmek için “Adım ekle” ögesine basın.




**Adım 4.** Tarifi uzaktan hOn’dan başlatmak için uygulamaya kaydedin veya doğrudan fırında Favoriler menüsünde bulmak için “Jolly İşlevi” olarak kaydedin.



# 5. PİŞİRME YÖNERGELERİ

## 5.1. GENEL PİŞİRME TABLOSU

**NOT**: Kek, kiş ve 2 katlı bir kalıp veya kap gerektiren diğer tarifleri pişirmek için kademeli olarak yerleştirin: üst tepsi sol tarafa ve alt tepsi sağ tarafa.

| Kategori | Tarif | Seviye sayısı | Pişirme programı | T°C | Ön ısıtma | Pişirme aksesuarı | Raf konumu | Ön ısıtma sonrası pişirme süresi*(dk) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tatlı unlu mamuller | Küçük pastalar/ kekler | 1 | Geleneksel Çok Seviyeli | 175°C 160°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 20-30 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 150°C | | Derin + Fırın tepsisi | L3+L6 | 30-40 |
| | | 3 | Çok Seviyeli | 140°C | | Fırın tepsisis | L2+L4+L6 | 40-50 |
| | Pandispanya (26 cm çap) | 1 | Geleneksel Çok Seviyeli | 170°C 150°C | E | Metal ızgara + Kek kalıbı | L2 L3 | 30-40 40-50 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 150°C | | Metal ızgara + Kek kalıbı | L3+L6 | 50-60 |
| | Bisküvi | 1 | Geleneksel Çok Seviyeli | 150°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 25-30 20-25 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 140°C | | Fırın tepsisis | L3+L6 | 35-45 |
| | | 3 | Çok Seviyeli | 140°C | | Fırın tepsisis | L2+L4+L6 | 35-40 |
| | Çikolatalar | 1 | Çok Seviyeli | 190°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 25-35 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 170°C | | Fırın tepsisi | L3+L6 | 25-35 |
| | Yorkshire puding | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 20-30 |
| | Beze | 1 | Çok Seviyeli | 90°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 90-160 |
| | Makaron | 1 | Geleneksel | 150°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 15-20 |
| | Elmalı tart | 1 | Geleneksel | 185°C | E | Metal ızgara + Kek kalıbı | L2 | 60-70 |
| | | 1 | Çok Seviyeli | 170°C | E | Metal ızgara + Kek kalıbı | L3 | 65-75 |
| | Tarte tatin | 1 | Geleneksel | 170°C | E | Metal ızgara + Kek kalıbı | L2 | 40-60 |
| | Çikolatalı sufle | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi + kalıplar | L3 | 10-15 |
| | Cheesecake | 1 | Geleneksel | 150°C | E | Metal ızgara + Kek kalıbı | L2 | 50-65 |
| | Dondurulmuş kruvasanlar | 1 | Geleneksel+Fan | 180°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 20-25 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 180°C | | Derin + Fırın tepsisi | L3+L6 | 25-35 |
| | | 3 | Çok Seviyeli | 160°C | | Fırın tepsisis | L2+L4+L6 | 30-40 |
| | Strudel, dondurulmuş | 1 | Geleneksel | 210°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 30-45 |
| Ekmekler ve Gözleme | Tost ekmeği | 1 | Supergrill | 05 | H | Metal ızgara | L7 | 4-6 |
| | Focaccia | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 25-35 |
| | Ekmek, bütün | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 35-50 |

| Kategori | Tarif | Seviye sayısı | Pişirme programı | T°C | Ön ısıtma | Pişirme aksesuarı | Raf konumu | Ön ısıtma sonrası pişirme süresi*(dk) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Lezzetli turtalar ve güveçler | Tuzlu kek / Kiş (26 cm çap) | 1 | Geleneksel+Fan<br>Pizza | 180°C<br>200°C | E<br>H | Metal ızgara + Kiş kalıbı | L3<br>L2 | 45-60<br>30-40 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 180°C | E | Metal ızgara + Kiş kalıbı | L2+L5 | 50-70 |
| | Peynirli sufle | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 20-35 |
| | Lazanya, taze | 1 | Geleneksel+Fan | 180°C | E | Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap | L3 | 40-60 |
| | Lazanya, dondurulmuş | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap | L3 | 50-60 |
| | Cannelloni, dondurulmuş | 1 | Geleneksel | 180°C | E | Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap | L3 | 45-55 |
| | Fırında makarna | 1 | Geleneksel+Fan | 200°C | E | Metal ızgara+ Fırına dayanıklı kap | L4 | 20-30 |
| Pizza | Pizza, taze (Tepsi) | 1 | Geleneksel<br>Pizza | 250°C<br>300°C | E<br>H | Fırın tepsisi | L2 | 15-20<br>18-25 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 180°C | E | Derin + Fırın tepsisi | L2+L5 | 25-35 |
| | Pizza, taze (Yuvarlak) | 1 | Geleneksel<br>Pizza | 250°C<br>300°C | E<br>H | Fırın tepsisi | L2 / L3 | 8-10<br>15-20 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 180°C | E | Derin + Fırın tepsisi | L2+L5 | 30-40 |
| | Dondurulmuş pizza (ince hamur) | 1 | Pizza | 200°C | H | Metal ızgara | L2 | 10-15 |
| | | 2 | Çok Seviyeli | 200°C | E | Metal ızgara | L3+L6 | 15-25 |
| | | 3 | Çok Seviyeli | 180°C | E | Metal ızgara | L2+L4+L6 | 25-35 |
| Et ve Kümes Hayvanları | Kızarmış bütün tavuk (1-1,2kg) | 1 | Çok Seviyeli | 220°C | E | Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e 150 ml su ile yerleştirin | L3<br>L4 | 40-60 |
| | Tavuk budu | 1 | Çok Seviyeli | 200°C | E | Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap | L3 | 30-50 |
| | Kızarmış ördek | 1 | Çok Seviyeli | 200°C | E | Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap | L3<br>L4 | 50-60 |
| | Horoz | 1 | Çok Seviyeli | 220°C | E | Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin | L3<br>L4 | 20-40 |

| Kategori | Tarif | Seviye sayısı | Pişirme programı | T°C | Ön ısıtma | Pişirme aksesuarı | Raf konumu | Ön ısıtma sonrası pişirme süresi*(dk) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Kızarmış hindi | 1 | Çok Seviyeli | 200°C | E | Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap | L3 | 50-60 |
| | Domuz pirzolası (1000 - 1200 g) | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap | L3 | 80-100 |
| | Sosis | 1 | Supergrill | 04 | E | Metal ızgara | L5 | 40-50 |
| | Kızarmış dana eti (500 g) | 1 | Çok Seviyeli | 220°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 20-40 |
| | Köfte (1000 1500g) | 1 | Geleneksel | 180°C | E | Fırın tepsisi | L3 | 40-50 |
| | Patatesli kavrulmuş tavuk | 1 | Çok Seviyeli | 200°C | E | Derin tepsi | L4 | 45-60 |
| Balık ve Deniz Ürünleri | Izgara deniz ürünleri | 1 | Supergrill | 04 | H | Metal ızgara | L5 | 15-30 |
| | Dondurulmuş balık çubukları | 1 | Air Fry | 200°C | H | Air Fry tepsisi** | L4 | 20-25 |
| | Pişmiş balık | 1 | EKO | 200°C | H | Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin | L3 | 40-60 |
| Sebzeler | Sebze graten | 1 | EKO | 200°C | H | Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap | L3 | 80-90 |
| | Dondurulmuş patates kızartması (300 - 500 g) | 1 | Air Fry | 220°C | E | Air Fry tepsisi** | L4 | 18-25 |
| | Potato Graten | 1 | Çok Seviyeli | 200°C | E | Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap | L4 | 15-25 |
| | Kızarmış patates | 1 | Geleneksel | 200°C | E | Fırın tepsisi | L4 | 30-50 |

Pişirme süreleri tüketicinin tarifine ve malzemelerine göre değişiklik gösterebilir.
* ön ısıtma gerekiyorsa
** Fırın modeline bağlıdır.

## 5.2. EVERYDAY COOKING MASASI

Yiyecek kategorisi menüsü, her kategorinin ihtiyaçlarına uygun özel pişirme programları sayesinde çeşitli tarifler pişirmenize olanak tanır.
Yiyecek kategorisini ve tarifi seçtikten sonra, aynı anda pişirilecek tepsi miktarını veya yiyecek ağırlık aralığını (seçilen kategoriye göre) seçebilirsiniz. Varsayılan saat ve sıcaklık gösterilir ve ekrandaki özel simgelere basılarak düzenlenebilir. Pişirme sıcaklığı sınırlı bir aralıkta ayarlanabilir.
Hızlı ön ısıtma seçeneği tavsiye edilir ve varsayılan olarak etkinleştirilir, ancak atlanabilir.
Bir pişirme programı sona erdiğinde 5 dakika daha pişirme süresi ekleyebilir veya favoriler menüsüne kaydedebilir veya ana sayfa ekranına dönebilirsiniz.

| Sembol | Gıda Kategorisi | Tarif | Servis aralığı | Preci Probe var |
|---|---|---|---|---|
|  | Makarna, Ekmek ve Pizza | Yuvarlak pizza | 1 ila 3 tepsi | Hayır |
| | | Focaccia | 1 ila 2 tepsi | Hayır |
| | | Donmuş pizza | 1 ila 3 tepsi | Hayır |
| | | Taze lazanya | 1 ila 2 tepsi | Evet |
| | | Cannelloni | 1 ila 2 tepsi | Evet |
| | | Donmuş Lazanya ve Cannelloni | 1 ila 2 tepsi | Hayır |
| | | Ekmek | 1 ila 2 tepsi | Evet |
| | | Ekmek (Buhar) | 1 tepsi | Evet |
|  | Et ve Kümes Hayvanları | Kızartma (Buhar) | 500-1500g | Evet |
| | | Dana Rosto (Buhar) | | |
| | | Etli Güveç | | |
| | | Kemiksiz kuzu budu (Buhar) | | |
| | | Kaburga (Buhar) | | |
| | | Piliç Kızartma (Buhar) | | |
| | | Tavuk Dolması (Buhar) | | |
| | | Dalyan köfte (Buhar) | | |
|  | Balık | Fileto Balık (Buhar) | 200-1200g | Evet |
| | | Fırında bütün pişirilmiş (Buhar) | | Evet |
| | | Izgara balık | | Hayır |
| | | Tuzda balık | | Hayır |
| | | Donmuş balık | | Hayır |
|  | Lezzetli Tartlar ve Turtalar | İştah açıcı milföy börekleri | 1 ila 3 tepsi | Hayır |
| | | Sufle (Buhar) | 1 ila 2 tepsi | |
| | | İştah açıcı tart | 1 ila 2 tepsi | |
| | | Sebzeli kiş (Buhar) | 1 ila 2 tepsi | |

| Sembol | Gıda Kategorisi | Tarif | Servis aralığı | Preci Probe var |
|---|---|---|---|---|
|  | Sebzeler | Fırında patates (Buhar) | 500-1200g | Hayır |
| | | Sebze graten (Buhar) | | |
| | | Pişirme kağıdında sebze | | |
| | | Izgara sebzeler | | |
| | | Dolma (Buhar) | | |
|  | Tatlı Unlu Mamuller | Tereyağlı bisküviler (Buhar) | 1 tepsi | Hayır |
| | | Donmuş kruvasanlar (Buhar) | 1 tepsi | |
| | | Meyveli tart (Buhar) | 1 ila 2 tepsi | |
| | | Milföy (Buhar) | 1 ila 2 tepsi | |
| | | Muffin (Buhar) | 1 tepsi | |
| | | Pandispanya (Buhar) | 1 ila 2 tepsi | |
| | | Elmalı turta (Buhar) | 1 ila 3 tepsi | |
| | | Mayalı kek (Buhar) | 1 ila 2 tepsi | |
| | | Parça meyveli mayalı kek (Buhar) | 1 ila 2 tepsi | |

# 6. BAKIM VE TEMİZLEME

## 6.1. GENEL ÖNERİLER

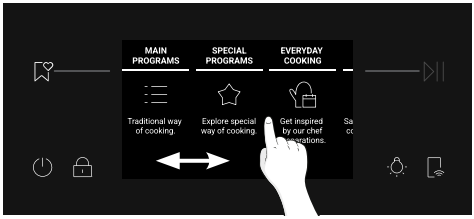
Düzenli temizlik, cihazınızın kullanım ömrünü uzatabilir. Elle temizlik yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin.

- Fırının her kullanımından sonra minimum düzeyde temizlik yapmak, fırının mükemmel şekilde temiz kalmasına yardımcı olacaktır.
- Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskleri taşır.
- Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda oluşan güçlü duman kokularını önlemek için fırını çok yüksek sıcaklıkta kullanmamanızı öneririz. Pişirme süresini uzatmak ve sıcaklığı bir miktar düşürmek daha iyidir.
- Fırınla birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, yalnızca çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı kaplar ve pişirme kalıpları kullanmanızı öneririz.

## 6.2. FIRININ TEMİZLENMESİ

### 6.2.1. FIRININ İÇİ: temizleme işlevleri

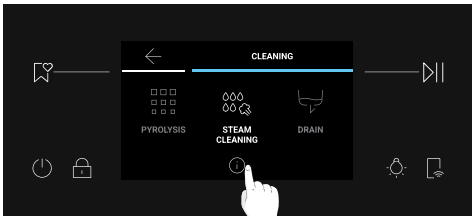
Ana sayfa panosunu yatay olarak kaydırın ve Temizleme menüsüne erişmek için Temizleme ögesine basın.







Farklı işlevleri görüntülemek için Temizleme panosunu kaydırın. Herhangi bir işlevin açıklamasını ve önerilen kullanımı okumak için ⓘ ögesine basın.



Aşağıdaki temizleme seçenekleri arasından seçim yapabilirsiniz:

**Piroliz** (modele bağlı olarak)

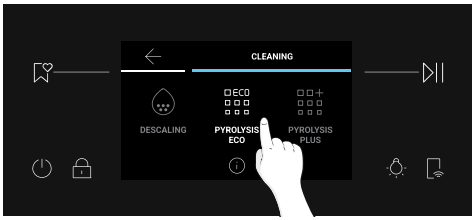
Bu işlem, karmaşık maddelerin ısıl işlem uygulanarak ayrıştırılmasını içeren, aynı adı taşıyan kimyasal işleme dayanır.
Başlatıldığında fırın kapağını otomatik olarak kilitler ve sıcaklığı hızla 410°C'ye yükseltir.
Temizleme döngüsünün sonunda boşlukta kalan tek şey, nemli bir bezle kolayca silinebilecek minimum miktarda toz birikintisidir.
Pirolitik temizlik sırasında Buhar Tankı çıkarılmalıdır. Aksi takdirde, tankı çıkarmanızı bildirmek için her 5 dakikada bir ekranda bir açılır mesaj belirecektir.

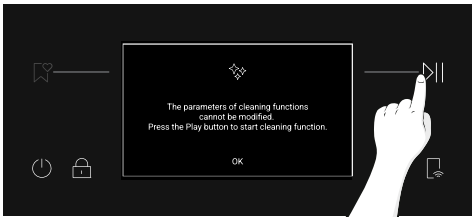


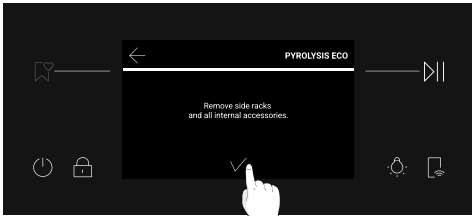

Aralarından seçim yapabileceğiniz iki Piroliz temizleme işlevi bulunmaktadır:

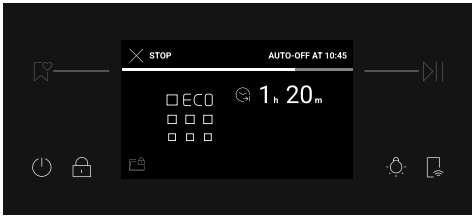
**Piroliz Eco**
Orta düzeyde lekeli bir fırını temizler. 90 dakika süreyle çalışır.

**Nasıl çalışır?**
1. Temizleme panosunu Piroliz Eco ögesine ulaşana kadar kaydırın.
   Bir açılır mesaj görüntülenecektir. Devam etmek için ▷|| ögesine veya geri dönmek için "TAMAM" ögesine basın.
2. Devam etmek için ▷|| ögesine basın.
3. Bir açılır mesaj görüntülenecektir. Tüm iç aksesuarları ve yan rafları fırından çıkarın. İşiniz bittiğinde ✓ ögesine dokunun.
4. Temizleme işlemi başlar. Bu süre boyunca ve takip eden soğutma aşamasında sırasında kapı kilitlenecek ve ekranda 🔒 görüntülenecektir.
5. Cihaz soğuduğunda kapı kilidi açılır ve bir açılır mesaj görüntülenir. Bu sırada kapağı açabilir ve fırının iç yüzeylerini bir bezle temizleyebilirsiniz.



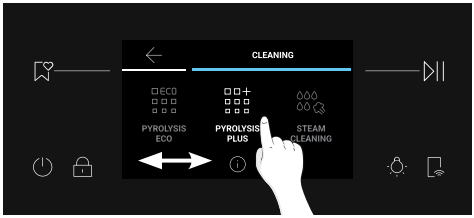



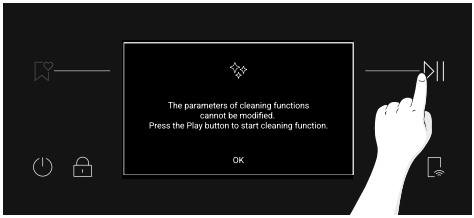



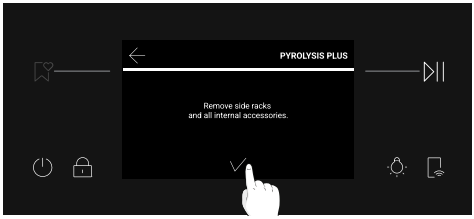



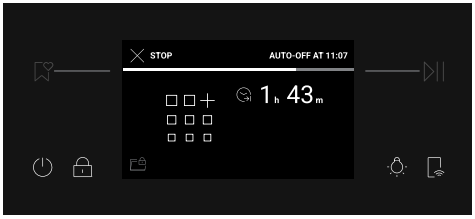
### Piroliz Plus
Ağır düzeyde lekeli bir fırını temizler. 120 dakika süreyle çalışır.

### Nasıl çalışır?
1. Temizleme panosunu Piroliz Plus ögesine ulaşana kadar kaydırın.
   Bir açılır mesaj görüntülenecektir. Devam etmek için ▷|| ögesine veya geri dönmek için "TAMAM" ögesine basın.
2. Devam etmek için ▷|| ögesine basın.
3. Bir açılır mesaj görüntülenecektir. Tüm iç aksesuarları ve yan rafları fırından çıkarın. İşiniz bittiğinde ✓ ögesine dokunun.
4. Temizleme işlemi başlar. Bu süre boyunca ve takip eden soğutma aşamasında sırasında kapı kilitlenecek ve ekranda 🔒 görüntülenecektir.
5. Cihaz soğuduğunda kapı kilidi açılır ve bir açılır mesaj görüntülenir. Bu sırada kapağı açabilir ve fırının iç yüzeylerini bir bezle temizleyebilirsiniz.




### **Katalitik temizleme** (fırın modeline bağlı olarak)

Fırın boşluğunu kaplayan katalitik paneller, size asla kirli bir fırınla uğraşmak zorunda kalmama lüksünü sunar.
Mikro gözenekli bir yapıya sahip olan paneller, sıçramalardan kaynaklanan yağları emme konusunda usta olan özel bir emaye ile kaplanmıştır.
Katalitik bir kimyasal reaksiyon yoluyla, yüksek sıcaklıklara maruz kaldığında emilen gresi etkili bir şekilde gaz halindeki elementlere dönüştürürler.

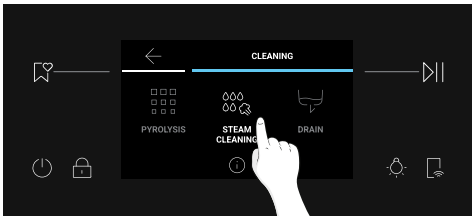
Öneri: Özellikle fırınınızı haftada iki ila üç pişirme işlemi için kullanıyorsanız, yaklaşık üç yıllık kullanımdan sonra katalitik panelleri değiştirin. Bu, optimum performans ve temizlik sağlar.

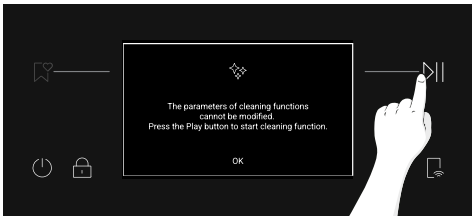
## Buharlı Temizlik

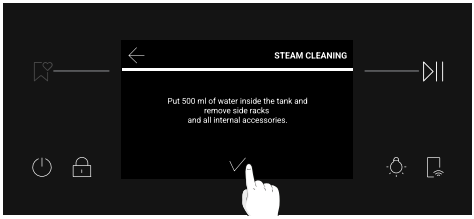
Buharlı Temizlik işlevi, hafif kirleri zahmetsizce gidermek ve buharın gücünü kullanarak fırınınızın iç kısmını temizlemek için hızlı ve çevre dostu bir çözüm sağlamak amacıyla tasarlanmıştır.

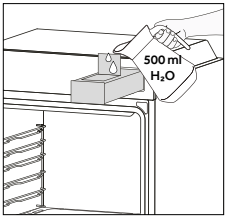
### Nasıl çalışır?

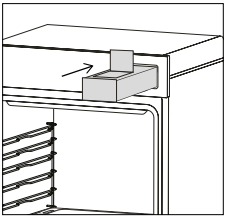
1. Temizleme panosunu Buharlı Temizlik ögesine ulaşana kadar kaydırın. İşleve bastığınızda bir açılır mesaj görüntülenecektir. Devam etmek için ▷|| ögesine veya geri dönmek için "TAMAM" ögesine basın.
2. Devam etmek için ▷|| ögesine basın.
3. Bir açılır mesaj boşluğun alt kısmına 500 ml su eklemenizi isteyecektir. İşiniz bittiğinde ✓ ögesi ne basın.
4. Temizleme işlemi başlar. Bu süre içinde kapağı açmayın.
5. Temizleme işlemi sona erdiğinde bir açılır mesaj görüntülenir ve fırın kapağını açabilirsiniz.
6. Ekran Ana Sayfa panosuna geri dönecektir.

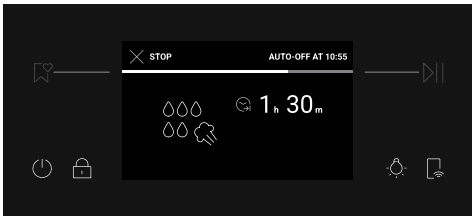


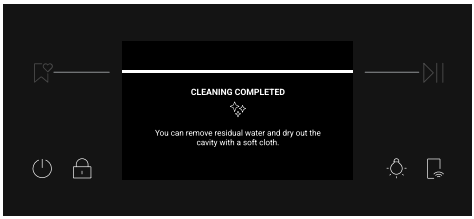



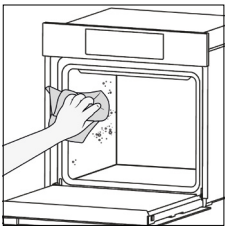





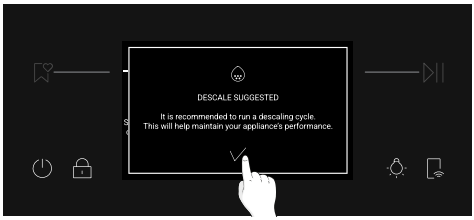



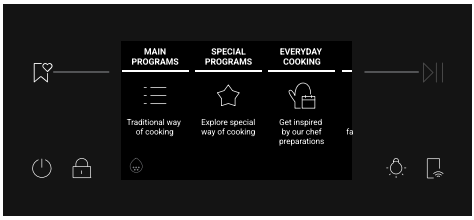
**NOT:** Tüm temizleme işlevleri, sol üst köşedeki Durdur düğmesine basılarak herhangi bir zamanda kesilebilir. Piroliz Eco ve Piroliz Plus işlevleri durdurulduktan sonra, cihaz soğuyana kadar kapak kilitli kalacaktır. Kapak kilidi açıldığında bir açılır mesaj görüntülenecektir.

## BUHARLI SİSTEM TEMİZLİĞİ

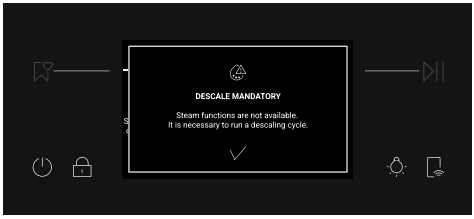
### Kireç Çözme

Bu işlev 25 buhar programından sonra önerilir ve 40 buhar programından sonra zorunlu olacaktır. Kullanıcılar henüz bu işlevi gerçekleştirmediyse, fırın her buhar programının sonunda (25.'den başlayarak) Kireç Çözme öneren bir açılır mesaj gösterecektir. Kireç Çözme işlemi gerçekleştirilinceye kadar ekranın sol alt köşesinde görünecektir.



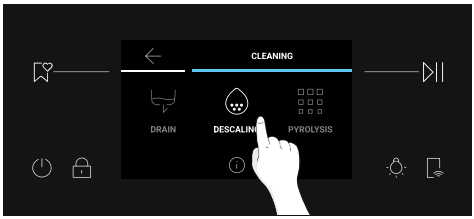

40 programdan sonra, kullanıcı Kireç Çözme programını uygulamadan önce buharlı pişirme programlarının hiçbiri başlamayacaktır. Bir buharlı pişirme programı başlatılmaya çalışıldığında, ekranda Kireç Çözme Zorunlu uyarısı gösterilecektir.

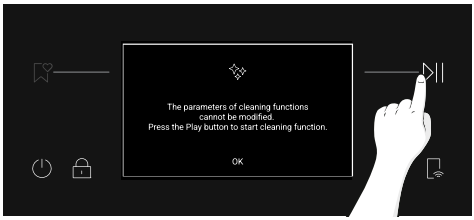


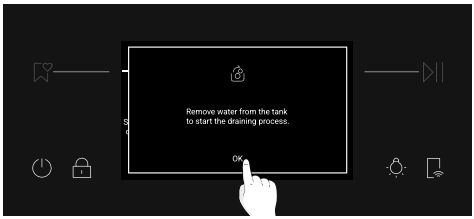
Kireç Çözme işlevi üç adıma ayrılmıştır:

**Adım 1 (Kalan suyun buharlı pişiriciden çıkarılması):**

i. Temizleme panosunda Kireç Çözme ögesine ulaşana kadar kaydırın. İşleve bastığınızda bir açılır mesaj görüntülenecektir. Devam etmek için ⏯ ögesine veya geri dönmek için "TAMAM" ögesine basın.
ii. Buhar Tankı eksik veya açıksa, onu takmanız/kapatmanız istenecektir. Dolu ise, önce boşaltmanız, ardından tekrar takmanız gerekecektir.
iii. Boşaltma işlemi başlar. Zil sesi duyulduğunda, Adım 2'ye geçmek için tankı boşaltın.



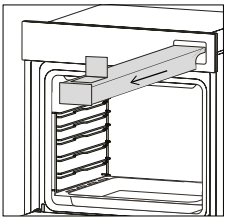







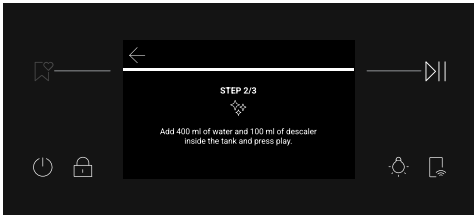


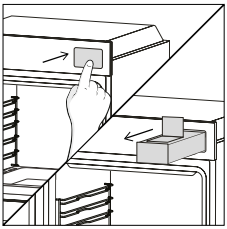



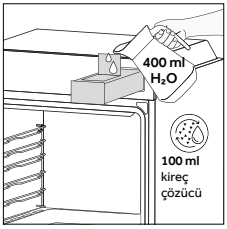
**Adım 2 (Kireç Çözme):**

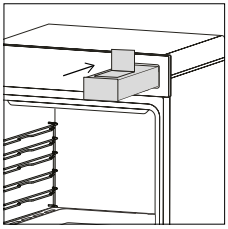
i. Bir açılır mesaj sizden Buhar Tankına 400 ml musluk suyu ve 100 ml kireç çözücü eklemenizi isteyecektir. Devam etmek için ⏯ ögesine basın.

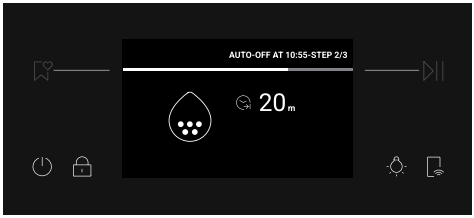
ii. Bu adım 20 dakika sürecektir, bundan sonra üçüncü aşamaya geçmek için Buhar Tankının tekrar çıkarılması ve boşaltılması gerekir.

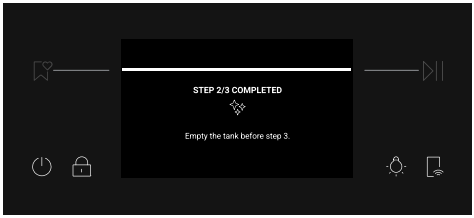




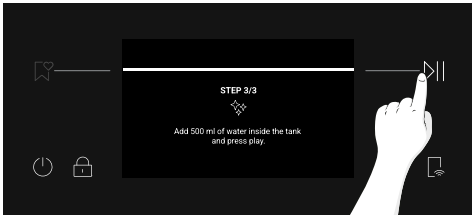



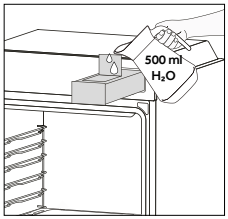


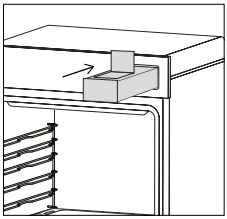



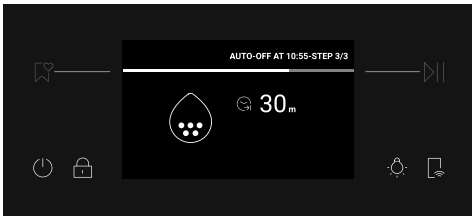
**Adım 3 (Durulama):**

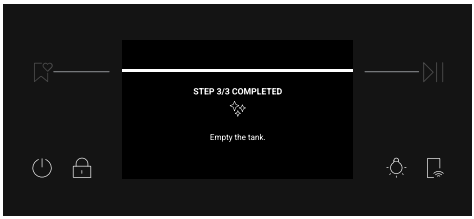
i. Bir açılır mesaj sizden Buhar Tankına 500 ml musluk suyu eklemenizi isteyecektir. Devam etmek için ⏯ ögesine basın.
ii. Bu adım 30 dakika sürecektir; işlemin sonunda tankı boşaltmanız istenecektir.

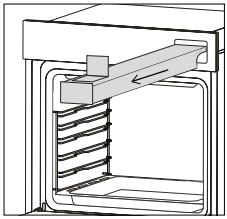


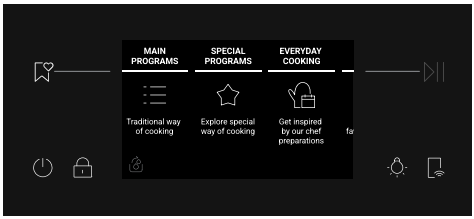





**NOT:** Buhar Tankı boşaltılmazsa, ekranın sol alt köşesinde kalacaktır.

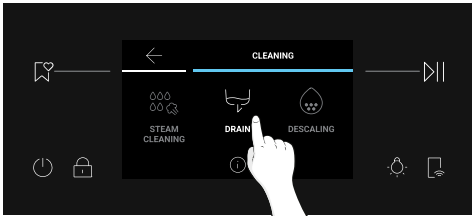


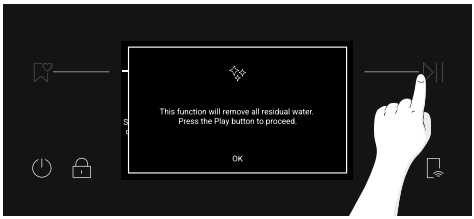

**NOT:** Kireç çözme programı kesintiye uğrarsa veya tamamlanmazsa, ekranda görünecek ve işlemi tekrarlayıp tamamlamanız istenecektir.

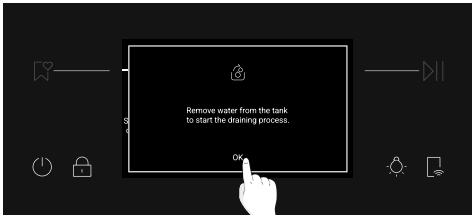
## Tahliye

Bu işlev, buhar sistemindeki fazla sıvıları kolayca tahliye eder. Aşağıdaki şekilde devam edin:

1. Temizleme panosunda Tahliye ögesine ulaşana kadar kaydırın. İşleve bastığınızda bir açılır mesaj görüntülenecektir. Devam etmek için ⏯ ögesine veya geri dönmek için "TAMAM" ögesine basın.
2. Buhar Tankı eksik veya açıksa, onu takmanız/kapatmanız istenecektir. Dolu ise, önce boşaltmanız, ardından tekrar takmanız gerekecektir.
3. Boşaltma işlemi başlar. İşlem sona erdiğinde, tankı boşaltmanız istenecektir.

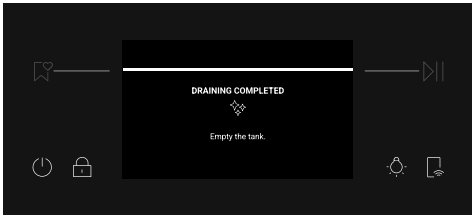


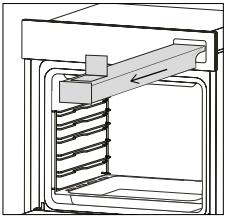









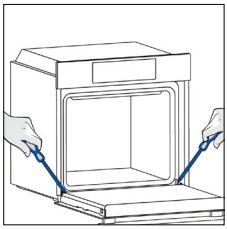



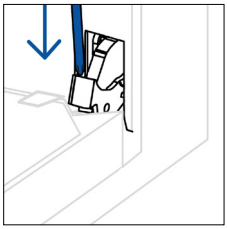
**NOT:** Buhar Tankı boşaltılmazsa, ekranın sol alt köşesinde kalacaktır.



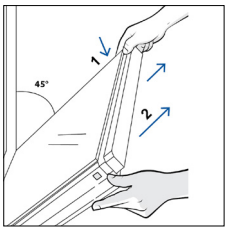
### 6.2.2. FIRININ DIŞINDA: cam kapağın çıkarılması ve temizlenmesi

1. Kapıyı 90° açıyla konumlandırın. Menteşe kilitleme tırnaklarını fırından dışarı doğru çevirin.

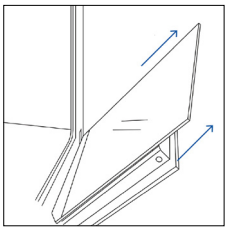




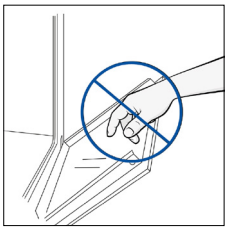
2. Kapıyı 45° açıyla konumlandırın. Üst camın kapağını çıkarmak için kapağın yanal omuzlarının her iki yanında bulunan iki düğmeye aynı anda basın ve kendinize doğru çekin.




3. Fırın camını içten başlayarak çok dikkatli bir şekilde çıkarın. İşlem sırasında camı iki elinizle sıkıca tutun ve yastıklı düz bir yüzeye (örneğin bir kumaşın üzerine) yerleştirin.



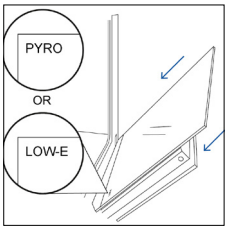
4. ⚠ **UYARI:** Dış cam çıkarılamaz.



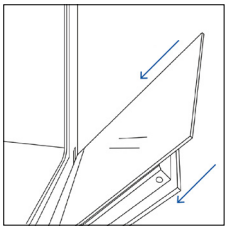
5. Camı yumuşak bir bez ve uygun temizlik ürünleri kullanarak temizleyin.



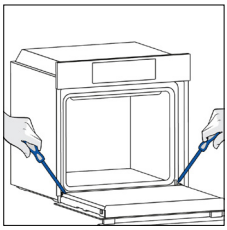
6. Cam panelleri, kapının sol alt tarafında, sol menteşenin yakınında konumlandırılan “LOW-E/PYRO” etiketinin doğru okunabildiğinden emin olarak yerleştirin. Bu sayede, ilk camın üzerindeki baskılı etiket kapının iç kısmında kalacaktır.

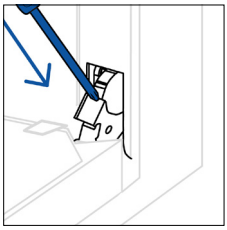



7. Üst camın kapağını, iki yan düğmeden bir tık sesi duyuncaya kadar içeri doğru iterek yeniden takın.



8. Daha sonra kapıyı tekrar 90°’ye getirin ve menteşe kilitleme tırnaklarını fırının iç kısmına doğru döndürün.





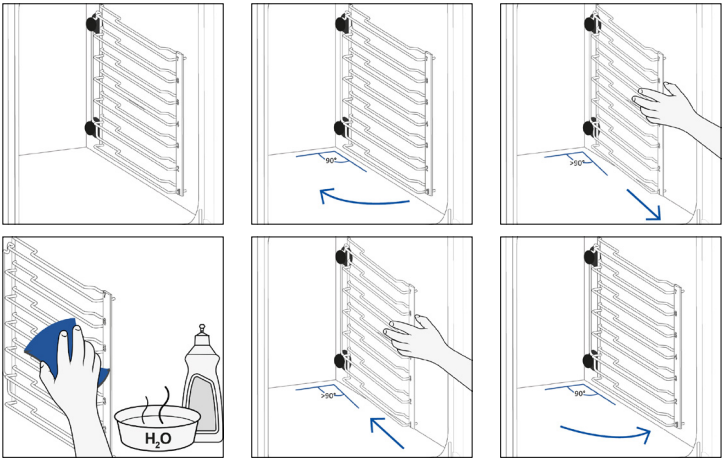
### 6.3. AKSESUAR TEMİZLİĞİ

Aksesuarları, her kullanımdan sonra iyice temizlediğinizden ve havluyla kuruladığınızdan emin olun. Kalıcı kalıntılar için aksesuarları, ikinci bir yıkamadan önce yaklaşık 30 dakika su ve sabun karışımında bekletmeyi düşünün.

⚠ **UYARI**: Emaye parçalara onarılamaz hasar vermemek için temizlikte asla aşındırıcı deterjanlar, çelik yün veya keskin cisimler kullanmayın. Sadece su, sabun veya çamaşır suyu bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

#### YAN RAFLARIN TEMİZLİĞİ:

1. Yan rafları önce ön kısmını ok yönünde çekip arka kısmını vidalardan ayırarak çıkartın.
2. Yan rafları, bulaşık makinesine koyarak veya ıslak bir süngerle temizleyin ve daha sonra iyice kurumasını bekleyin.
3. Temizleme işleminden sonra yan rafları ters sırayla takın. Arka kısmı vidaların arasına yerleştirin ve ön kısmı ok yönünde itin.



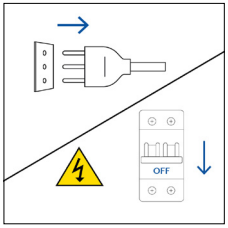
## 6.4. BAKIM

### PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

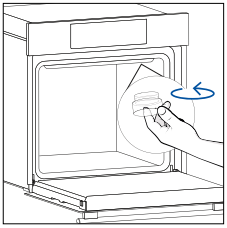
**Üstteki ampulün değiştirilmesi:**

1. Fırını elektrik şebekesinden ayırın.
2. Lambanın cam kapağını çıkarın.
3. Ampulü sökün.
4. Ampulü aynı türden yeni bir ampulle değiştirin.
5. Lambanın cam kapağının yerini değiştirin.
6. Fırını elektrik şebekesine tekrar bağlayın.

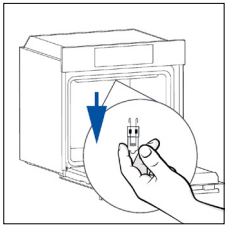
**Adım 1**



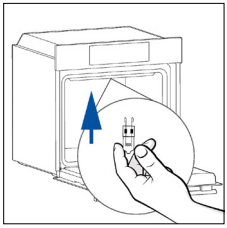

**Adım 2**



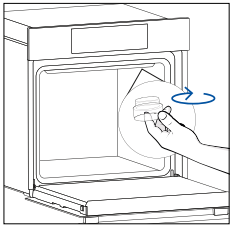
**Adım 3**



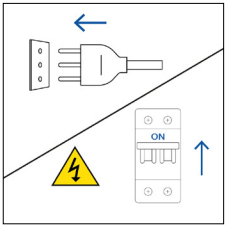
**Adım 4**

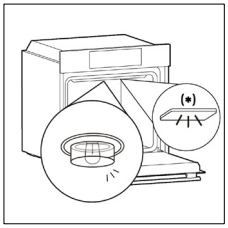


**Adım 5**



**Adım 6**



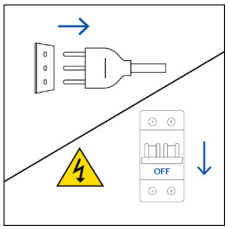




Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir
* Bu lamba ile ilgili sorunlarınız varsa, müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

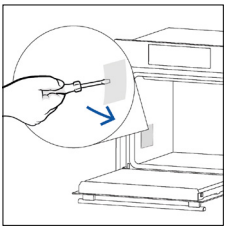
**Yan ampulün değiştirilmesi:**

1. Fırını elektrik şebekesinden ayırın.
2. Koruyucu camın yan tarafına yerleştirdiğiniz düz uçlu bir tornavida ile hafifçe baskı uygulayarak çıkarın.
3. Ampulü dikkatlice tabanından tutun.
4. Yenisini takın.
5. Koruyucu camı, yerine kilitlenene kadar hafifçe bastırarak yeniden takın.
6. Fırını elektrik şebekesine tekrar bağlayın.

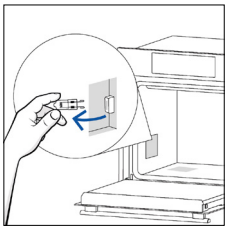
**Adım 1**



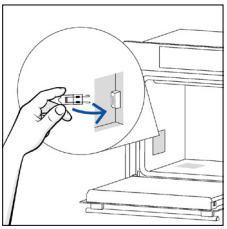

**Adım 2**



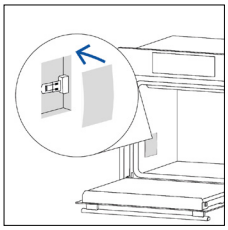
**Adım 3**



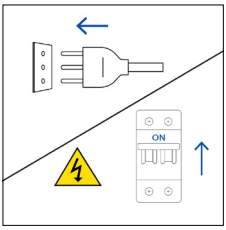
**Adım 4**



**Adım 5**



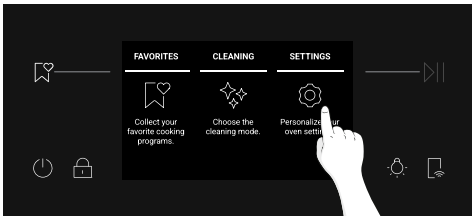
**Adım 6**

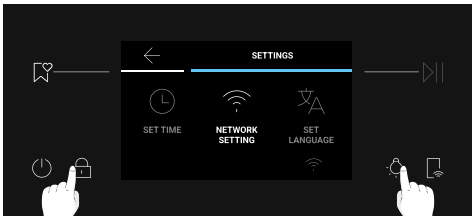


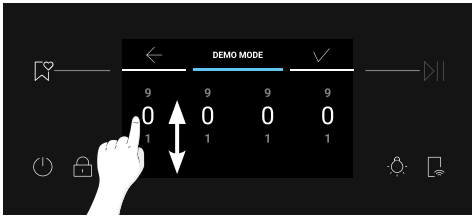

Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir

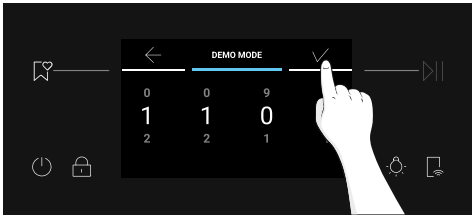
## 6.5. Demo Modu

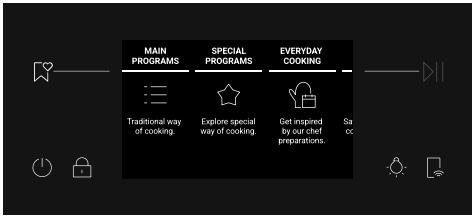
1. Ana Sayfa Panosunda Ayarlar ögesini seçin.
2. Ayarlar menüsüne girdikten sonra ve ögelerine aynı anda uzun basın.
3. Parolayı 1100 olarak girmek için sayıları dikey olarak kaydırın, ardından onaylamak için ögesine basın.
4. Ekran, Demo Modunda Ana Sayfa Panosuna geri dönecektir.
5. Demo Modundan çıkmak için aynı adımları tekrarlayın.



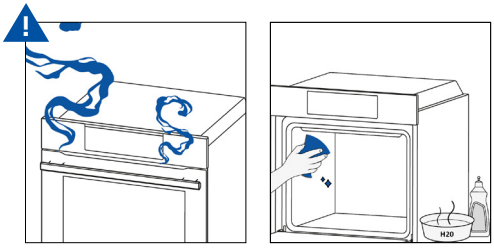
# 7. SORUN GİDERME

Fırın kullanımı sırasında bir hata meydana gelirse, ekranda “ER” kodu ve ardından hatayı tanımlayan iki rakam görüntülenir.
Fırını kapatıp fişini çekerek devam edin, birkaç dakika bekleyin ve ardından tekrar bağlayın.
Hata ortadan kalkarsa fırını kullanmaya devam edebilirsiniz. Aksi takdirde müşteri hizmetlerini arayın ve ekranda gördüğünüz kodu (ERXX) iletin.

**Hata**




**Duman**



# 8. ÇEVREYİ KORUMA VE BERTARAF

## 8.1. CİHAZIN BERTARAF EDİLMESİ



Bu cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/EU sayılı Avrupa Direktifine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirletici maddeleri (çevre üzerinde olumsuz etkisi olabilecek) hem de temel elementleri (yeniden kullanılabilecek) içerir. WEEE'nin, kirleticileri doğru şekilde uzaklaştırmak ve bertaraf etmek ve tüm malzemeleri geri kazanmak için özel işlemlerden geçmesi önemlidir.

Bireyler, WEEE'nin bir çevre sorunu haline gelmemesini sağlamada önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uymak önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak muamele görmemelidir;
- WEEE, belediye meclisi veya tescilli bir şirket tarafından yönetilen özel toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için yerel toplama hizmetleri mevcut olabilir. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihaz satıcıya iade edilebilir ve satıcı, ancak cihaz eşdeğer tipte olduğu ve satın alınan cihazla aynı işlevlere sahip olduğu sürece, bu iadeyi bir defaya mahsus olarak ücret talep etmeden kabul edecektir.

## 8.2. ÇEVREYİ KORUMA VE SAYGI

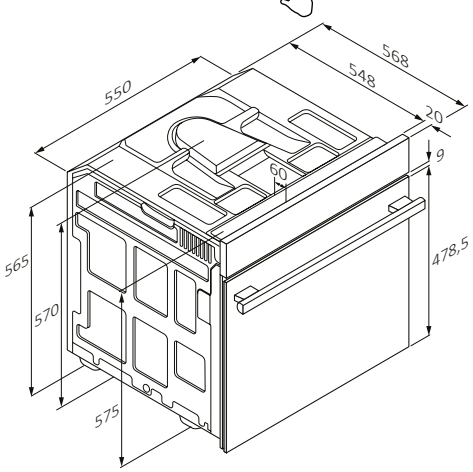
Mümkünse fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve daima doldurmaya çalışın.

Fırın kapağını mümkün olduğunca seyrek açın, çünkü her açıldığında boşluktan gelen ısı dağılır. Önemli düzeyde enerji tasarrufu için, planlanan pişirme süresinin bitiminden 5 ila 10 dakika önce fırını kapatın ve fırının üretmeye devam ettiği artık ısıyı kullanın. Boşluğun dışına herhangi bir ısı dağılımını önlemek için contaları temiz ve düzenli tutun. Saatlik tarifeli bir elektrik sözleşmeniz varsa, "gecikmeli pişirme" programı, enerji tasarrufunu daha basit hale getirerek, pişirme sürecini indirimli tarifeli zaman diliminde başlayacak şekilde ayarlar.

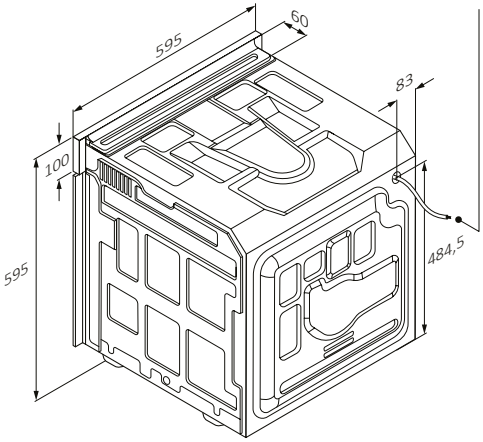
# 9. KURULUM

Qr Kodunu taratarak ürün kurulum videosunu görüntüleyebilirsiniz.

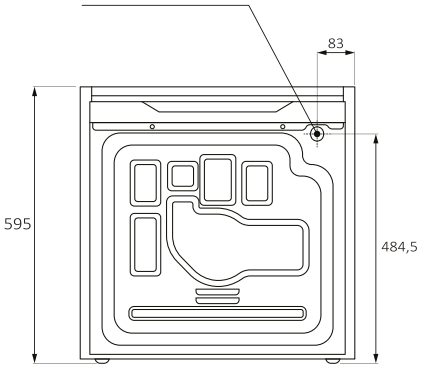
veya buraya tıklayarak **link**



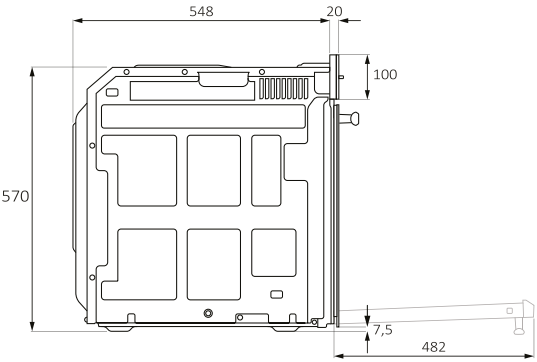

Kablo 1100




Kablo 1100

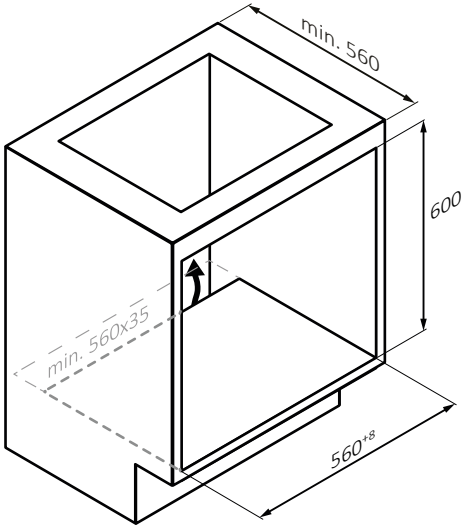


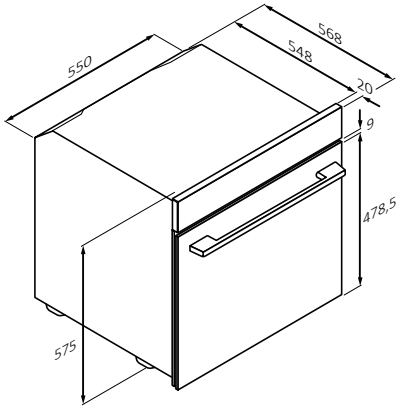

Arkadan görünüm

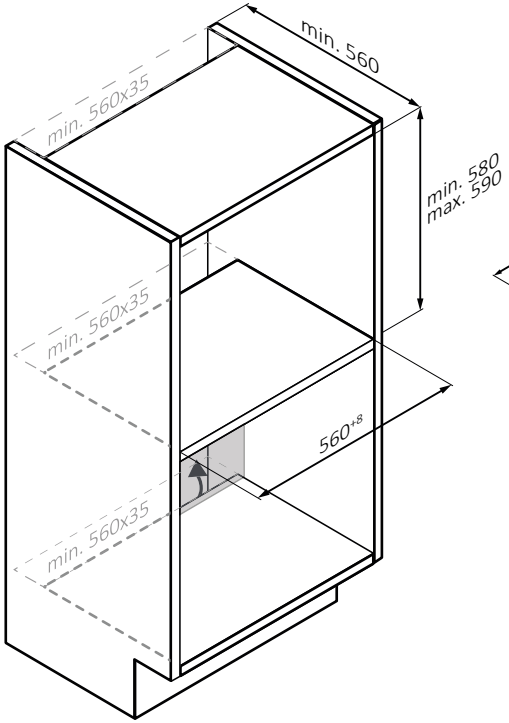


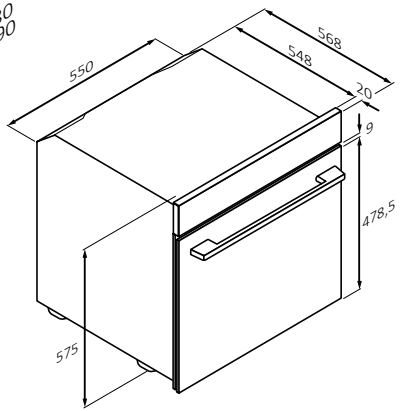

Yandan görünüm

mm

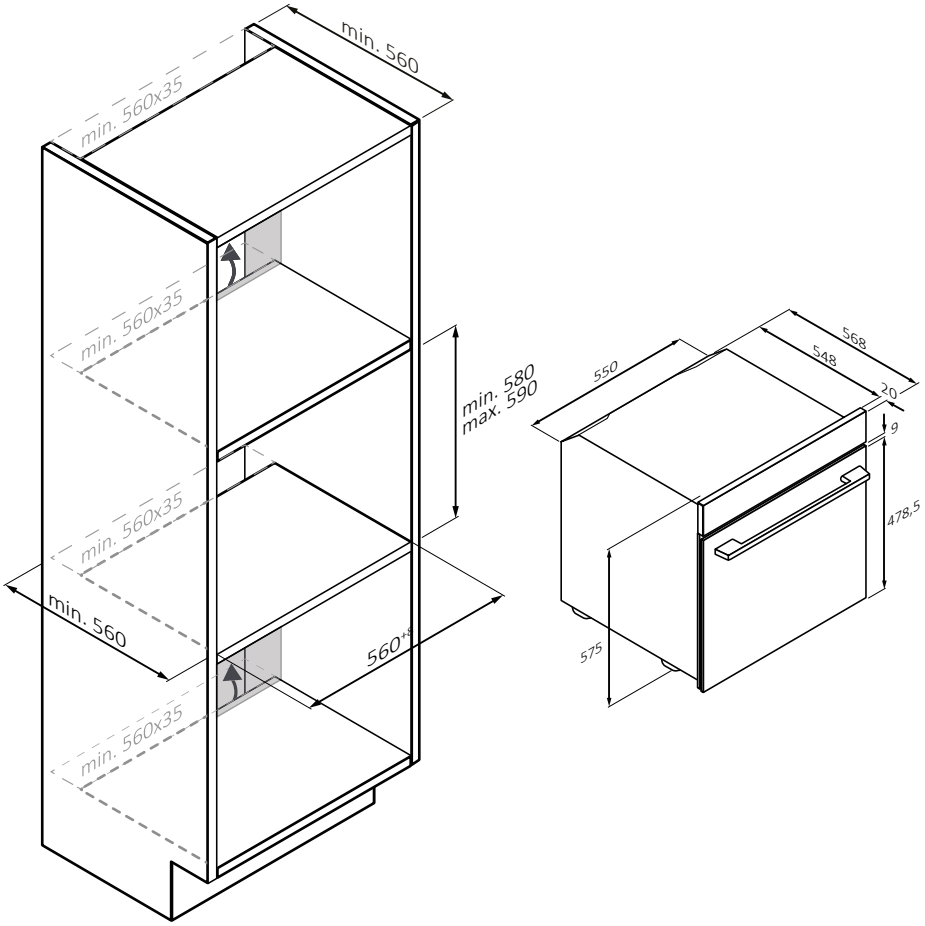

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

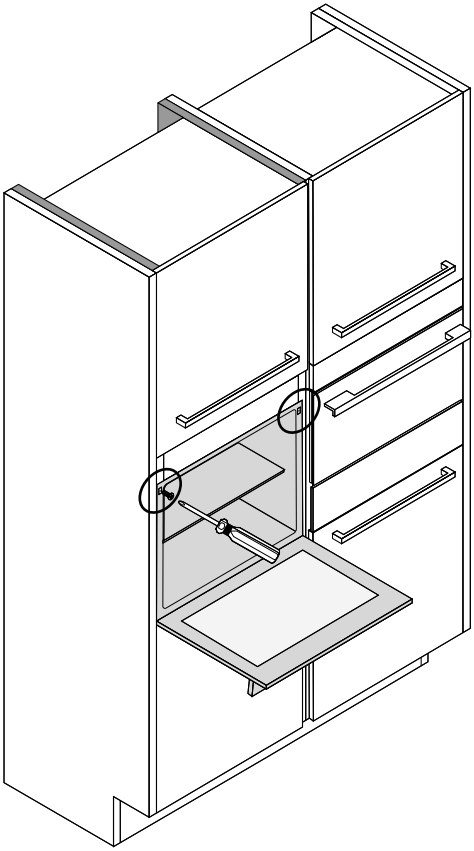

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

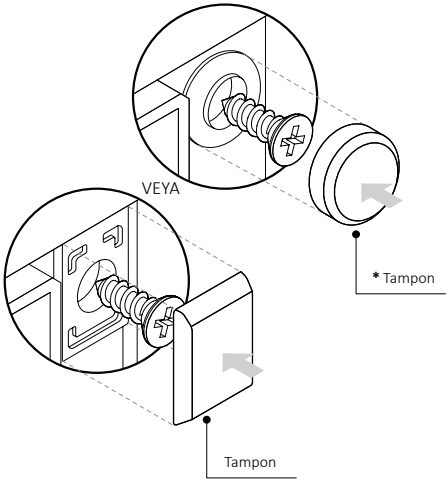

550
568
548
20
9
478,5
575

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






(Sadece varsa*)

mm

Haier

70086187 • Rev_A • 05.2026