

Haier

User Manual

Haier.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

English
Italiano
Deutsch
Español
Polski
Čeština
Română
Magyar
Lietuvių
Eesti
Latviešu

WELCOME

Thank you for choosing our product. To ensure your safety and get the best results, please read this manual carefully, including the safety instructions, and keep it for future reference.
Before installing the oven note the serial number, which you might need for repairs. Check for any damage during transportation and consult a technician if you're unsure before using it. Keep packaging materials away from children.

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

SUMMARY

1. SAFETY INFORMATION

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

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

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

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

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

7. TROUBLESHOOTING

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

9. INSTALLATION

1. SAFETY INFORMATION

GENERAL WARNINGS

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- ⚠ **CAUTION**: in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility
- During use the appliance become hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Use in accordance with attendend use

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

Use limitations

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

- ⚠ **WARNING**: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

INSTALLATION WARNINGS

- The oven can be located high in a column or under a worktop.
- Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on the illustrations according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screws provided with the appliance.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- During installation the oven should be disconnected from the mains to avoid overheating.
- If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed.
- Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.
- Installation must be carried on by a qualified technician who must know and respect the laws in force in the country of installation and the manufacturer's instruction.
- After unboxing the appliance, always check it is not damaged, in case of issue contact the customer service before installing and do not connect to the power supply.
- Remove the packaging material before operating the appliance.
- During installation do not use the oven door's handle to lift and move the oven.
- The installation furniture and the adjacent ones must with stand temperatures of 95°C.
- It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Do not install the product in open environments exposed to atmos-

pheric agents.
- This appliance is designed to be used at altitude lower than 2000m.
- To remove protective films and advertisement stickers on front surface of the oven before first usage

ELECTRICAL WARNINGS

- The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional.
- Connection to the power source can be made by plug or by fixed wiring placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.
- In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country.
- The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- ⚠ **WARNING**: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:
  - do not pull on the power cable to disconnect the appliance from the power source;
  - do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;

  - in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
  - in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.
- **NOTE**: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed.
- Any repair, installation and maintenance not carried out correctly can seriously endanger the user.
- The manufacturing company hereby states that it does not assume any responsibility for direct or indirect damages caused by incorrect installation, maintenance, or repair work. Furthermore, it is not liable for damages caused by the absence or interruption of the grounding system (e.g., electric shock).
- **CAUTION**: in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplier through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not designed to be activated by an external timer or separate remote control system.

USE & MANTEINANCE

- 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.
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/or special containers.

WARNINGS (*FOR PYRO OVENS)

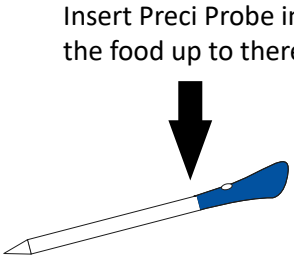
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- ⚠ **WARNING**: before initiating the automatic cleaning cycle:
  - Clean the oven door;
  - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
  - Remove all accessories and the sliding rack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

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.

WARNINGS for WIRELESS TEMPERATURE PROBE

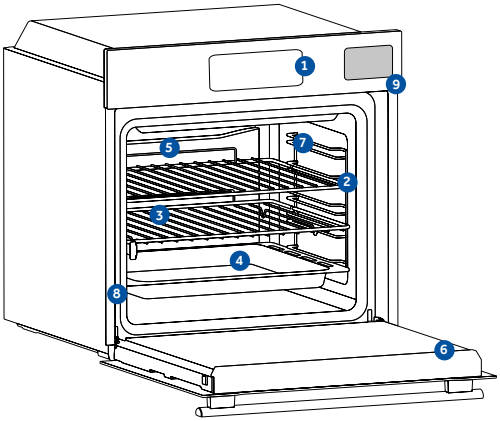
- This product is exclusive for oven appliances. It should only be used as described in this User Manual.
- DO NOT TOUCH Preci Probe WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING. Always wear oven gloves to remove Preci Probe from the food after cooking.
- To use the temperature probe correctly, it is essential to fully insert the metal bar of the probe into the food during cooking until it reaches the black-colored ceramic portion located at the tip of the probe.



- 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. Ceramic part can reach 350°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

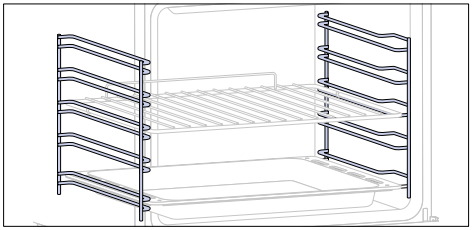


1. **Control panel**
2. **Shelf positions numbers**
3. **Grids**
4. **Trays**
5. **Fan cover**
6. **Oven door**
7. **Lateral wire grids** (if present: only for flat cavity)
8. **Serial number & QRcode**
9. **Steam Tank Insertion**

Write here your serial number for future reference.

2.2. ACCESSORIES

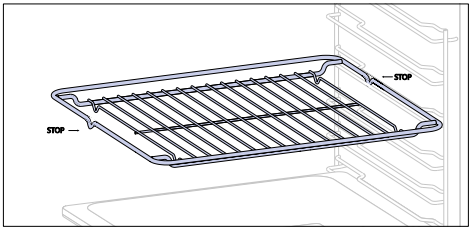
Lateral wire grids (only if present*)



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

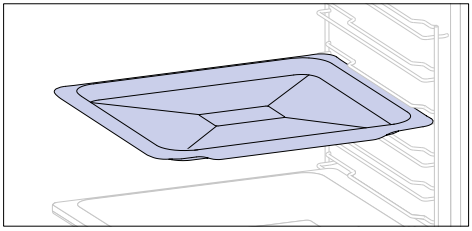
NOTE: 6 or 7 levels depending on the model.

Metal grid



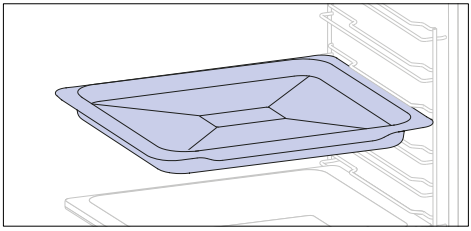
A metal grid in an oven is a removable, adjustable shelf that supports cookware, ensuring even cooking, and makes cleaning easy. It can be used to hold plates and pans at different heights for various cooking needs.

Baking tray (only if present*)



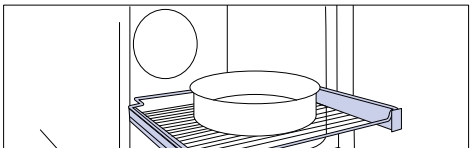
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Deeper Tray



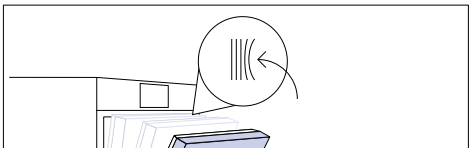
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

Telescopic Guides (only if present*)



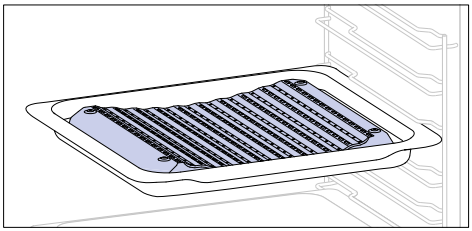
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

Softclose/Soft open hinges (only if present*)



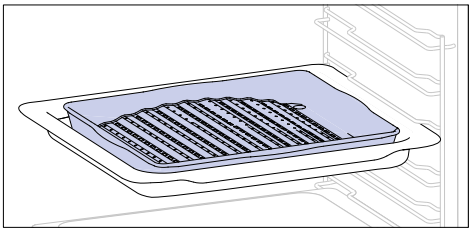
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

Dual tray – STEAM mode (only if present*)



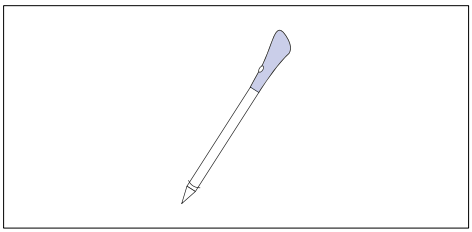
The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more "wet" cooking will be obtained.

Dual tray – BBQ mode (only if present*)



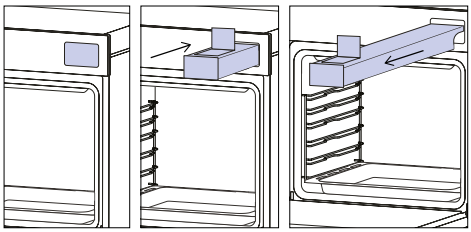
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

Preci probe (only if present*)



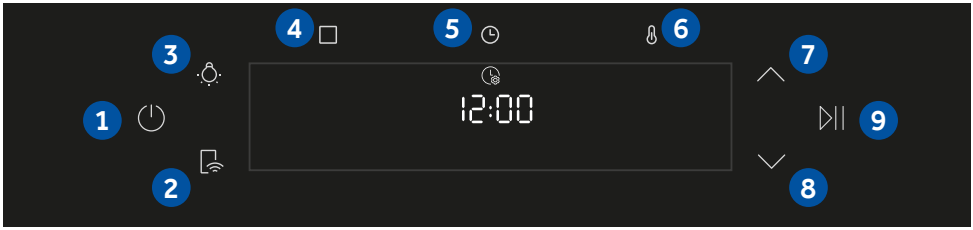
This probe is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via bluetooth, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for fish and meat.

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.

2.3. CONTROL PANEL



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

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

7/8. Navigation buttons

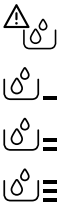
9. Start/Pause

MAIN FUNCTIONS

The control panel has the following main functions:

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

DISPLAY FEEDBACK (visible only when active)

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

2.4. CONNECTIVITY

Wireless parameters

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

Preci probe model et180 wireless parameters

Technology	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequency Band(s) [MHz]	2400÷2480
Maximum Power [mW]	2.5 - (4dBm)

PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

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

How to activate wireless network port:

Wifi module switches on as soon as the user press the power on button.

How to deactivate wireless network port:

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

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

HOW TO INTERACT WITH THE APP

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

NOTE

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

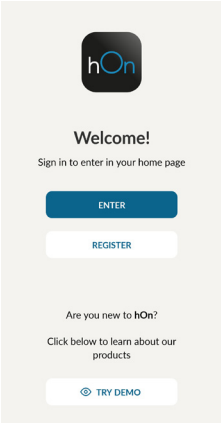
Download on your smartphone.

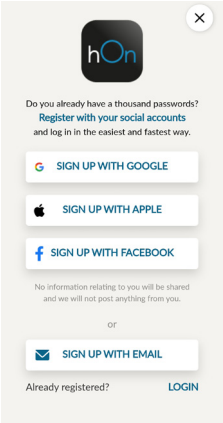
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

NEW USER REGISTRATION

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

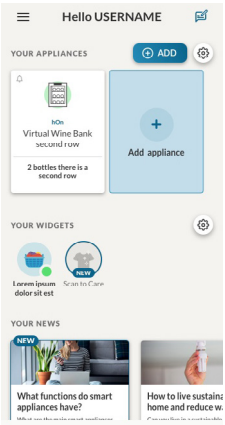




QUICK PAIR ENROLLMENT

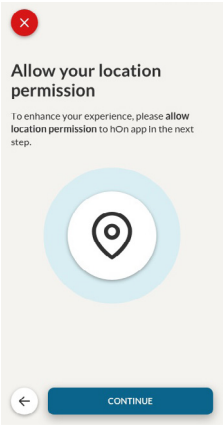
Step 1

- Select “Add appliance”.



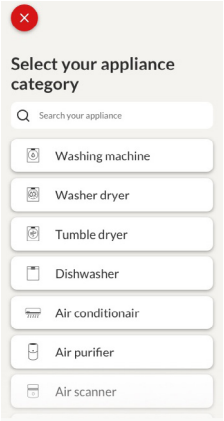
Step 2

- Allow your location permission.



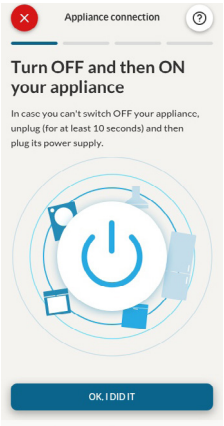
Step 3

- Select oven from the appliance category.



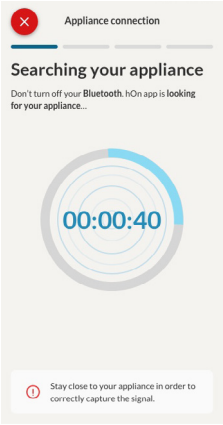
Step 4

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



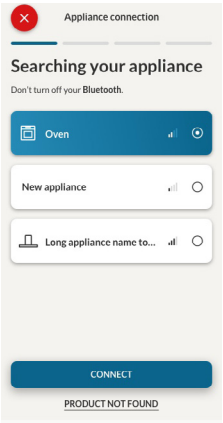
Step 5

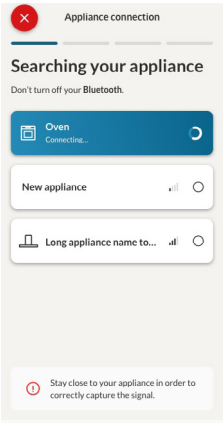
- After turning on, the hOn app will start searching for your home appliance.



Step 6.1-6.2

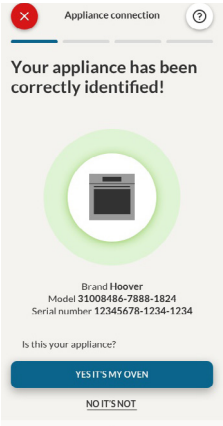
- Select your home appliance, tap on "connect" and wait a few seconds.





Step 7

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

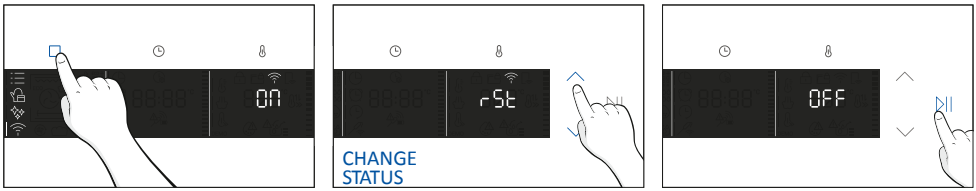


HOW TO CHANGE WIFI SETTINGS

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

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

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



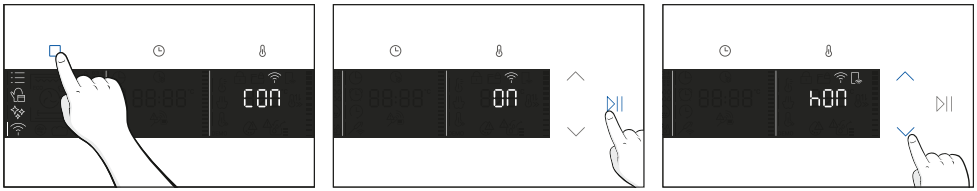
REMOTE CONTROL

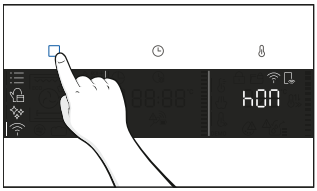
The Remote Control offers numerous advantages for users, enhancing convenience, efficiency, and the overall cooking experience, by giving the capability to control the product directly from both the appliance and hOn App.
This function allows, through your device, to enjoy various features, such as: instant or scheduled start of recipes or cooking programs already available in the app; real-time monitoring of the progress of your recipes; adjustment of the cooking parameters in use; monitoring of the cooking process using the probe; managing saved recipes using the “Jolly function” on the product (see related section). Furthermore, it is possible to receive notifications once programs or recipes are completed. The Remote Control can be activated exclusively when the product is enrolled.

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

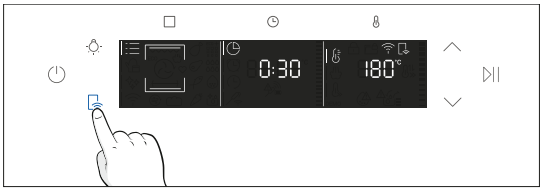
How to activate Remote Control:

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

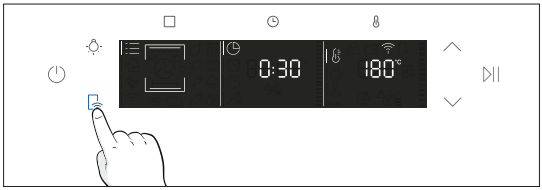




It’s also possible to activate Remote Control during cooking process by pressing related button

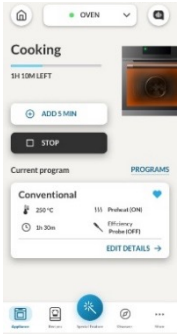


How to stop Remote Control:
While the cooking program is in progress, it can be stopped directly from the product itself by pressing the corresponding button of Remote Control that came with your appliance.



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

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



3. BEFORE STARTING

3.1. INFORMATION TO START

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

How door works

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

How illumination works

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

How cooling fan works

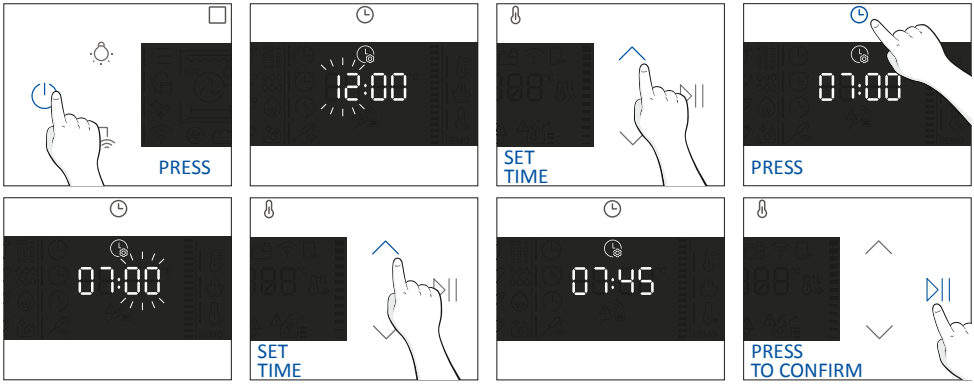
The cooling fan is responsible for dissipating the heat, keeping the oven and its surroundings from getting too hot, as well as protecting kitchen appliances from the effects of high temperatures. For this reason, the cooling fan remains audible for a period of time even after the oven is turned off.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

(*only for pyro ovens)

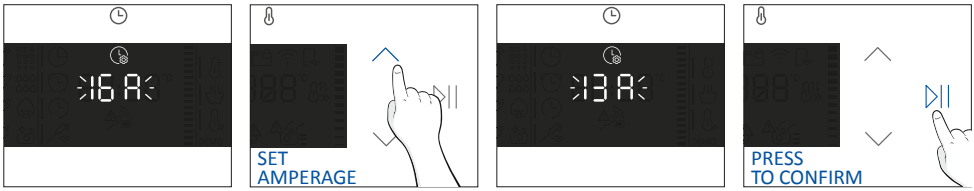
3.2. FIRST USAGE

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

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

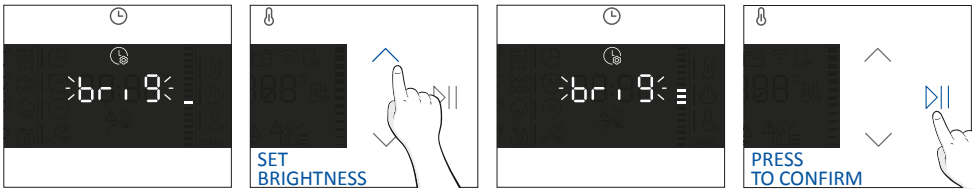


- **AMPERAGE:** By default, the oven is set to work with higher power suitable for households with more than 3 kW (16 A). If your home has lower power, you can change this setting to ⏯ 13 A. This setting affects how quickly the oven heats up. Choosing the higher option (16A) means it heats up faster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

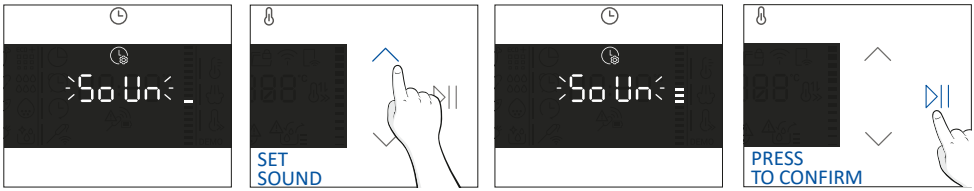


ⓘ **NOTE:** The option to set the amperage is only available during the initial installation. To modify the set amperage, please refer to the post-installation instructions.

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

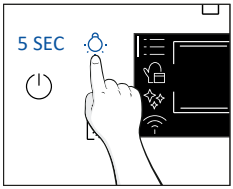


- **SOUND:** The display shows the symbol “Sound”. The numbers represent the level of sound intensity, editable using the arrows. To confirm press ⏯.



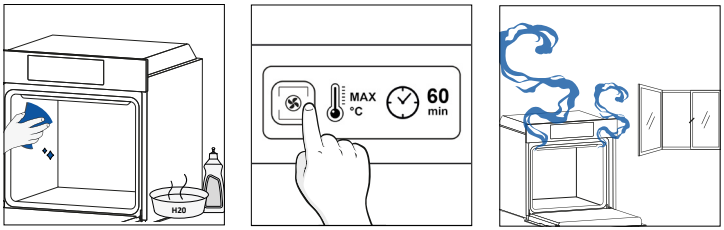
- **POST INSTALLATION INSTRUCTION**

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



3.3. PRELIMINARY CLEANING

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

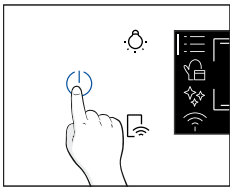


4. OPERATION OF PRODUCT

4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

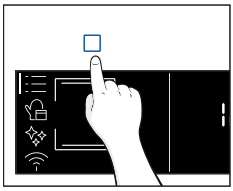
SWITCHING ON/OFF THE OVEN

To turn ON/OFF the oven, hold ⏻



FUNCTIONS MENU

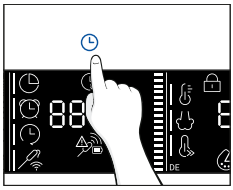
Access the Function menu by pressing ☐.
To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:

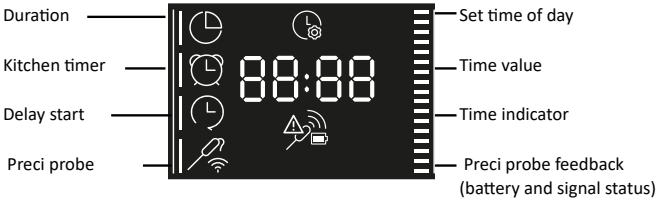


Symbol	Function	Description
	MAIN FUNCTIONS	This function allows to select the desired cooking program by using arrows. Tap ◷ and 🌡 to set time and temperature. Press ⏯ to start the function. To pause the program, click again.
	FOOD CATEGORIES	In this menu you can access to 4 food cooking categories already integrated on your oven by using arrows. The display will show default time and temperature.
	WIFI	In this mode you can connect your oven to a network and enroll it with the hOn App.
	CLEANING FUNCTIONS	This function allows to choose a cleaning system available on your oven.

TIME MENU

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

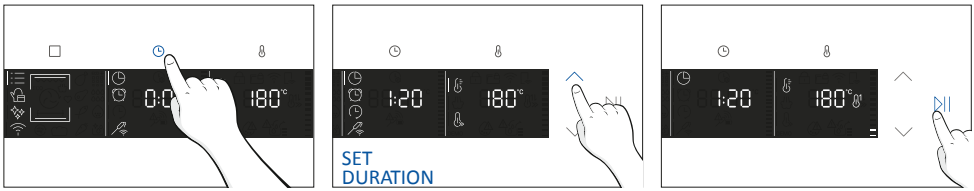




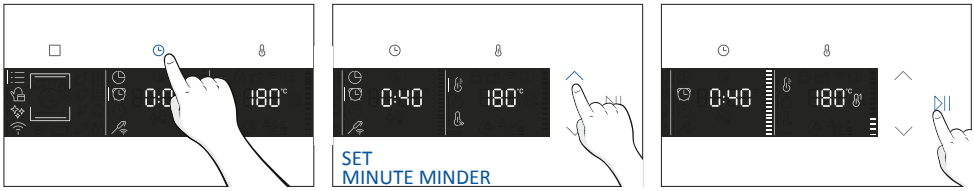
NOTE: several parameters cannot be set at the same time, therefore only the last set remains in the memory while the previous one is deleted.

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

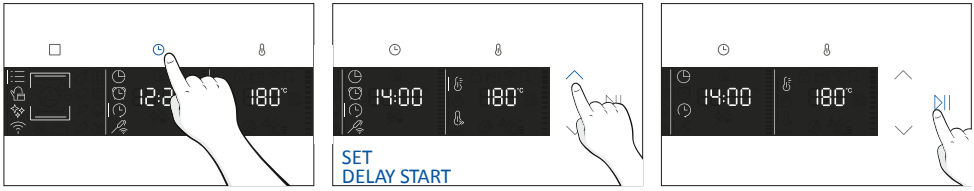
a. COOKING DURATION



b. MINUTE MINDER

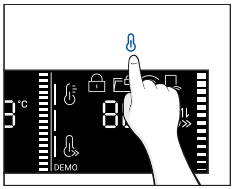


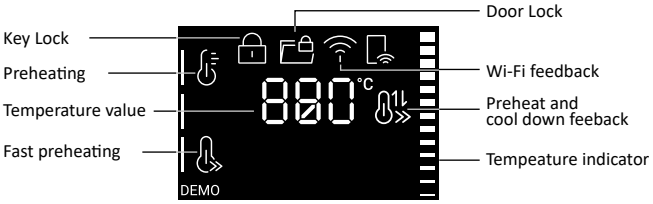
c. DELAY START



TEMPERATURE MENU

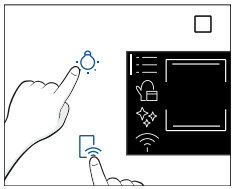
After having selecting the cooking program, access Temperature menu by pressing 🌡. To navigate into tap 🌡 as many times as is needed to enter in the following settings:





Symbol	Function	Description
	TEMPERATURE	Press 🌡 to set the temperature and use arrows to regulate the value.
	FAST PREHEATING	Press twice 🌡 to set the fast temperature.

ADDITIONAL FUNCTION

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

4.2. COOKING FUNCTIONS

FAST PREHEATING OPTION

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

4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

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

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	PRECI PROBE available	Suggestions
	*Conventional	200°C 30-250°C	L2/L3	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits on one level.
	Convection + fan	175°C 50-250°C	L2/L3	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: roasts, casseroles, vegetables or pies with moist fillings.
	Multi-Level	160°C 50-250°C	L3 (one tray) L3+L6 (two trays) L2+L4+L6 (three trays)	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods.
	Bottom heating	170°C 50-230°C	L1/L2	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: stews and gentle cooking on one level
	Bottom heating+fan	170°C 50-230°C	L2/L3	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: salty cakes or foods with liquid toppings on one level
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NO	YES	IDEAL FOR: small quantities of sausages or steak. Use with the door closed.
	**Supergrill	L5 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).

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	PRECI PROBE available	Suggestions
	**Gratin	200°C 150-250°C	L4/L5	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts) or gratinated foods. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed.
	Multilevel +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	YES/FAST PREHEAT	YES	IDEAL FOR: complete menu cooking without odor mixing. Foods do not have to be extracted at the same cooking time
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NO	NO	IDEAL FOR: all kind of pizzas without preheating the oven. Use lower temperatures for frozen items and 300°C for home-made recipes
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NO	NO	IDEAL FOR: cooking meat, fish or vegetables. This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender. Cavity lamp is switched off.
	Airfry	200°C 150-250°C	L4	NO	NO	IDEAL FOR: preparing frozen foods or breaded par-cooked foods which are usually fried. Thanks to the dedicated tray**, the hot air can flow evenly
	Bread (Steam)	210°C 180-220°C	L2/L3	NO	YES	IDEAL FOR: cooking bread and bread loaves
	Jolly	-	-	-	-	Special Function

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

**Use with the door closed.

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	PRECI PROBE available	Suggestions
	White meat (Steam)	190°C 180-200°C	L3/L4	NO	YES	IDEAL FOR: poultry and cuts of white meat
	Red meat (Steam)	190°C 180-200°C	L3/L4	NO	YES	IDEAL FOR: beef and cuts of red meat
	Fish (Steam)	170°C 160-180°C	L3/L4	NO	YES	IDEAL FOR: whole fish and fillets
	Veg (Steam)	190°C 180-200°C	L3/L4	NO	YES	IDEAL FOR: roasted vegetables and potatoes

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

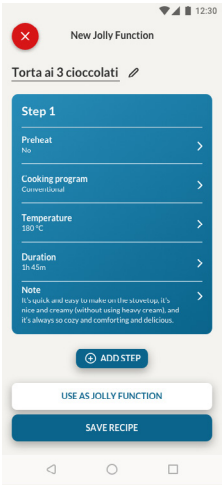
**Use with the door closed.

4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
♡	Jolly	-	-	-	Add to the preset list of functions your favorite one that's not already present in your oven. You can configure it through the hOn app.

♡ Jolly function

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

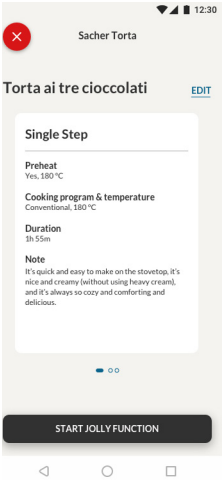


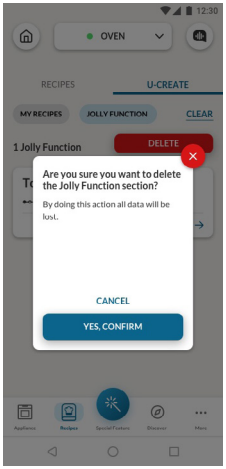
How to Set the Jolly Function:

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

How to edit the Jolly function:

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





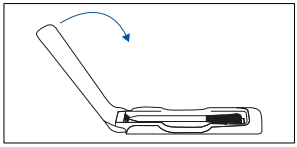
How to Delete the Jolly Function:

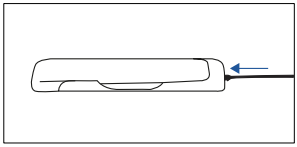
To remove the Jolly function from the oven's user interface, access the app's recipe section.
By tapping on the card of the recipe designated as a Jolly function, it's possible to delete it by clicking the red button 'delete button'.
A pop-up will confirm the operation, asking for your confirmation.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

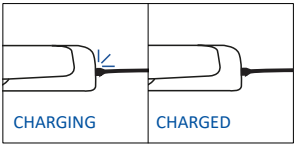
PRECI PROBE

Before the use verify the charge of the Preci Probe:

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

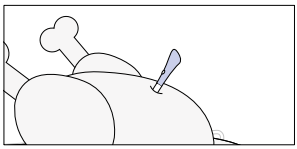


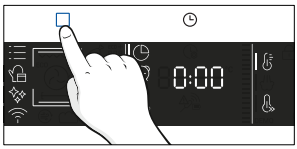


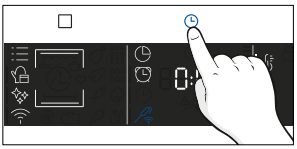


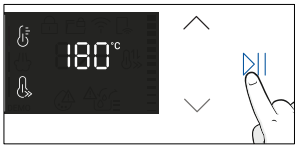
How to enroll and use Preci Probe:

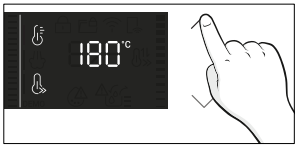
1. Insert the Probe in the food.
2. Tap ☐ to select the desired function and Tap ◷ as many times as you need to select Probe icon.
3. After a while, the oven will recognize the Probe code. Tap ⏯, and use arrows to set the target temperature.
4. Tap ⏯ to confirm. From this moment, the oven will use the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

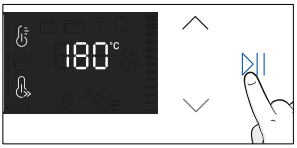






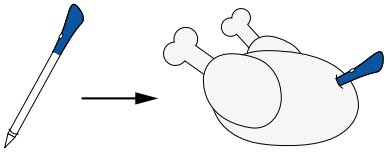






Cooking tips

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



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

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

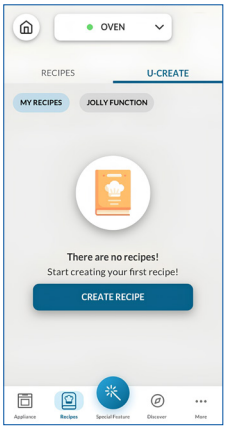
4.2.3. MULTI STEP FEATURE

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

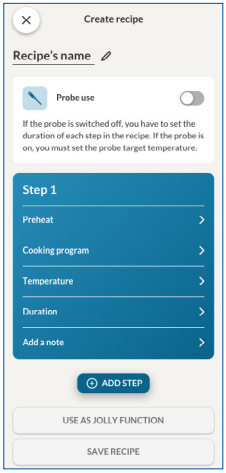
Multi-step recipes can be created on hOn App through the U-Create function and saved on the oven.

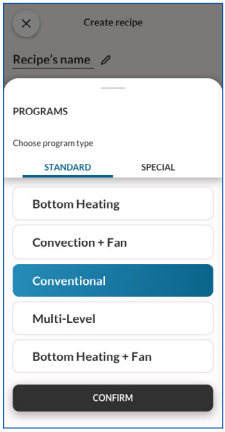
The user can save the Multi-step recipe as a Jolly Function to store it on the oven, or save it on hOn to start it remotely from the App.

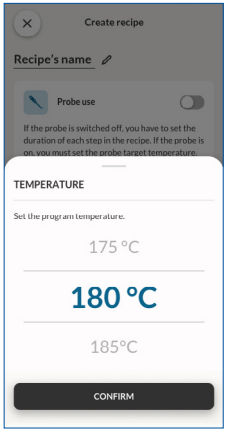
Step 1. From the U-Create section of the App, press “Create Recipe”.

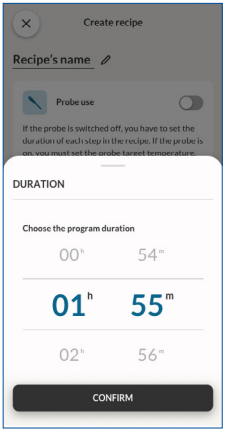


Step 2. Edit the recipe’s name and choose the parameters for the first step of the recipe.

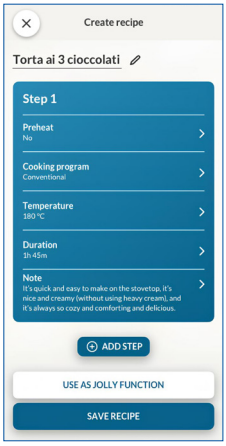




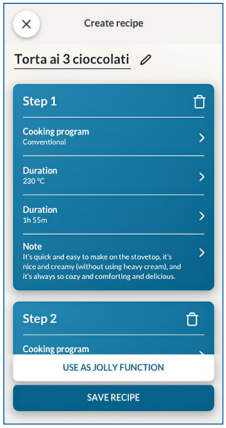


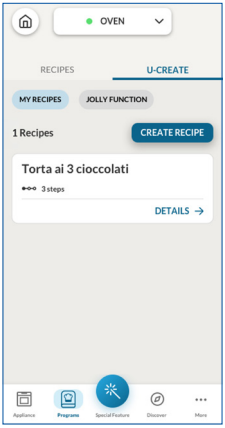


Step 3. After customizing the first step, press “Add step” to add another cooking function to the recipe and customize its parameters.



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





5. COOKING GUIDELINES

5.1. GENERAL COOKING TABLE

- **7 Levels**

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 30-40
		2	Multilevel	150°C		Baking + Deeper trays	L3+L6	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	40-50
	Sponge cakes (26 cm Ø)	1	Conventional	170°C	y	Metal grid + Cake tin	L2	30-40
			Multilevel	150°C		Metal grid + Cake tin	L3	40-50
		2	Multilevel	150°C		Metal grids + Cake tin	L3+L6	50-60
	Biscuits/ Shortbreads	1	Conventional Multilevel	150°C 150°C	Y	Baking tray	L3	25-30 30-40
		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	Conventional	180°C	Y	Baking tray	L3	20-25
		2	Multilevel	180°C		Baking trays	L2+L5	25-35
		3	Multilevel	160°C		Baking trays	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frozen	1	Conventional	210°C	Y	Baking tray	L3	30-45
Breads and Flatbread	Toast bread	1	Supergrill	05	N	Metal grid	L7	4-6
	Focaccia	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L2/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	180°C	Y	Metal grid + Quiche tin	L3	45-60
		2	Multilevel	180°C		Metal grid + Quiche tin	L2+L5	50-70
	Cheese souffle	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L3	20-35
	Lasagna, fresh	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	40-60
	Lasagna, frozen	1	Convection+Fan	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	50-60
	Cannelloni, frozen	1	Convection+Fan	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	45-55
	Baked pasta	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L4	20-30
Pizza	Pizza, fresh (Tray)	1	Conventional Pizza	250°C 300°C	Y N	Baking tray	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multilevel	180°C	Y	Baking + Deeper 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	Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
	Pizza, frozen (thin crust)	1	Conventional Pizza	220°C 200°C	Y N	Metal grid	L3	10-15
		2	Multilevel	200°C	Y	Metal grid	L2+L5	15-25
		3	Multilevel	180°C		Metal grid	L2+L4+L6	25-35
Meat & Poultry	Roasted whole chicken (1-1.2kg)	1	Gratin	220°C	Y	Metal grid Place baking tray at L1	L4	40-60
	Chicken thighs	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry tray**	L4	30-50
	Roasted duck	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60
	Rooster	1	Gratin	220°C	Y	Metal grid Place baking tray at L1	L4	20-40
	Roasted Turkey	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60
	Pork ribs (1000-1200g)	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	80-100

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

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

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

- **6 Levels**

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 30-40
		2	Multilevel	150°C		Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	40-50
	Sponge cakes (26 cm Ø)	1	Conventional	170°C	y	Metal grid + Cake tin	L2	30-40
			Multilevel	150°C		Metal grid + Cake tin	L3	40-50
		2	Multilevel	150°C		Metal grids + Cake tin	L2+L5	50-60
	Biscuits/ Shortbreads	1	Conventional Multilevel	150°C 150°C	Y	Baking tray	L3	25-30 30-40
		2	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L5	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	Conventional	180°C	Y	Baking tray	L3	20-25
		2	Multilevel	180°C		Baking trays	L2+L5	25-35
		3	Multilevel	160°C		Baking trays	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frozen	1	Conventional	210°C	Y	Baking tray	L3	30-45
Breads and Flatbread	Toast bread	1	Supergrill	05	N	Metal grid	L6	4-6
	Focaccia	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L2/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	180°C	Y	Metal grid + Quiche tin	L3	45-60
		2	Multilevel	180°C		Metal grid + Quiche tin	L2+L5	50-70
	Cheese souffle	1	Conventional	200°C	Y	Baking tray	L3	20-35
	Lasagna, fresh	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	40-60
	Lasagna, frozen	1	Convection+Fan	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	50-60
	Cannelloni, frozen	1	Convection+Fan	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	45-55
	Baked pasta	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L4	20-30
Pizza	Pizza, fresh (Tray)	1	Conventional Pizza	250°C 300°C	Y N	Baking tray	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multilevel	180°C	Y	Baking + Deeper 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	Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
	Pizza, frozen (thin crust)	1	Conventional Pizza	220°C 200°C	Y N	Metal grid	L3	10-15
		2	Multilevel	200°C	Y	Metal grid	L2+L5	15-25
		3	Multilevel	180°C		Metal grid	L2+L4+L6	25-35
Meat & Poultry	Roasted whole chicken (1-1.2kg)	1	Gratin	220°C	Y	Metal grid Place baking tray at L1	L4	40-60
	Chicken thighs	1	Air Fry	220°C	N	Air Fry tray**	L4	30-50
	Roasted duck	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60
	Rooster	1	Gratin	220°C	Y	Metal grid Place baking tray at L1	L4	20-40
	Roasted Turkey	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60
	Pork ribs (1000-1200g)	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	80-100

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

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

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

5.2. EVERYDAY COOKING TABLE

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

After selecting the cooking program, the default values for time and temperature will be shown; the cooking time and temperature can be changed by pressing the dedicated icons. Both parameters can be set within a limited range as shown in the table below.

While navigating the Everyday Cooking functions, the food category menu with steam can be activated by pressing the Temperature icon until the Steam icon appears. Confirm your choice by pressing the Start button.

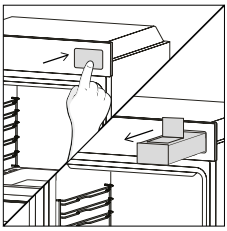
Symbol	Description	Preheat	Shelf position	Temperature range (°C)	Time Range (min)	Meat Probe temperature (if available)	Description
	White Meat	NO	L3	180-200	40-80	70-85°C	For poultry and cuts of white meat
	Red Meat	NO	L3	180-200	20-80	58-65°C	For beef and cuts of red meat
	Fish	NO	L3	160-180	15-45	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Vegetables	NO	L3	180-200	30-80	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes
	White Meat (Steam)	NO	L3	160-220	40-90	70-85°C	For poultry and cuts of white meat
	Red Meat (Steam)	NO	L3	180-220	20-100	58-65°C	For beef and cuts of red meat
	Fish (Steam)	NO	L3	150-180	15-60	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Vegetables (Steam)	NO	L3	150-200	30-90	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes

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

How to use the Steam Tank for steam cooking programs

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

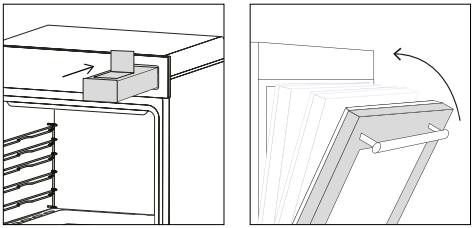
1. Slightly press the Steam Tank to open it.



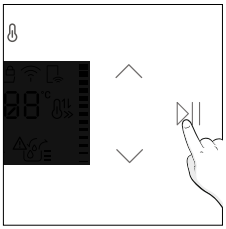
2. Add drinking water to the Steam Tank through a jug or directly from the sink. Do not exceed the maximum level of water indicated inside the tank.



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



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



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

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Beef roast	500-800g	Red Meat (Steam)	180°C	Metal grid	L3	30-40
Beef fillet	200g	Red Meat (Steam)	200°C	Metal grid	L3	20-25
Meatloaf	1000-1500g	Red Meat (Steam)	200°C	Metal grid	L3	40-50
Beef wellington	500g	Red Meat (Steam)	210°C	Metal grid	L3	50-80
Pork roast	800-1000g	White Meat (Steam)	180°C	Metal grid	L3	40-70
Pork ribs	1000-1200g	White Meat (Steam)	200°C	Metal grid	L3	80-100
Lamb rack	800-1000g	White Meat (Steam)	190°C	Metal grid	L3	60-80
Lamb leg	1500-2000g	White Meat (Steam)	200°C	Metal grid	L3	80-100
Salmon fillets	200-600g	Fish (Steam)	170°C	Baking tray	L3	20-35
Tuna steaks	600g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	180°C	Metal grid	L3	15-20
Swordfish steaks	700g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	180°C	Baking tray	L3	15-20
Cod fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	150°C	Baking tray	L3	15-20
Seabream, whole	1	Fish (Steam)	170°C	Baking tray	L3	35-45
Seabream, fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	150°C	Baking tray	L3	15-20
Seabass fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish (Steam)	150°C	Baking tray	L3	15-20
Fish skewers	8 pieces	Fish (Steam)	150°C	Metal grid	L3	20-30
Stuffed squid	4 pieces	Fish (Steam)	180°C	Baking tray	L3	25-40
Fennels	1 tray	Vegetables (Steam)	200°C	Metal grid	L3	30-40
Mixed vegetables	1 tray	Vegetables (Steam)	190°C	Metal grid	L3	40-45
Cauliflowers	1 tray	Vegetables (Steam)	150°C	Metal grid	L3	40-50
Pumpkins, cubed	1 tray	Vegetables (Steam)	160°C	Metal grid	L3	30-40
Stuffed peppers	1 tray	Vegetables (Steam)	180°C	Metal grid	L3	70-80
Stuffed zucchini	1 tray	Vegetables (Steam)	190°C	Metal grid	L3	35-45
Carrot sticks	1 tray	Vegetables (Steam)	150°C	Baking tray	L3	35-40
Broccoli	1 tray	Vegetables (Steam)	150°C	Baking tray	L3	30-40
Ratatouille	1 tray	Vegetables (Steam)	190°C	Metal grid	L3	40-45
Vegetable flan	6 ramekins	Vegetables (Steam)	180°C	Baking tray + molds	L3	25-35

6. CARE & CLEANING

6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

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

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

6.2. CLEANING THE OVEN

6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions

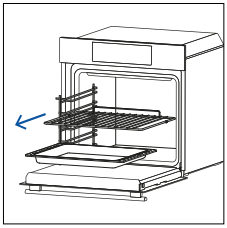
Pyrolytic cleaning (*depending on the oven model)
This process relies on the chemical process bearing the same name, which involves the decomposition of complex substances through the application of heat treatment.

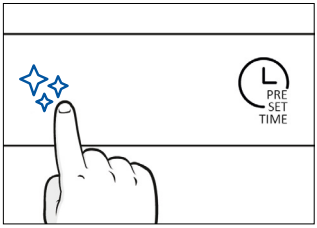
Once initiated, it automatically locks the oven door and swiftly elevates the temperature to a searing 410°C.
At the end of the cleaning cycle, food residues will leave a white coating on the enamel surfaces.
To remove these particles, wipe with a cloth soaked in hot soapy water and use a brush or steel wool.
Suitable cleaning agents are hot soapy water or oven cleaner.

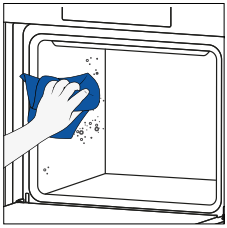
How does it work:

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

(*) only for models with 7 levels.





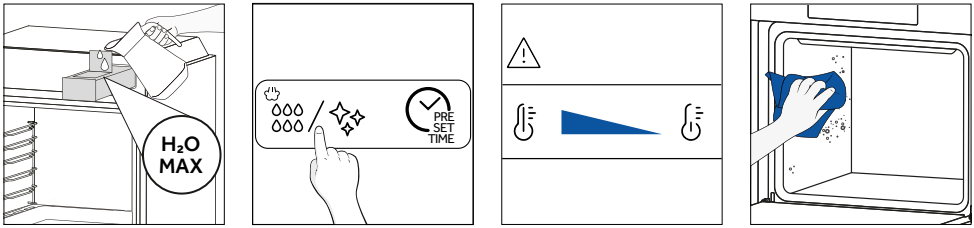


H_2O Steam

The H_2O Steam cleaning function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.

How does it work:

1. Pour water into the Steam Tank until reaching the maximum level indicated on the tank.
2. Select the H_2O Steam cleaning program. Allow the function to operate for the preset time.
3. At the end of the cleaning process, allow the oven to cool down.
4. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.
5. ⚠ **WARNING**: Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.



STEAM SYSTEM CLEANING

Descale

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

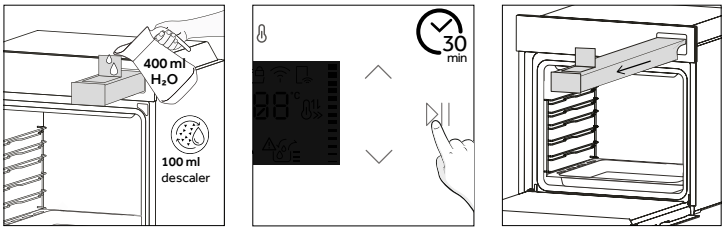
Step 1 (Removing residual water from steamer):

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



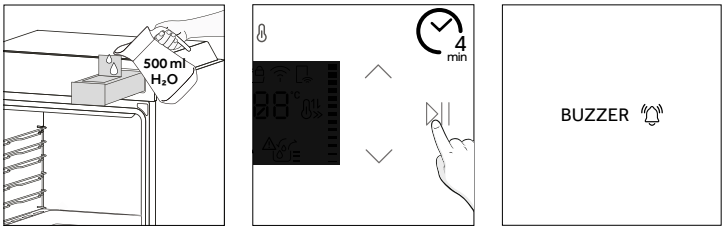
Step 2 (Descaling):

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



Step 3 (Rinsing):

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



Drain

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

During this process, will be shown on the display.

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

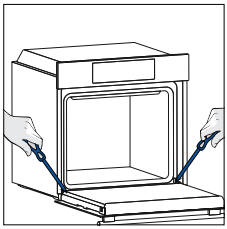
Catalytic cleaning (available depending on the model)

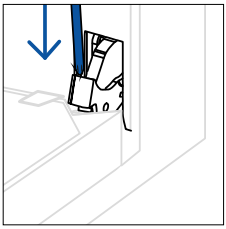
The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.
The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing absorbs grease from splashes.
Through a catalytic chemical reaction, they efficiently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

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

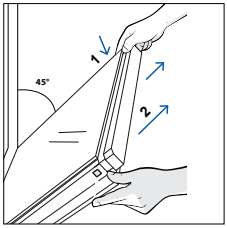
6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

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

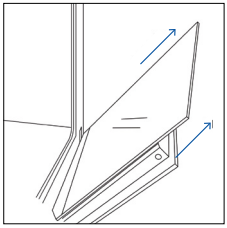




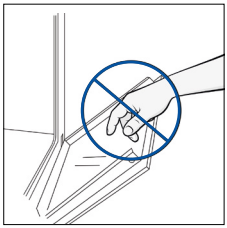
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



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



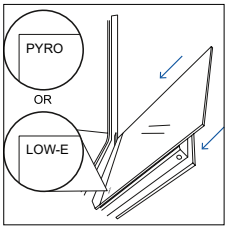
4. ⚠ **WARNING**: The outer glass is not removable.



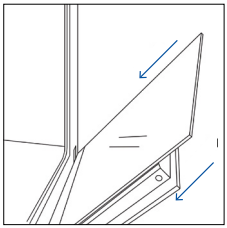
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



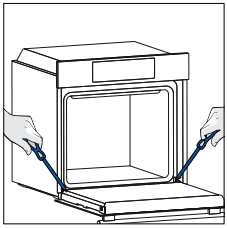
6. Insert the glass panels, making sure that the “Low-E/PYRO” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.

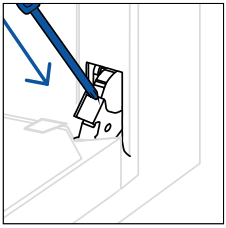


7. Reattach the upper glasses’ door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



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





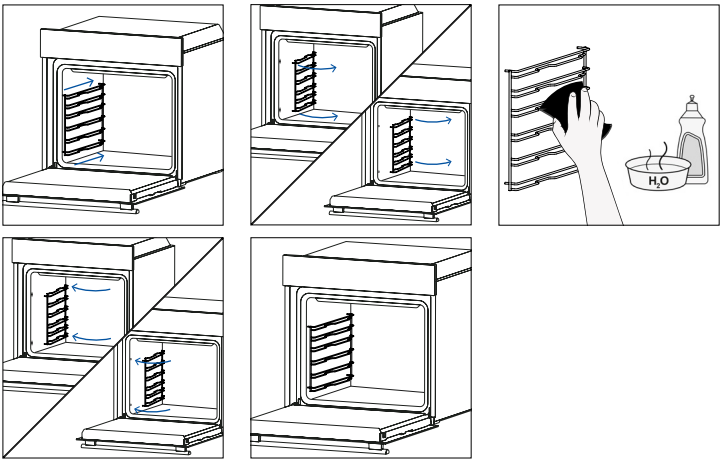
6.3 CLEANING OF ACCESSORIES

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

CLEANING OF SIDE RACKS:

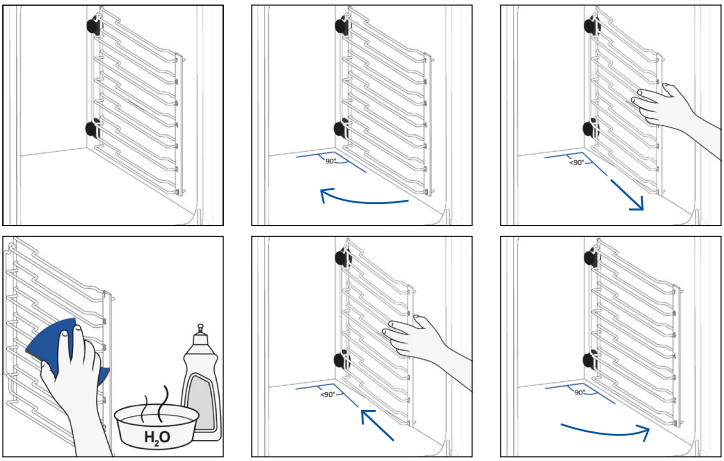
– **6 levels model**

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



– **7 levels model**

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



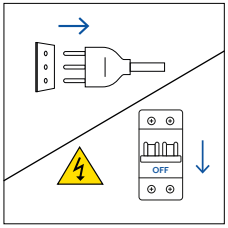
6.4 MAINTENANCE

COMPONENTS REPLACEMENT

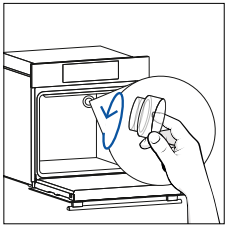
Changing the bulb on top:

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

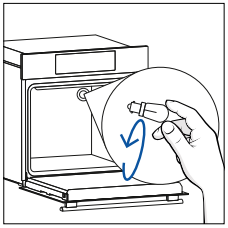
Step 1



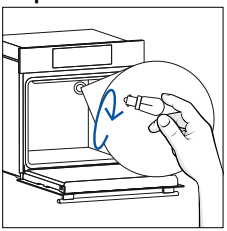
Step 2



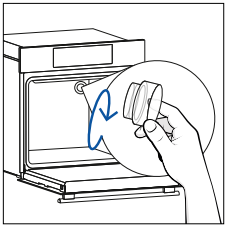
Step 3



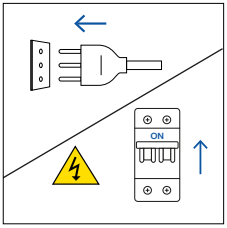
Step 4



Step 5



Step 6

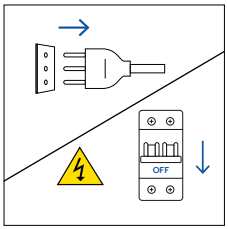


This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

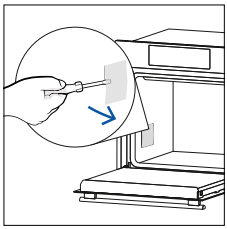
Changing the lateral bulb:

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

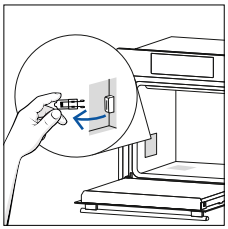
Step 1



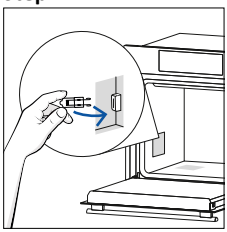
Step 2



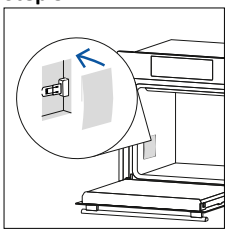
Step 3



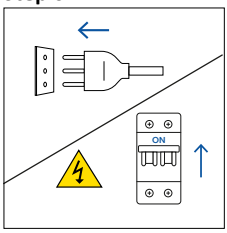
Step 4



Step 5



Step 6



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

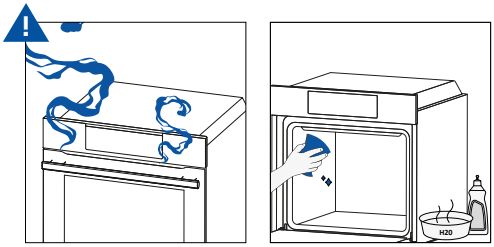
7. TROUBLESHOOTING

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:

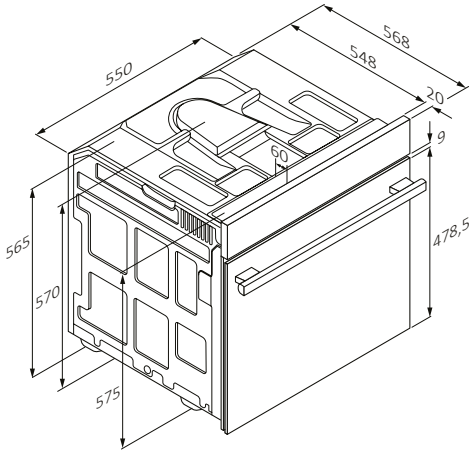
– the WEEE should not be treated as domestic waste;
– the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

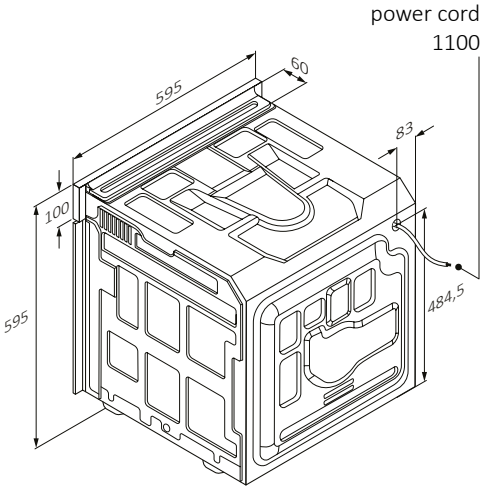
In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

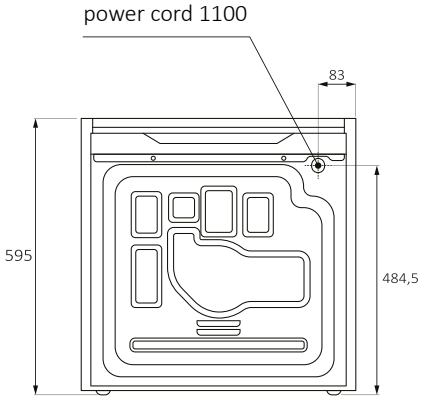
8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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.

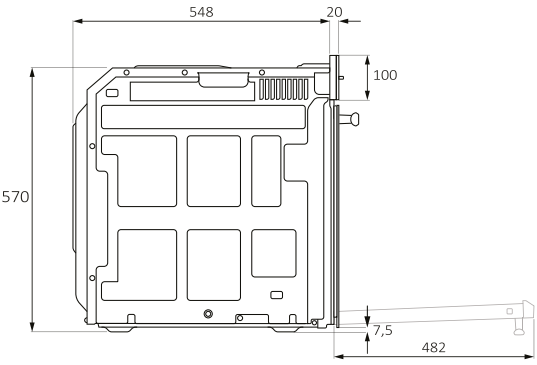
9. INSTALLATION





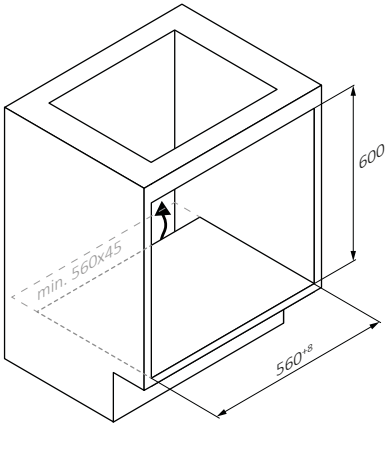


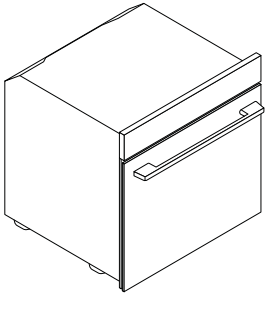
Back view

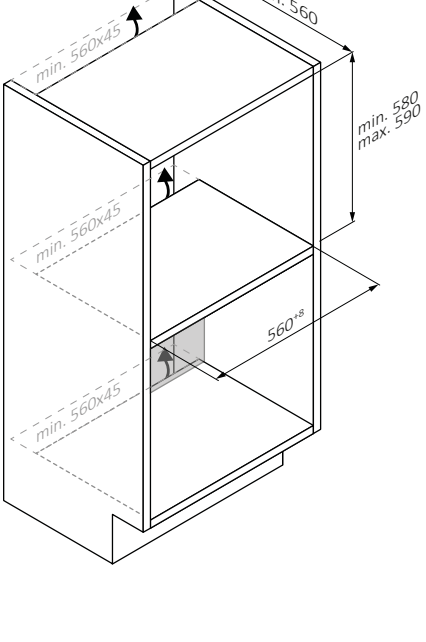


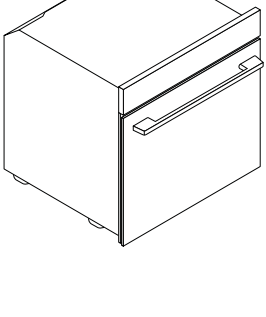
Side view

mm

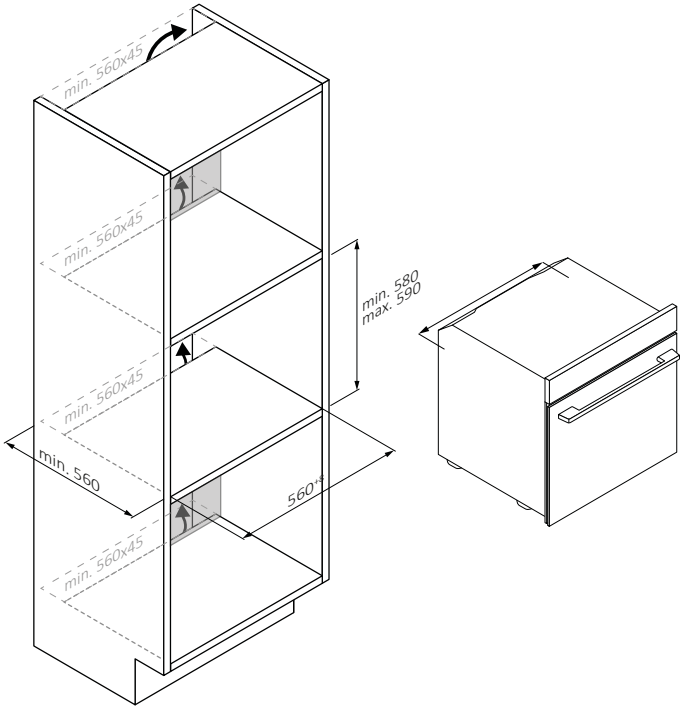

600
min. 560x45
560+8



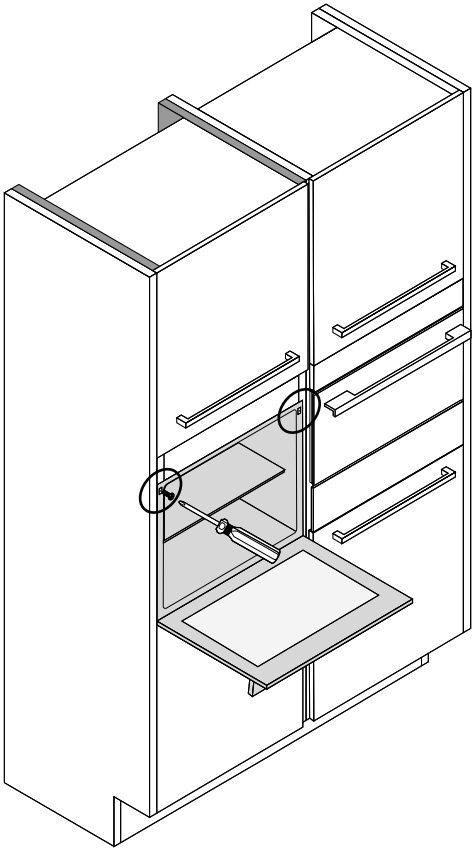

min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

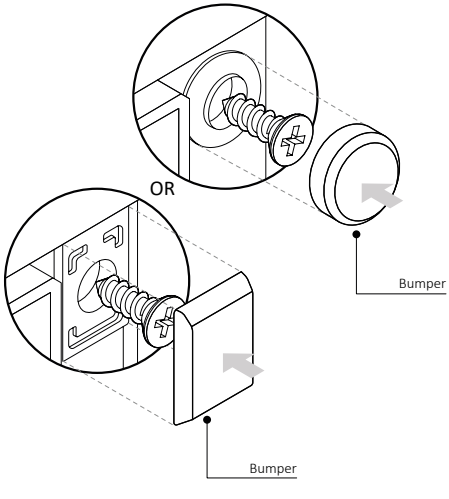


mm


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

mm





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. Connectivity

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. Funzione Multi-step

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA
5.1. Tabella di cottura generale
5.2. Tabella Everyday cooking

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

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

9. INSTALLAZIONE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZE GENERALI

- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.
- ⚠ **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari
- Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa caldo. Non toccare le resistenze all'interno del forno.

Utilizzare in conformità all'uso previsto

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

Limiti d'uso

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

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro.
- Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sulle illustrazioni. Fissare sempre il forno al mobile con le viti in dotazione con l'elettrodomestico.
- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede interventi o installazioni supplementari.
- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno sportello decorativo.
- Durante l'installazione il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica per evitare il surriscaldamento.
- Se occorre l'assistenza del fabbricante per eliminare eventuali guasti dovuti all'installazione errata, tale assistenza non è coperta dalla garanzia. Attenersi alle istruzioni per l'installazione fornite per il personale qualificato.
- Un'installazione errata può causare lesioni a persone, animali e oggetti. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di tali lesioni.
- L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato che deve conoscere e rispettare le leggi vigenti nel paese di installazione e le istruzioni del fabbricante.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, verificare sempre che non sia danneggiato; in caso di problemi contattare il servizio di assistenza clienti prima dell'installazione e non collegare alla rete elettrica.
- Rimuovere il materiale di imballaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Durante l'installazione non utilizzare la maniglia dello sportello del forno per sollevare e spostare il forno.
- I mobili di installazione e quelli adiacenti devono resistere a temperature di 95°C.
- Si consiglia di indossare guanti protettivi durante l'installazione per evitare lesioni da taglio.
- Non installare il prodotto in ambienti aperti ed esposti agli agenti atmosferici.
- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato ad altitudini inferiori a 2000 m.
- Per rimuovere le pellicole protettive e gli adesivi pubblicitari presenti sulla superficie frontale del forno prima del primo utilizzo

AVVERTENZE ELETTRICHE

- La presa deve essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato.
- Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato tramite spina o cablaggio fisso interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione.
- Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- ⚠ **AVVERTENZA:** per evitare scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Spegnere il forno prima di rimuovere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli secondo le istruzioni.
- L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:
  - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione;
  - Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati;
  - In generale, l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe è sconsigliato;
  - In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.

- **NOTA:** poiché il forno potrebbe richiedere lavori di manutenzione, è consigliabile tenere un'altra presa a parete disponibile in modo da poter collegare il forno nel caso venga rimosso dallo spazio in cui è installato.
- Qualsiasi riparazione, installazione e manutenzione non eseguita correttamente può mettere seriamente in pericolo l'utente.
- L'azienda produttrice dichiara di non assumersi alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errati interventi di installazione, manutenzione o riparazione. Inoltre non risponde dei danni causati dall'assenza o dall'interruzione dell'impianto di messa a terra (es. scossa elettrica).
- **ATTENZIONE**: per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.
- L'elettrodomestico non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.

USO E MANUTENZIONE

- Il vassoio di gocciolamento raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura.
- Quando si colloca la teglia Frittura ad aria o griglia sulle griglie laterali, accertarsi che la sezione più corta del lato (tra il blocco e l'estremità) sia rivolta verso l'interno del forno. Se la griglia è dotata di barra decorativa in metallo, prestare attenzione a posizionarla all'esterno del forno in modo che il logo del marchio possa essere visibile e leggibile. Per il corretto posizionamento fare riferimento anche all'immagine nella sezione Accessori del presente manuale per l'utente.
- Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata.
- Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale. Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.

- Evitare di lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura.
- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
- ⚠ **ATTENZIONE:** non riempire d'acqua la parte inferiore del forno durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Per un corretto utilizzo del forno, evitare di collocare alimenti a contatto diretto con le griglie e i vassoi; utilizzare carta da forno e/o contenitori speciali.

AVVERTENZE (*PER FORNI PIROLITICI)

- 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 dato 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 sopra il forno è collocato un piano cottura, per evitarne il surriscaldamento non utilizzarlo mentre è in funzione il pirolizzatore.

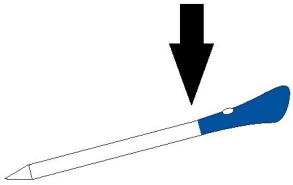
AVVERTENZE (*PER STEAM PLUS)

- 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.

AVVERTENZE per la 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.
- Per un utilizzo corretto della sonda di temperatura è fondamentale inserire completamente la barra di metallo della sonda nel cibo durante la cottura fino a raggiungere la porzione in ceramica di colore nero situata sulla punta della sonda.

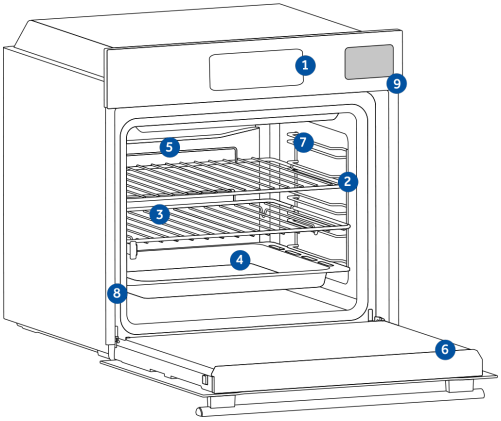
Inserire Preci Probe
negli alimenti fino a qui



- 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. La parte in ceramica può raggiungere i 350°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

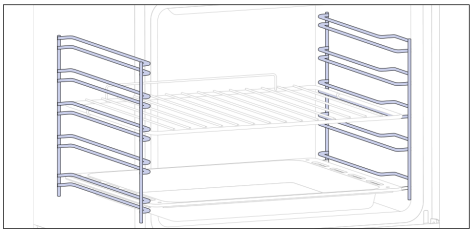


1. **Pannello di controllo**
2. **Numeri delle posizioni dei ripiani**
3. **Griglie**
4. **Vassoi**
5. **Copertura della ventola**
6. **Sportello del forno**
7. **Griglie metalliche laterali** (se presenti: solo per cavità piane)
8. **Numero di serie e codice QR**
9. **Inserimento del serbatoio del vapore**

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.

2.2. ACCESSORI

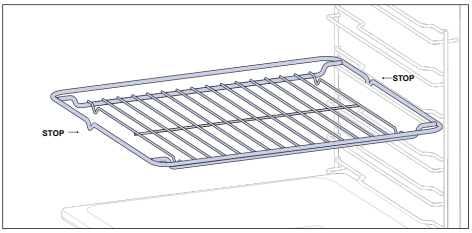
Griglie metalliche laterali (solo se presenti*)



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

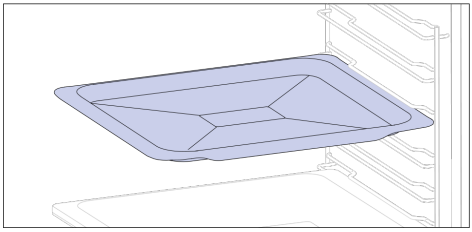
NOTA: 6 o 7 livelli a seconda del modello.

Griglia metallica



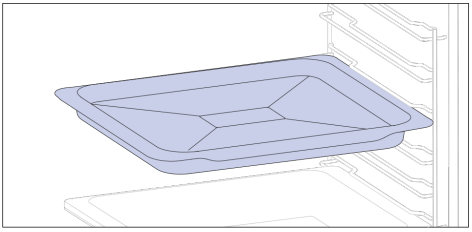
La griglia metallica di un forno è un ripiano rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura, garantisce una cottura uniforme e facilita la pulizia. Può essere utilizzata per sostenere piatti e pentole a diverse altezze per diverse esigenze di cottura.

Teglia (solo se presente*)



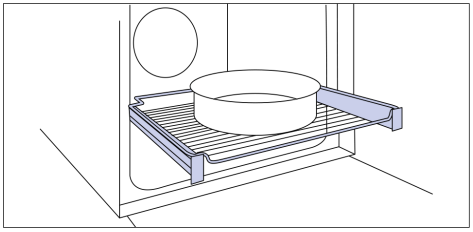
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

Teglia profonda



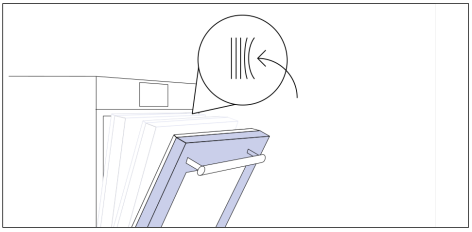
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sformati o arrosti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

Guide telescopiche (solo se presenti*)



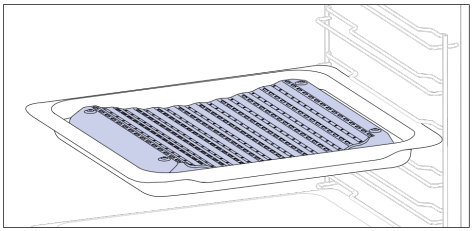
Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

Cerniere Soft Close/Soft Open (solo se presenti*)



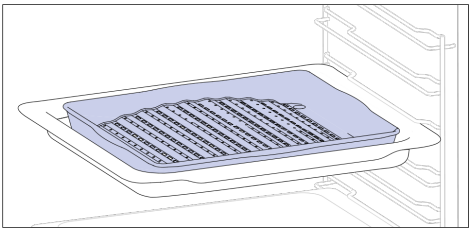
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

Doppia teglia - Modalità VAPORE (solo se presente*)



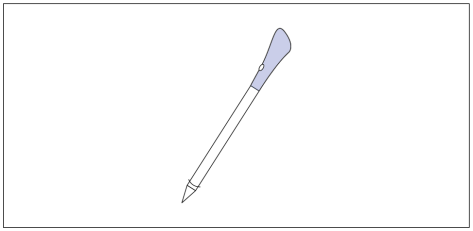
La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura e contribuisce a mantenere gli alimenti umidi. A seconda della quantità di acqua versata nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

Doppia teglia - Modalità BBQ (solo se presente*)



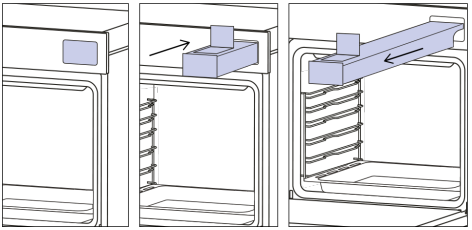
La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo anche a casa un risultato da barbecue e con poco fumo grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

PreciProbe (solo se presente)



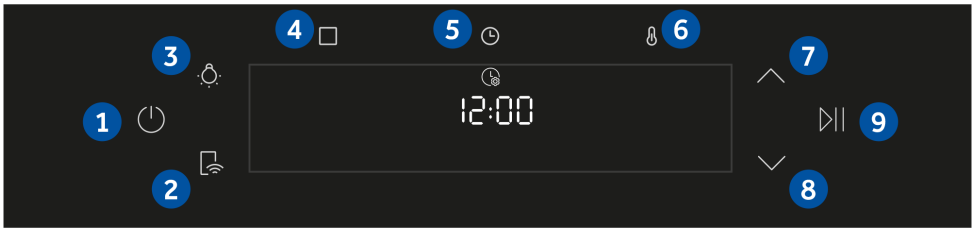
Questa sonda è un sensore di temperatura che, inserito nel cibo e collegato al forno tramite bluetooth, permette di controllare la temperatura interna dell'alimento durante la cottura. Viene utilizzata principalmente per pesce e carne.

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.

2.3. PANNELLO DI CONTROLLO



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

1. On/Off
2. Controllo da remoto
3. Lampada
4. Funzioni
5. Tempo
6. Temperatura

7/8. Pulsanti di navigazione

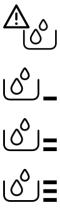
9. Avvio/Pausa

FUNZIONI PRINCIPALI

Il pannello di controllo ha le seguenti funzioni principali:

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

FEEDBACK DISPLAY (visibile solo se attivo)

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

2.4. CONNECTIVITY

Parametri wireless

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

Parametri wireless sonda Preci Probe modello et180

Tecnologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bande di frequenza (MHz)	2400÷2480
Potenza massima (mW)	2.5 - (4dBm)

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

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

Come attivare la porta di rete wireless:

Il modulo Wi-Fi si attiva non appena l'utente preme il pulsante di accensione.

Come disattivare la porta di rete wireless:

Il modulo Wi-FI si disattiva non appena l'utente preme il pulsante di spegnimento. Il WI-FI può essere disattivato con il forno acceso selezionando "Off" nel menu delle impostazioni.

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

COME INTERAGIRE CON L'APP

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

NOTA

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

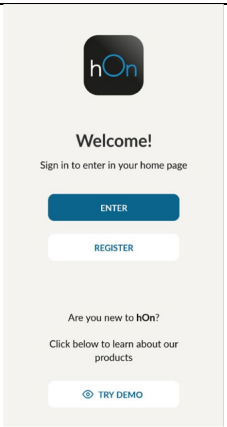
Scarica l'app sullo smartphone.

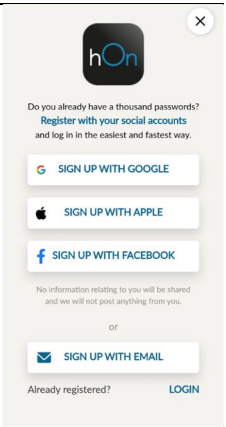
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

NUOVA REGISTRAZIONE UTENTE

- Fare clic su "Registrati"
- È possibile registrarsi tramite account social o iscriversi con l'indirizzo e-mail personale

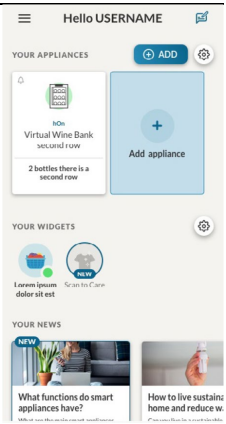




REGISTRAZIONE ACCOPPIAMENTO RAPIDO

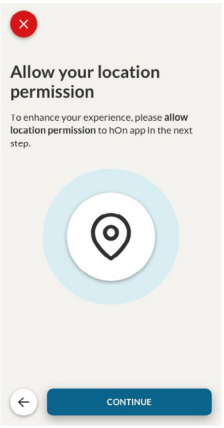
Passo 1

- Selezionare "Aggiungi elettrodomestico".



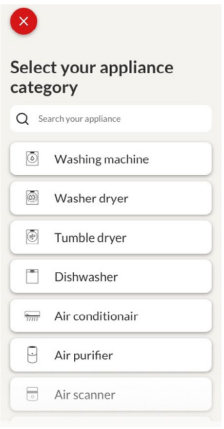
Passo 2

- Consentire l'autorizzazione alla propria posizione.



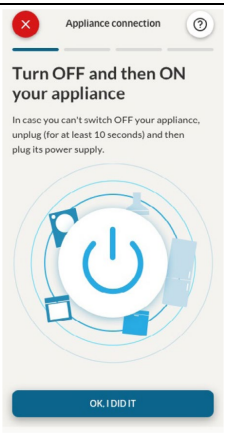
Passo 3

- Selezionare il forno dalla categoria elettrodomestici.



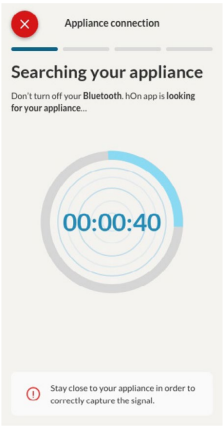
Passo 4

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



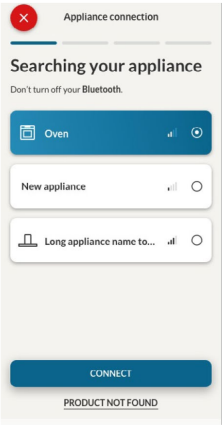
Passo 5

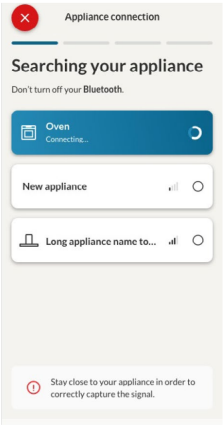
- Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico.



Passo 6.1-6.2

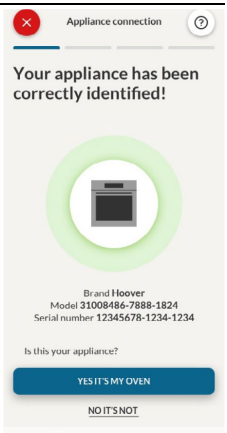
- Selezionare il proprio elettrodomestico, toccare "Collegare" e attendere qualche secondo.





Passo 7

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



COME MODIFICARE LE IMPOSTAZIONI WIFI

Una volta connesso l'elettrodomestico, l'utente può modificare le impostazioni WI-FI tra:

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

1. Toccare ☐ ed entrare nel menu WIFI. Sul display appare "On".
2. Sul display appare "On".
3. Utilizzare le frecce fino a visualizzare "Off" o ripristinare l'impostazione "rSt".



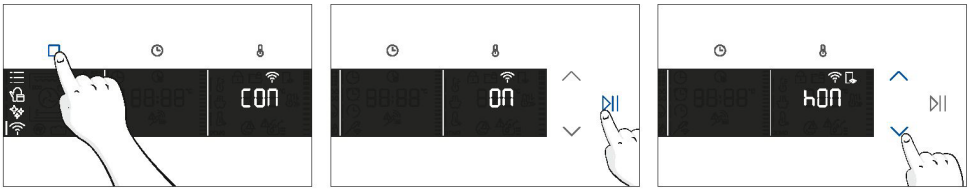
CONTROLLO DA REMOTO

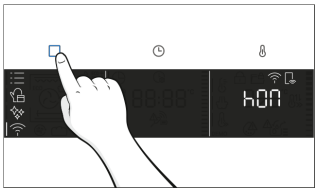
Il controllo da remoto offre numerosi vantaggi agli utenti, migliorando la comodità, l'efficienza e l'esperienza di cottura complessiva, offrendo la possibilità di controllare il prodotto direttamente sia dall'elettrodomestico che dall'app hOn.
Attraverso il proprio dispositivo, questa funzione permette di usufruire di diverse funzionalità, quali: avvio istantaneo o programmato di ricette o programmi di cottura già disponibili nell'app; monitoraggio in tempo reale dello stato di avanzamento delle ricette; regolazione dei parametri di cottura in uso; monitoraggio del processo di cottura tramite sonda; gestione delle ricette salvate utilizzando la "funzione Jolly" presente sul prodotto (vedere sezione relativa). Inoltre è possibile ricevere notifiche una volta completati programmi o ricette. Il controllo d remoto è attivabile esclusivamente al momento della registrazione del prodotto.

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

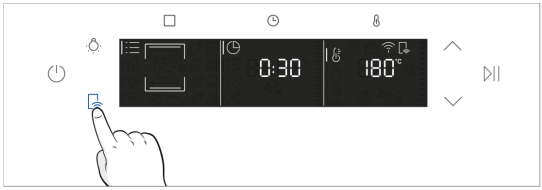
Come attivare il controllo da remoto:

1. Toccare ☐ per selezionare la modalità WI-FI.
2. Sul display appare "CONNECT". Toccare ⏯.“On” comincia a lampeggiare.
3. Toccare ∨ per selezionare la modalità "hOn" e quindi toccare ⏯ per attivare il controllo da remoto.
4. Premere ☐ per uscire dalla modalità “hOn”.
5. Accedere all'app, selezionare un programma e lasciare che la cottura abbia inizio. Durante il processo è possibile controllare e modificare i parametri del programma sia dal prodotto che dall'app.

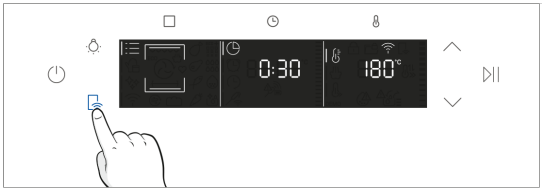




È inoltre possibile attivare il controllo da remoto durante il processo di cottura premendo il relativo pulsante

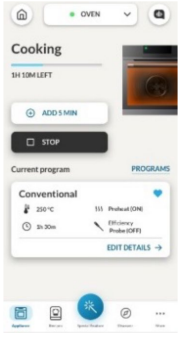


Come interrompere il controllo da remoto:
È possibile interrompere un programma di cottura avviato direttamente dal prodotto stesso premendo il corrispondente pulsante del controllo da remoto fornito con l'elettrodomestico.



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

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



3. PRIMA DI COMINCIARE

3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

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

Come funziona lo sportello

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

Come funziona l'illuminazione

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

Come funziona la ventola di raffreddamento

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

(*solo per forni pirolitici)

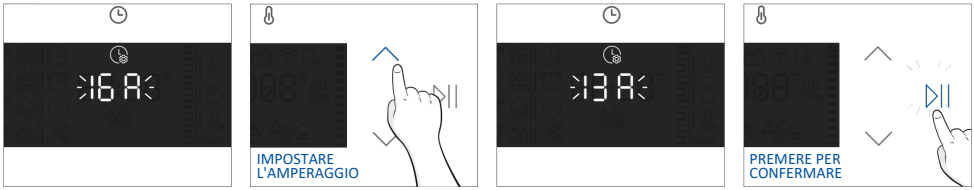
3.2. PRIMO UTILIZZO

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

- **IMPOSTARE L'ORA:** Il display mostrerà l'ora preimpostata lampeggiante '12:00'. Per modificarla, tenere premuto ⏻ e utilizzare le frecce per impostare l'ora corrente. Premere 🕒 per confermare l'ora. Seguire la stessa procedura per impostare i minuti. Premere ⏯ per confermare.

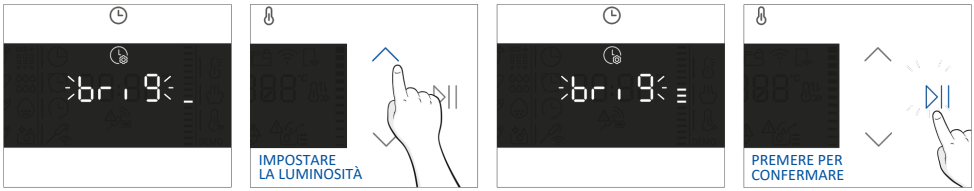


- **AMPERAGGIO:** Per impostazione predefinita, il forno è impostato per funzionare con una potenza superiore adatta a un ambiente domestico con più di 3 kW (16 A). Se la casa ha una potenza inferiore, è possibile modificare questa impostazione su ⏯ 13 A. Questa impostazione influisce sulla velocità 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. Selezionare l'opzione desiderata utilizzando le frecce. Premere ⏯ per confermare.

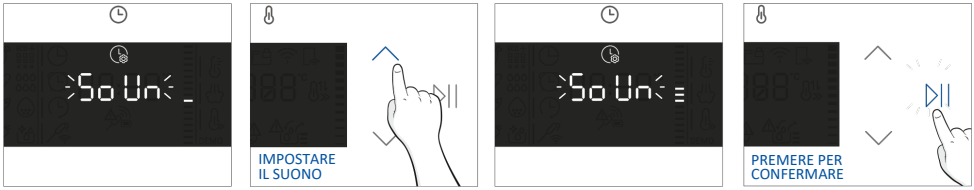


NOTA: L'opzione per impostare l'amperaggio è disponibile solo durante l'installazione iniziale. Per modificare l'amperaggio impostato fare riferimento alle istruzioni post-installazione.

- **LUMINOSITÀ:** Il display mostra il simbolo della luminosità. I numeri rappresentano il livello di intensità della luminosità, modificabile tramite le frecce. Premere ⏯ per confermare.

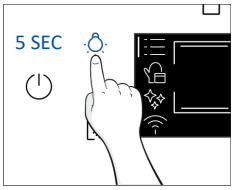


- **SUONO:** Sul display viene visualizzato il simbolo del suono. I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile tramite le frecce. Premere ⏯ per confermare.



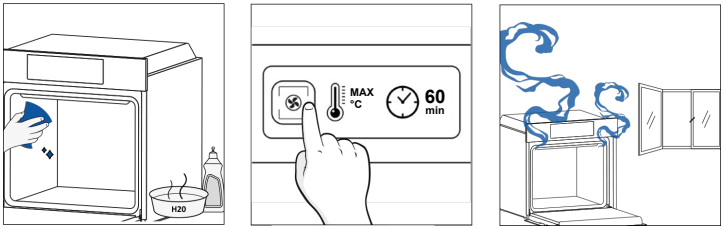
- **ISTRUZIONI POST-INSTALLAZIONE**

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



3.3. PULIZIA PRELIMINARE

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

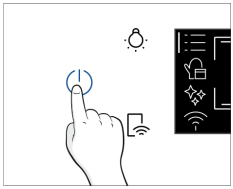


4. USO DEL PRODOTTO

4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

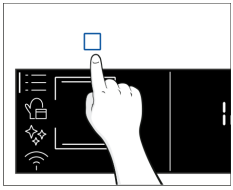
ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per accendere/spegnere il forno, tenere premuto ⏻



MENÙ FUNZIONI

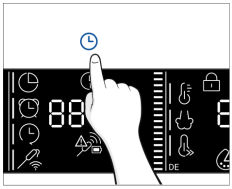
Accedere al menu Funzioni premendo ☐.
Per navigare, toccare tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

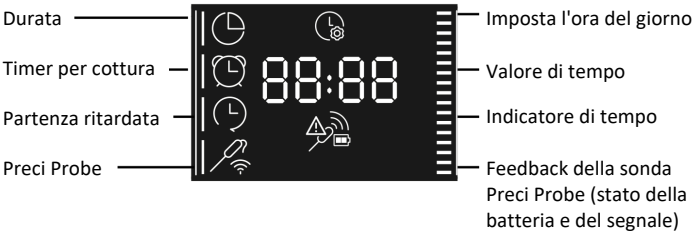


Simbolo	Funzione	Descrizione
	FUNZIONI PRINCIPALI	Questa funzione permette di selezionare il programma di cottura desiderato utilizzando le frecce. Toccare ◷ e 🌡 per impostare tempo e temperatura. Premere ⏯ per avviare la funzione. Per mettere in pausa il programma, farvi nuovamente clic.
	CATEGORIE DI ALIMENTI	In questo menù è possibile accedere, tramite le frecce, a 4 categorie di cottura di alimenti già integrate nel forno. Il display mostrerà l'ora e la temperatura predefinite.
	WI-FI	In questa modalità è possibile collegare il forno a una rete e registrarlo tramite l'app Haier.
	FUNZIONI DI PULIZIA	Questa funzione consente di scegliere un sistema di pulizia disponibile nel forno.

MENU TEMPO

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





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

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

a. DURATA DELLA COTTURA



b. PROMEMORIA MINUTI

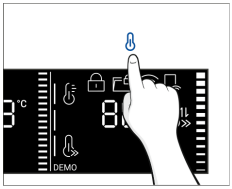


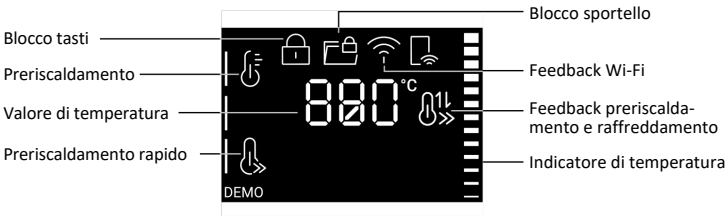
c. PARTENZA RITARDATA



MENU TEMPERATURA

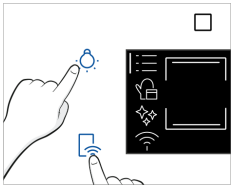
Dopo aver selezionato il programma di cottura, accedere al menu Temperatura premendo. Per navigare, toccare tutte le volte necessarie per accedere alle seguenti impostazioni:





Simbolo	Funzione	Descrizione
	TEMPERATURA	Premere per impostare la temperatura e utilizzare le frecce per regolarne il valore.
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Premere due volte per impostare la temperatura rapida.

FUNZIONE AGGIUNTIVA

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

4.2. FUNZIONI DI COTTURA

OPZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO

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

4.2.1. FUNZIONI STANDARD

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

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscaldamento	Sonda PRECI PROBE disponibile	Suggerimenti
	*Statico	200 °C 30-250 °C	L2/L3	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	SÌ	IDEALE PER: torte, pane, biscotti su unico livello.
	Cottura ventilata	175 °C 50-250 °C	L2/L3	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	SÌ	IDEALE PER: arrosti, stufati, verdure o torte con ripieni umidi.
	Cottura multilivello	160 °C 50-250 °C	L3 (un vassoio) L3+L6 (due vassoi) L2+L4+L6 (tre vassoi)	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	SÌ	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi.
	Resistenza inferiore	170 °C 50-230 °C	L1/L2	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	SÌ	IDEALE PER: stufati e Gentle Cooking su un unico livello
	Resistenza inferiore ventilata	170 °C 50-230 °C	L2/L3	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	SÌ	IDEALE PER: torte salate o cibi con condimenti liquidi su un unico livello
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NO	SÌ	IDEALE PER: piccole quantità di salsicce o bistecche. Utilizzare con lo sportello chiuso.
	**Supergrill	L5 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 150-250 °C	L4/L5	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	SÌ	IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrosti) o cibi gratinati. Utilizzare con lo sportello chiuso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario.

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscaldamento	Sonda PRECI PROBE disponibile	Suggerimenti
	Multilivello +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	SÌ/PRERISCALDAMENTO RAPIDO	SÌ	IDEALE PER: cotture di menu completi senza miscelazione di odori. Non è necessario estrarre gli alimenti nello stesso tempo di cottura
	Pizza	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NO	NO	IDEALE PER: tutti i tipi di pizza senza preriscaldare il forno. Utilizzare temperature più basse per i prodotti surgelati e 300 °C per le ricette fatte in casa
	*ECO	190 °C 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.
	Frittura ad aria	200 °C 150-250 °C	L4	NO	NO	IDEALE PER: preparare cibi surgelati o impanati, cibi precotti che solitamente vengono fritti. Grazie alla teglia dedicata, l'aria calda può fluire uniformemente
	Pane (a vapore)	210 °C 180-220 °C	L2/L3	NO	SÌ	IDEALE PER: cuocere pane e pagnotte
	Jolly	-	-	-	-	Funzione speciale

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

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscaldamento	Sonda PRECI PROBE disponibile	Suggerimenti
	Carne bianca (al vapore)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NO	SÌ	IDEALE PER: pollame e tagli di carne bianca
	Carne rossa (al vapore)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NO	SÌ	IDEALE PER: manzo e tagli di carne rossa
	Pesce (Vapore)	170 °C 160-180 °C	L3/L4	NO	SÌ	IDEALE PER: pesce intero e filetti
	Veg (Vapore)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NO	SÌ	IDEALE PER: verdure grigliate e patate arrosto

*** 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. FUNZIONI SPECIALI

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscaldamento	Suggerimenti
	Jolly	-	-	-	Aggiungere all'elenco delle funzioni preimpostate preferite che non sono già presenti nel forno. È possibile configurarla tramite l'app hOn.

Funzione Jolly

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.

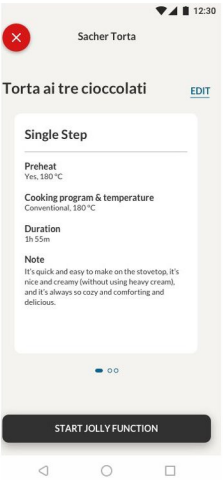


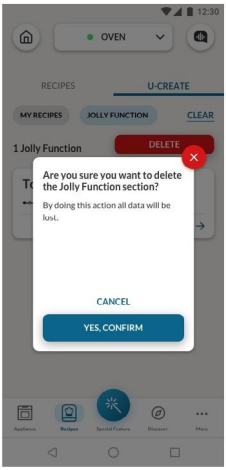
Come impostare la funzione Jolly:

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. Sarà sufficiente ruotare la manopola delle funzioni sulla funzione Jolly per avviare il processo di cottura.
Il display mostrerà la temperatura preimpostata.

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.





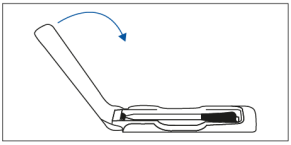
Come eliminare la funzione Jolly:

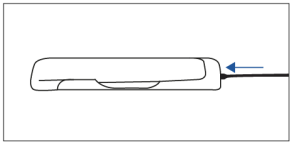
Per rimuovere la funzione Jolly dall'interfaccia utente del forno, accedere alla sezione ricette dell'app.
Toccando la scheda della ricetta designata come funzione Jolly, è possibile eliminarla facendo clic sul pulsante rosso 'Elimina'.
Un pop-up confermerà l'operazione, chiedendone la conferma. Se si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

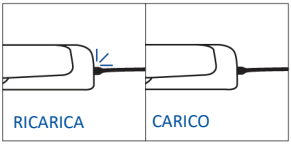
PRECI PROBE

Verificare la carica di Preci Probe prima dell'uso:

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

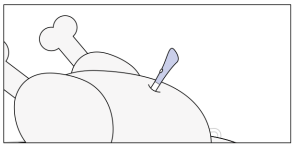


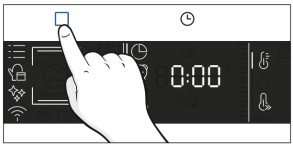


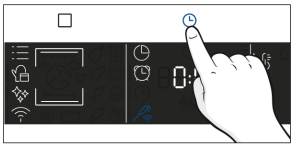


Come registrarsi e utilizzare Preci Probe:

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







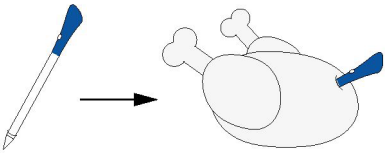






Consigli di cottura

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



La sonda può essere utilizzata con le funzioni manuali (Statico, Cottura ventilata, Grill, Super Grill, Gratinato 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

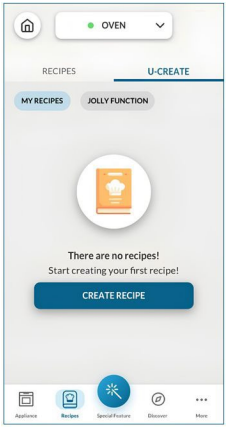
4.2.3. FUNZIONE MULTI-STEP

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

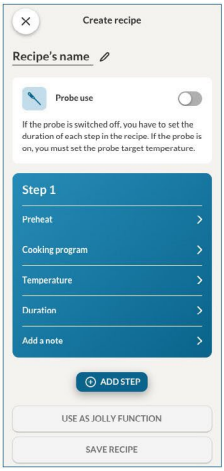
È possibile creare ricette Multi-step sull'app hOn tramite la funzione U-Create e salvarle sul forno.

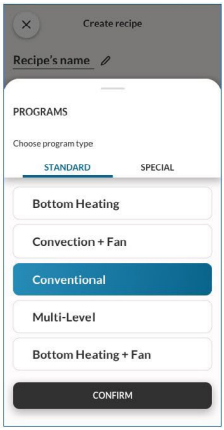
La ricetta Multi-step può essere salvata come Funzione Jolly per memorizzarla nel forno, oppure può essere salvata su hOn per avviarla da remoto tramite l'app.

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

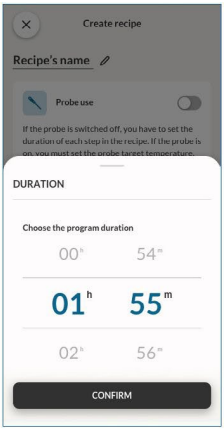


Passo 2. Modificare il nome della ricetta e scegliere i parametri per il primo passo della ricetta.

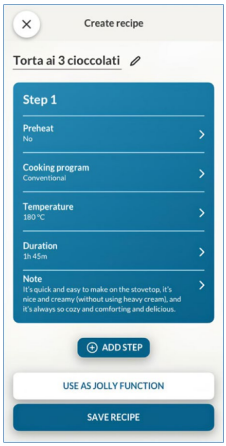




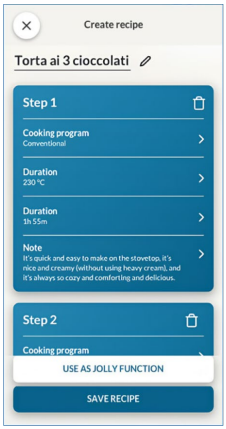


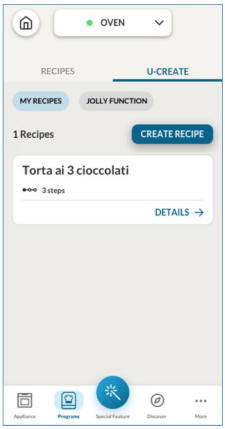


Passo 3. Dopo aver personalizzato il primo passo, premere "Aggiungi passo" per aggiungere un'altra funzione di cottura alla ricetta e personalizzarne i parametri.



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





5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

- **7 livelli**

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-damento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento* (min)
Prodotti da forno dolci	Dolcetti/ Muffin	1	Cottura multilivello statica	175 °C 160 °C		Teglia	L3	20-30 30-40
		2	Cottura multilivello	150 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L3+L6	30-40
		3	Cottura multilivello	140 °C		Teglie	L2+L4+L6	40-50
	Pan di Spagna (26 cm Ø)	1	Statico	170 °C		Griglia metallica + Tortiera	L2	30-40
			Cottura multilivello	150 °C	g	Griglia metallica + Tortiera	L3	40-50
		2	Cottura multilivello	150 °C		Griglie metalliche + Tortiera	L3+L6	50-60
	Biscotti/ Frollini	1	Cottura multilivello statica	150 °C 150 °C		Teglia	L3	25-30 30-40
		2	Cottura multilivello	140 °C	S	Teglie	L3+L6	35-45
		3	Cottura multilivello	140 °C		Teglie	L2+L4+L6	35-40
	Bignè	1	Cottura multilivello	190 °C	S	Teglia	L3	25-35
		2	Cottura multilivello	170 °C		Teglia	L3+L6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	20-30
	Meringhe	1	Cottura multilivello	90 °C	S	Teglia	L3	90-160
	Macaron	1	Statico	150 °C	S	Teglia	L3	15-20
	Torta di mele	1	Statico	185 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	60-70
		1	Cottura multilivello	170 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L3	65-75
	Tarte tatin	1	Statico	170 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	40-60
	Soufflé al cioccolato	1	Statico	200 °C	S	Teglia + stampi	L3	10-15
	Cheesecake	1	Statico	150 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	50-65
	Croissant surgelati	1	Statico	180 °C		Teglia	L3	20-25
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie	L2+L5	25-35
		3	Cottura multilivello	160 °C		Teglie	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelato	1	Statico	210 °C	S	Teglia	L3	30-45
Pane e focacce	Pane tostato	1	Supergrill	05	N	Griglia metallica	L7	4-6
	Focaccia	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L2/L3	25-35
	Pane, intero	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	35-50
Focacce salate e sformati	Torte salate / Quiche (26 cm ∅)	1	Cottura ventilata	180 °C	S	Griglia metallica + stampo per quiche	L3	45-60
		2	Cottura multilivello	180 °C		Griglia metallica + stampo per quiche	L2+L5	50-70

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-damento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento* (min)
	Soufflé al formaggio	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	20-35
	Lasagne, fresche	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	40-60
	Lasagne, congelate	1	Cottura ventilata	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Cannelloni, congelati	1	Cottura ventilata	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	45-55
	Pasta al forno	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (teglia)	1	Pizza forno statico	250 °C 300 °C	S N	Teglia	L2/L3	15-20 18-25
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (tonda)	1	Pizza forno statico	250 °C 300 °C	S N	Teglia	L2/L3	8-10 15-20
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Pizza forno statico	220 °C 200 °C	S N	Griglia metallica	L3	10-15
		2	Cottura multilivello	200 °C	S	Griglia metallica	L2+L5	15-25
		3	Cottura multilivello	180 °C		Griglia metallica	L2+L4+L6	25-35
Carne e pollame	Pollo intero arrosto (1-1,2 kg)	1	Gratinato	220 °C	S	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L4	40-60
	Cosce di pollo	1	Frittura ad aria	220 °C	N	Teglia frittura ad aria**	L4	30-50
	Anatra arrosto	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Gallo	1	Gratinato	220 °C	S	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L4	20-40
	Tacchino arrosto	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Costolette di maiale (1000-1200g)	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-100
Carne e pollame	Salsicce	1	Supergrill	04	S	Griglia metallica	L5	40-50
	Arrosto di manzo (500 g)	1	Gratinato	220 °C	S	Teglia	L3	20-40
	Polpettone (1000-1500 g)	1	Statico	180 °C	S	Teglia	L3	40-50
	Pollo arrosto con patate	1	Gratinato	200 °C	S	Teglia profonda	L4	45-60

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-damento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento* (min)
Pesce e frutti di mare	Frutti di mare alla griglia	1	Supergrill	04	N	Griglia metallica	L5	15-30
	Bastoncini di pesce surgelati	1	Frittura ad aria	200 °C	N	Teglia frittura ad aria**	L4	20-25
	Pesce al forno	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L3	40-60
Verdure	Gratin di verdure	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-90
	Patatine fritte surgelate (300-500 g)	1	Frittura ad aria	220 °C	N	Teglia frittura ad aria**	L4	18-25
	Gratin di patate	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	15-25
	Patate arrosto	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L4	30-50

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

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

- **6 livelli**

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-damento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento* (min)
Prodotti da forno dolci	Dolcetti/ Muffin	1	Cottura multilivello statica	175 °C 160 °C		Teglia	L3	20-30 30-40
		2	Cottura multilivello	150 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
		3	Cottura multilivello	140 °C		Teglie	L2+L4+L6	40-50
	Pan di Spagna (26 cm Ø)	1	Statico	170 °C		Griglia metallica + Tortiera	L2	30-40
			Cottura multilivello	150 °C	g	Griglia metallica + Tortiera	L3	40-50
		2	Cottura multilivello	150 °C		Griglie metalliche + Tortiera	L2+L5	50-60
	Biscotti/ Frollini	1	Cottura multilivello statica	150 °C 150 °C		Teglia	L3	25-30 30-40
		2	Cottura multilivello	140 °C	S	Teglie	L2+L5	35-45
		3	Cottura multilivello	140 °C		Teglie	L2+L4+L6	35-40
	Bignè	1	Cottura multilivello	190 °C	S	Teglia	L3	25-35
		2	Cottura multilivello	170 °C		Teglia	L3+L6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	20-30
	Meringhe	1	Cottura multilivello	90 °C	S	Teglia	L3	90-160
	Macaron	1	Statico	150 °C	S	Teglia	L3	15-20
	Torta di mele	1	Statico	185 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	60-70
		1	Cottura multilivello	170 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L3	65-75
	Tarte tatin	1	Statico	170 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	40-60
	Soufflé al cioccolato	1	Statico	200 °C	S	Teglia + stampi	L3	10-15
	Cheesecake	1	Statico	150 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	50-65
	Croissant surgelati	1	Statico	180 °C		Teglia	L3	20-25
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie	L2+L5	25-35
		3	Cottura multilivello	160 °C		Teglie	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelato	1	Statico	210 °C	S	Teglia	L3	30-45
Pane e focacce	Pane tostato	1	Supergrill	05	N	Griglia metallica	L6	4-6
	Focaccia	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L2/L3	25-35
	Pane, intero	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	35-50
Focacce salate e sformati	Torte salate / Quiche (26 cm ∅)	1	Cottura ventilata	180 °C	S	Griglia metallica + stampo per quiche	L3	45-60
		2	Cottura multilivello	180 °C		Griglia metallica + stampo per quiche	L2+L5	50-70
	Soufflé al formaggio	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	20-35

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-damento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento* (min)
	Lasagne, fresche	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	40-60
	Lasagne, congelate	1	Cottura ventilata	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Cannelloni, congelati	1	Cottura ventilata	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	45-55
	Pasta al forno	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (teglia)	1	Pizza forno statico	250 °C 300 °C	S N	Teglia	L2/L3	15-20 18-25
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (tonda)	1	Pizza forno statico	250 °C 300 °C	S N	Teglia	L2/L3	8-10 15-20
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Pizza forno statico	220 °C 200 °C	S N	Griglia metallica	L3	10-15
		2	Cottura multilivello	200 °C	S	Griglia metallica	L2+L5	15-25
		3	Cottura multilivello	180 °C		Griglia metallica	L2+L4+L6	25-35
Carne e pollame	Pollo intero arrosto (1-1,2 kg)	1	Gratinato	220 °C	S	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L4	40-60
	Cosce di pollo	1	Frittura ad aria	220 °C	N	Teglia frittura ad aria**	L4	30-50
	Anatra arrosto	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Gallo	1	Gratinato	220 °C	S	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L4	20-40
	Tacchino arrosto	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Costolette di maiale (1000-1200g)	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-100
Carne e pollame	Salsicce	1	Supergrill	04	S	Griglia metallica	L5	40-50
	Arrosto di manzo (500 g)	1	Gratinato	220 °C	S	Teglia	L3	20-40
	Polpettone (1000-1500 g)	1	Statico	180 °C	S	Teglia	L3	40-50
	Pollo arrosto con patate	1	Gratinato	200 °C	S	Teglia profonda	L4	45-60

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-damento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento* (min)
Pesce e frutti di mare	Frutti di mare alla griglia	1	Supergrill	04	N	Griglia metallica	L4	15-30
	Bastoncini di pesce surgelati	1	Frittura ad aria	200 °C	N	Teglia frittura ad aria**	L4	20-25
	Pesce al forno	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L3	40-60
Verdure	Gratin di verdure	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-90
	Patatine fritte surgelate (300-500 g)	1	Frittura ad aria	220 °C	N	Teglia frittura ad aria**	L4	18-25
	Gratin di patate	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	15-25
	Patate arrosto	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L4	30-50

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

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

5.2. TABELLA EVERYDAY COOKING

Il menu delle categorie di alimenti consente di cucinare una varietà di ricette senza preriscaldare il forno, grazie a programmi di cottura dedicati e adattati alle esigenze di ciascuna categoria.

Dopo aver selezionato il programma di cottura, verranno visualizzati i valori predefiniti; è possibile modificare il tempo e la temperatura di cottura premendo l'icona dedicata. Entrambi i parametri possono essere impostati entro un intervallo limitato come mostrato nella tabella seguente.

Nella navigazione nelle funzioni Everyday Cooking è possibile attivare il menu delle categorie di alimenti con cottura al vapore premendo l'icona Temperatura fino alla comparsa dell'icona Vapore. Confermare la scelta premendo il pulsante Start.

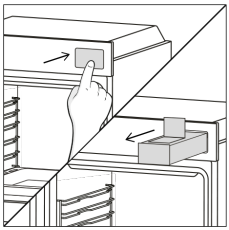
Simbolo	Descrizione	Preriscal-damento	Posizione dei ripiani	Intervallo di temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)	Temperatura della sonda per la carne (se disponibile)	Descrizione
	Carne bianca	NO	L3	180-200	40-80	70-85 °C	Per pollame e tagli di carne bianca
	Carne rossa	NO	L3	180-200	20-80	58-65 °C	Per manzo e tagli di carne rossa
	Pesce	NO	L3	160-180	15-45	55-65 °C	Per pesce intero e filetti.
	Verdure	NO	L3	180-200	30-80	70-90 °C	Per verdure grigliate e patate arrosto
	Carne bianca (al vapore)	NO	L3	160-220	40-90	70-85 °C	Per pollame e tagli di carne bianca
	Carne rossa (al vapore)	NO	L3	180-220	20-100	58-65 °C	Per manzo e tagli di carne rossa
	Pesce (al vapore)	NO	L3	150-180	15-60	55-65 °C	Per pesce intero e filetti.
	Verdure (al vapore)	NO	L3	150-200	30-90	70-90 °C	Per verdure grigliate e patate arrosto

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

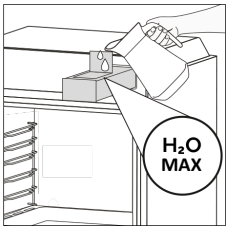
Uso del serbatoio del vapore per i programmi di cottura a vapore

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

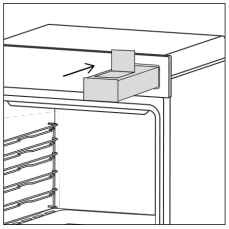
1. Premere leggermente il serbatoio del vapore per aprirlo.

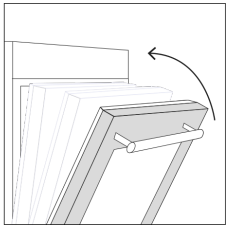


2. Aggiungere acqua potabile al serbatoio del vapore usando una caraffa o direttamente dal lavandino. Non superare il livello massimo dell'acqua indicato all'interno del serbatoio.

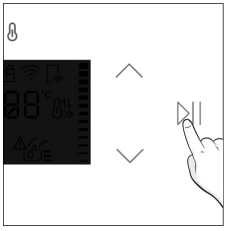


3. Spingere il serbatoio del vapore per chiuderlo e chiudere lo sportello del forno.





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



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

Ricetta	Porzioni	Programma di cottura	°C T	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura (min)
Arrosto di manzo	500-800 g	Carne rossa (al vapore)	180 °C	Griglia metallica	L3	30-40
Filetto di manzo	200 g	Carne rossa (al vapore)	200 °C	Griglia metallica	L3	20-25
Polpettone	1000-1500 g	Carne rossa (al vapore)	200 °C	Griglia metallica	L3	40-50
Filetto alla Wellington	500 g	Carne rossa (al vapore)	210 °C	Griglia metallica	L3	50-80
Arrosto di maiale	800-1000 g	Carne bianca (al vapore)	180 °C	Griglia metallica	L3	40-70
Costolette di maiale	1000-1200 g	Carne bianca (al vapore)	200 °C	Griglia metallica	L3	80-100
Carré di agnello	800-1000 g	Carne bianca (al vapore)	190 °C	Griglia metallica	L3	60-80
Cosciotto di agnello	1500-2000 g	Carne bianca (al vapore)	200 °C	Griglia metallica	L3	80-100
Filetti di salmone	200-600 g	Pesce (al vapore)	170 °C	Teglia	L3	20-35
Tranci di tonno	600 g (circa 4 pz)	Pesce (al vapore)	180 °C	Griglia metallica	L3	15-20
Bistecche di pesce spada	700 g (circa 4 pz)	Pesce (al vapore)	180 °C	Teglia	L3	15-20
Filetto di merluzzo	600 g (circa 4 pz)	Pesce (al vapore)	150 °C	Teglia	L3	15-20
Orata, intera	1	Pesce (al vapore)	170 °C	Teglia	L3	35-45
Filetto di orata	600 g (circa 4 pz)	Pesce (al vapore)	150 °C	Teglia	L3	15-20
Filetto di branzino	600 g (circa 4 pz)	Pesce (al vapore)	150 °C	Teglia	L3	15-20
Spiedini di pesce	8	Pesce (al vapore)	150 °C	Griglia metallica	L3	20-30
Calamari ripieni	4 pezzi	Pesce (al vapore)	180 °C	Teglia	L3	25-40
Finocchi	1 teglia	Verdure (al vapore)	200 °C	Griglia metallica	L3	30-40
Verdure miste	1 teglia	Verdure (al vapore)	190 °C	Griglia metallica	L3	40-45
Cavolfiori	1 teglia	Verdure (al vapore)	150 °C	Griglia metallica	L3	40-50
Zucca, a cubetti	1 teglia	Verdure (al vapore)	160 °C	Griglia metallica	L3	30-40
Peperoni ripieni	1 teglia	Verdure (al vapore)	180 °C	Griglia metallica	L3	70-80
Zucchine ripiene	1 teglia	Verdure (al vapore)	190 °C	Griglia metallica	L3	35-45
Bastoncini di carote	1 teglia	Verdure (al vapore)	150 °C	Teglia	L3	35-40
Broccoli	1 teglia	Verdure (al vapore)	150 °C	Teglia	L3	30-40
Ratatouille	1 teglia	Verdure (al vapore)	190 °C	Griglia metallica	L3	40-45
Flan di verdure	6 stampini	Verdure (al vapore)	180 °C	Teglia + stampi	L3	25-35

6. CURA E PULIZIA

6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

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

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

6.2. PULIZIA DEL FORNO

6.2.1. INTERNO DEL FORNO: funzioni di pulizia

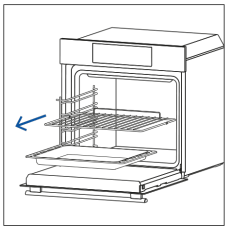
Pulizia pirolitica (*a seconda del modello del forno)
Questo processo si basa sul processo chimico omonimo, che prevede la decomposizione di sostanze complesse attraverso l'applicazione del trattamento termico.

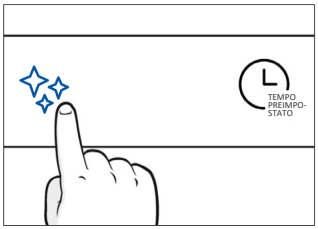
Una volta avviato, blocca automaticamente lo sportello del forno e fa aumentare rapidamente la temperatura fino a raggiungere i 410 °C.
Al termine del ciclo di pulizia, i residui di cibo lasceranno una patina bianca sulle superfici smaltate.
Per rimuovere questi residui, strofinare con un panno imbevuto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

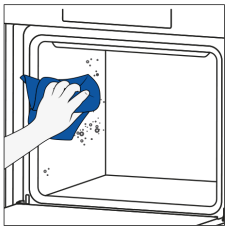
Come funziona:

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

(*) solo per modelli a 7 livelli.







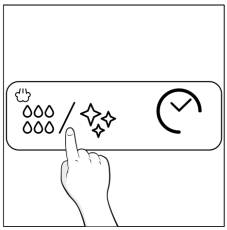
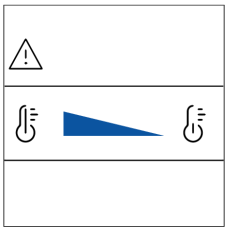
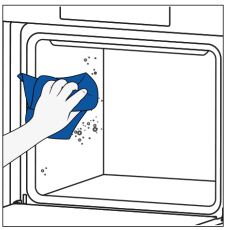
Vapore H_2O

La funzione di pulizia a vapore H_2O è progettata per affrontare facilmente lo sporco leggero e fornire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno utilizzando la potenza del vapore.

Come funziona:

1. Versare acqua nel serbatoio del vapore fino al raggiungimento del livello massimo indicato sul serbatoio.
2. Selezionare il programma di pulizia Vapore H_2O. Consentire alla funzione di operare per il tempo preimpostato.
3. Al termine del processo di pulizia, lasciare raffreddare il forno.
4. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.
5. **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile.



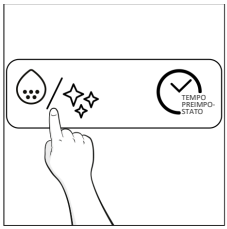
PULIZIA DEL SISTEMA A VAPORE

Decalcificazione

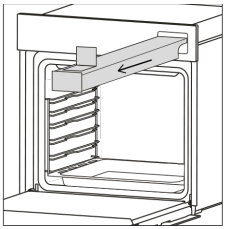
Questa funzione è consigliata dopo 25 cicli e diventa obbligatoria dopo 40 cicli. Il forno visualizzerà al termine di ogni ciclo a vapore a partire dal 25° se l'utente non ha ancora eseguito la decalcificazione. Dopo 40 cicli a vapore, nessuno dei programmi di cottura a vapore verrà avviato se l'utente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

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

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

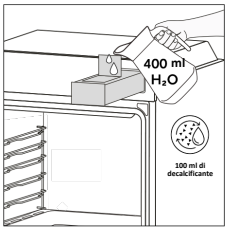


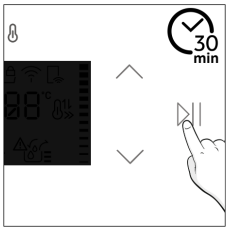


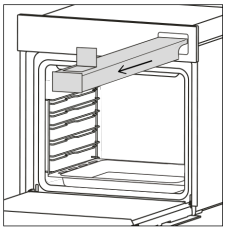


Fase 2 (decalcificazione):

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

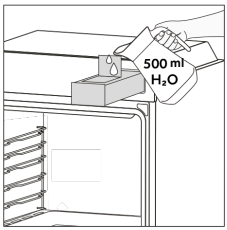


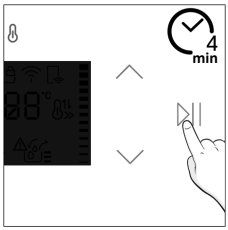




Fase 3 (risciacquo):

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







Scarico

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

Durante questo processo, verrà visualizzato sul display.

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

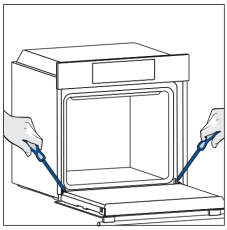
Pulizia catalitica (disponibile a seconda del modello)

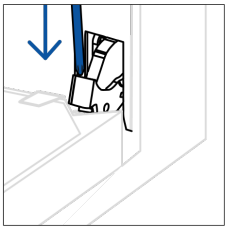
I pannelli catalitici rivestono la cavità del forno e garantiscono il lusso di non dover mai fare i conti con un forno sporco.
I pannelli sono rivestiti con uno smalto specializzato che vanta una struttura microporosa, in grado di assorbire il grasso dagli schizzi.
Attraverso una reazione chimica catalitica,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

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

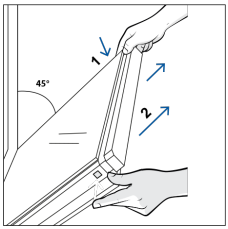
6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: smontaggio e pulizia della porta in vetro

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

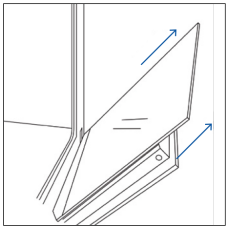




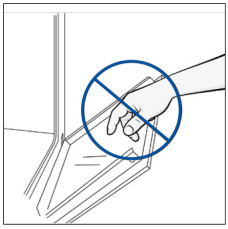
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



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



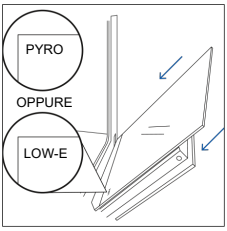
4. **AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



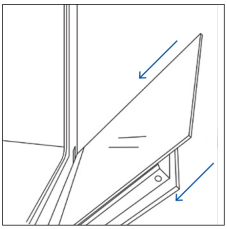
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



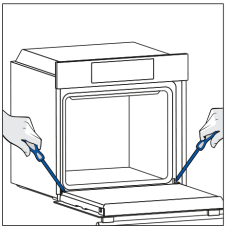
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "LOW-E/PYRO" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.

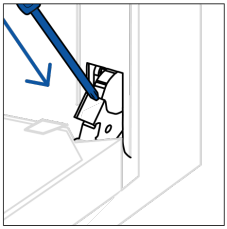


7. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



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





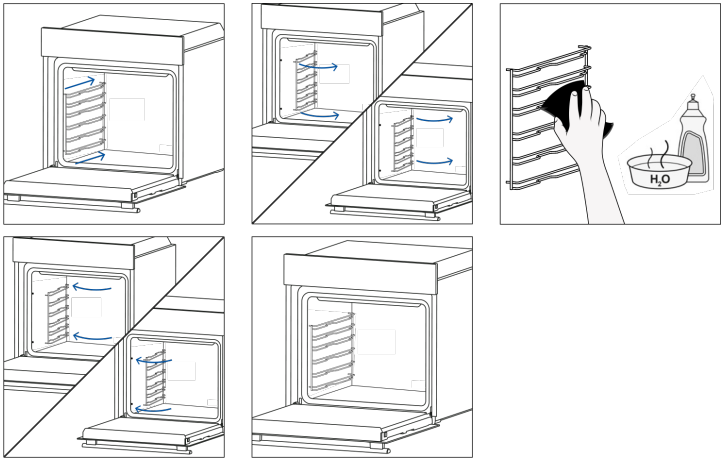
6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

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

PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI:

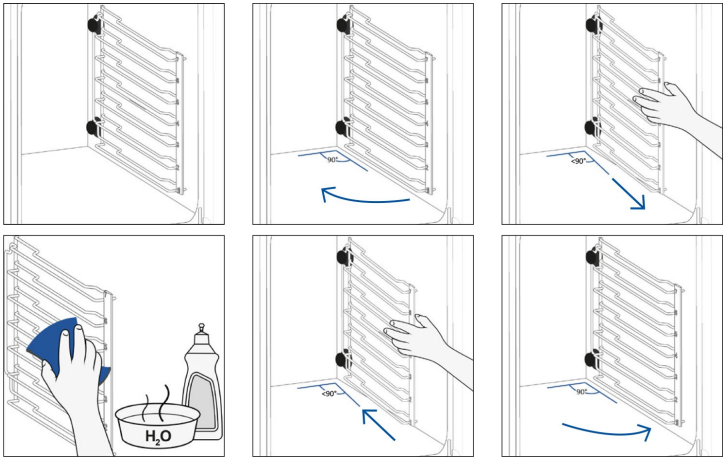
– **Modello a 6 livelli**

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



– **Modello a 7 livelli**

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.



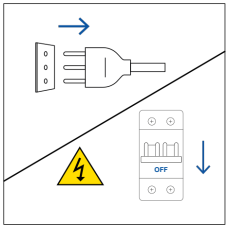
6.4. MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

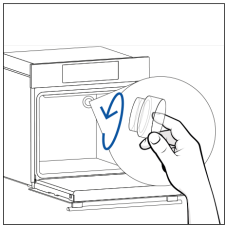
Sostituzione della lampadina in alto:

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.

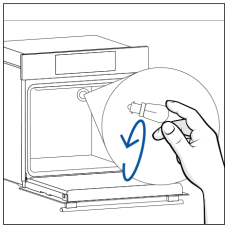
Passo 1



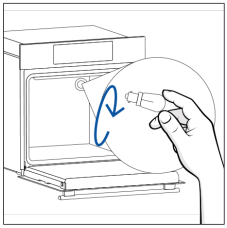
Passo 2



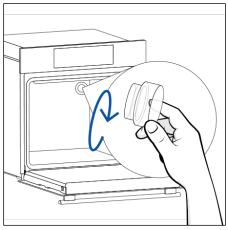
Passo 3



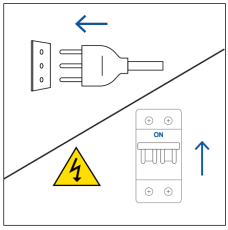
Passo 4



Passo 5



Passo 6

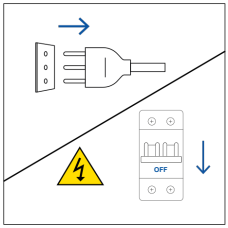


Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

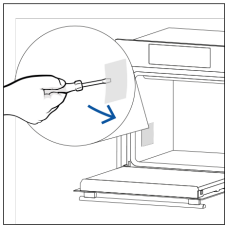
Sostituzione della lampadina laterale:

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

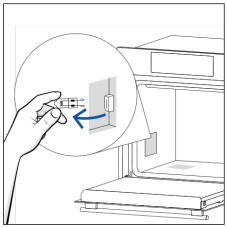
Passo 1



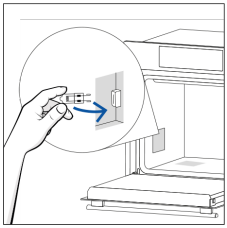
Passo 2



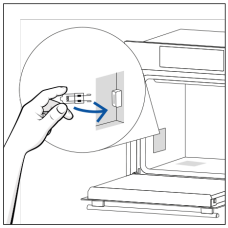
Passo 3



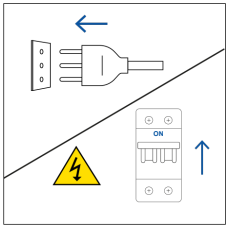
Passo 4



Passo 5



Passo 6



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

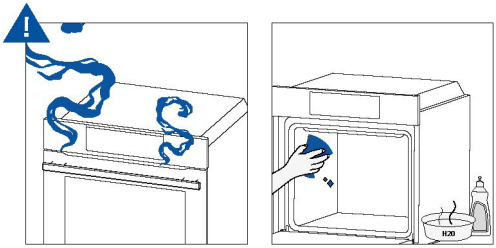
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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:

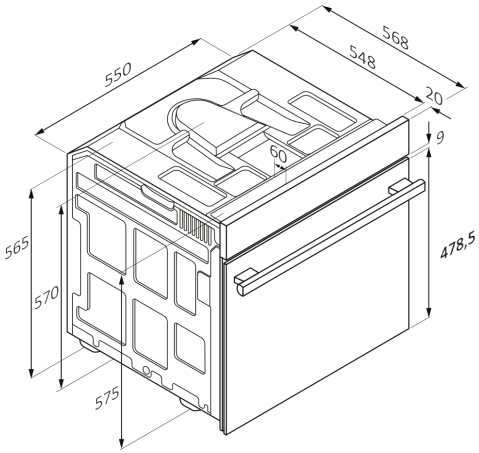
– I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;
– I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.

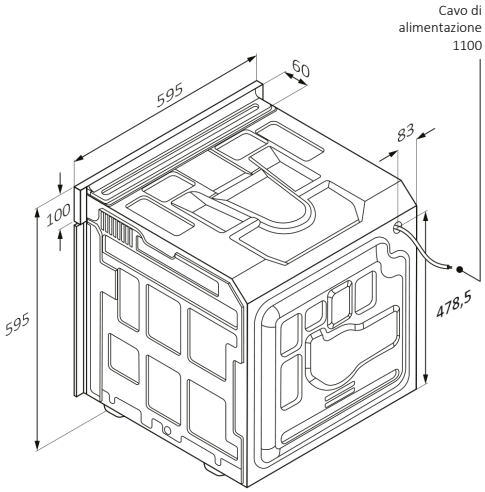
In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di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

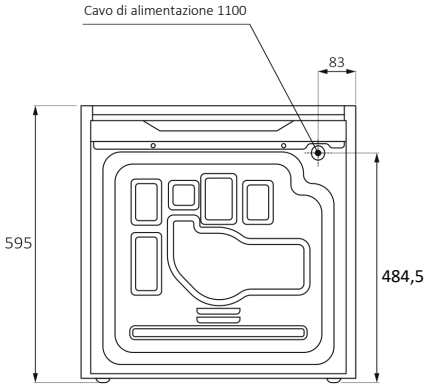
8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

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.

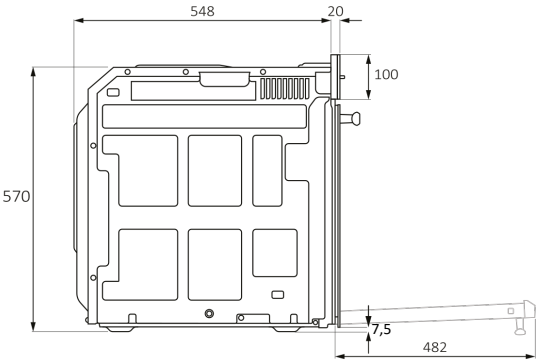
9. INSTALLAZIONE





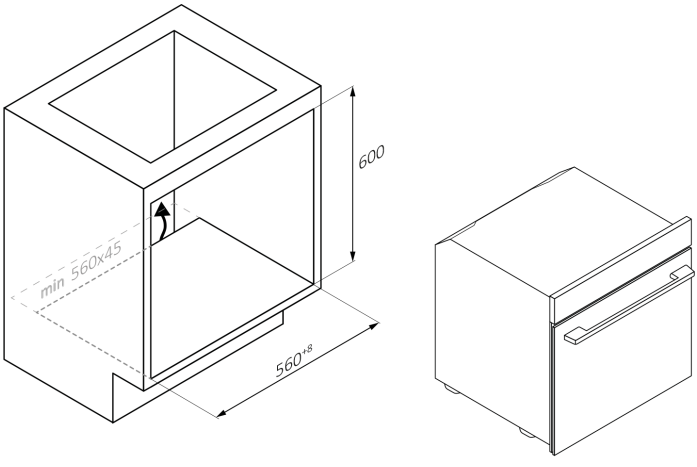


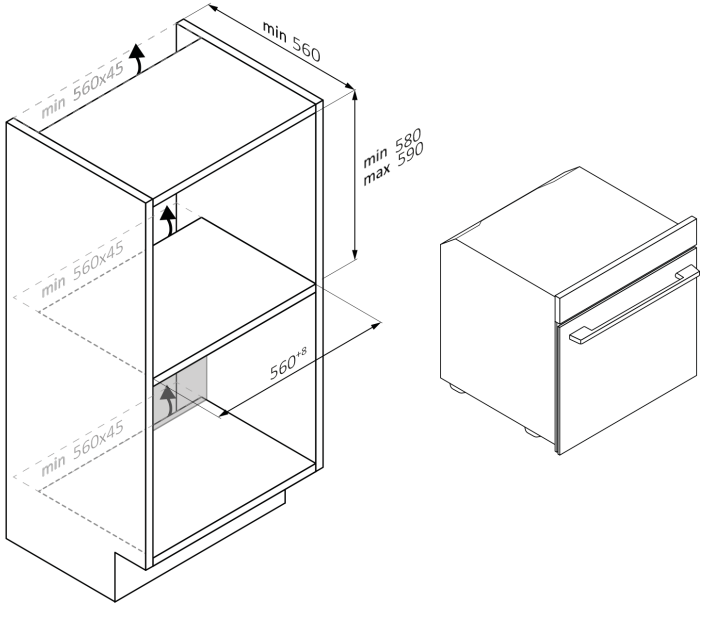
Vista posteriore



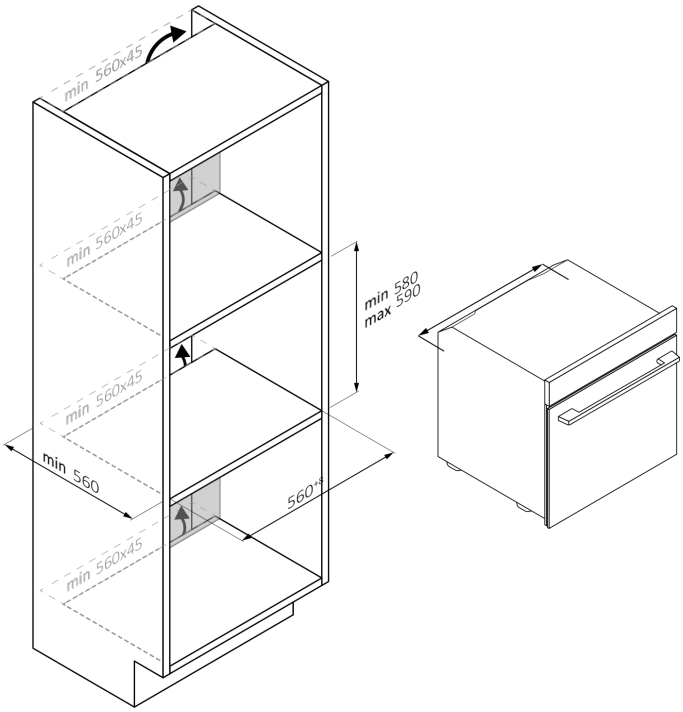
Vista laterale

mm

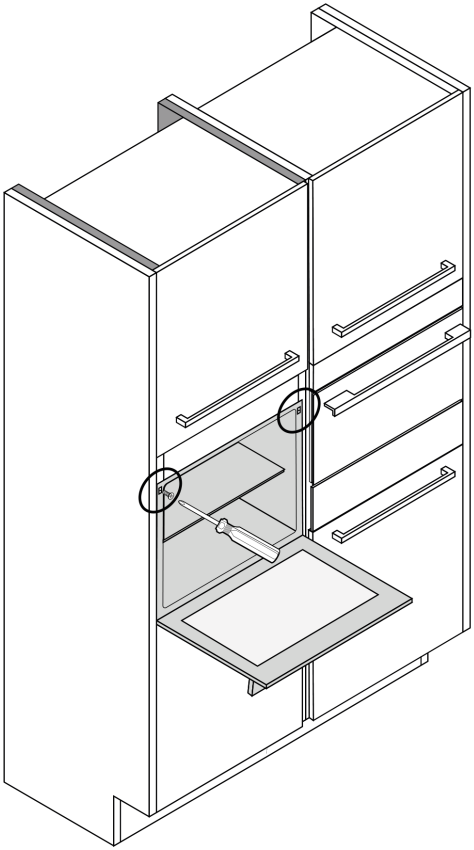

600
min 560x45
560+8

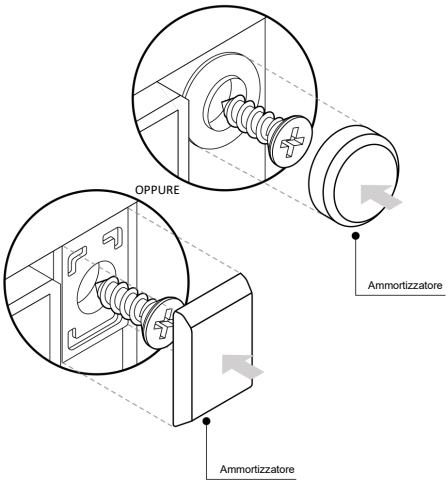

min 560
min 560x45
min 580
max 590
min 560x45
560+8
min 560x45

mm


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

mm





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. Funktionsweise des Produkts
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. Everyday Cooking-Tabelle

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

7. FEHLERBEHEBUNG

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

9. INSTALLATION

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung.
- ⚠ **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet wird.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren.

Verwendung in Übereinstimmung mit dem Verwendungszweck

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

Nutzungsbeschränkungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsaufgaben nur unter Aufsicht ausführen.
- Das Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, sofern diese nicht in die Bedienung des Geräts durch eine Person eingewiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. 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 der Montage 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. Befestigen Sie den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln.
- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.
- Bauen Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür ein, um Überhitzen zu vermeiden.
- Während des Einbaus sollte der Backofen vom Stromnetz getrennt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden.
- Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- 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 Kundenservice 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 von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- ⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Austauschen der Glühbirne sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Schalten Sie den Ofen vor dem Herausnehmen der Zubehörteile aus. Setzen Sie diese nach der Reinigung entsprechend den Anweisungen wieder ein.
- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
  - Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen;
  - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
  - Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen;
  - Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.

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

NUTZUNG UND WARTUNG

- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.
- Wenn Sie das Air Fry-Blech 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 Gargut 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 das Gargut nach dem Garen nicht länger als 15/20 Minuten im Ofen.

- Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.
- ⚠ **WARNUNG:** Kleiden Sie die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie aus. Kommt Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- ⚠ **WARNUNG:** Entfernen Sie niemals die Dichtung der Backofentür.
- ⚠ **VORSICHT:** Füllen Sie während des Garens, oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums.
- Für eine korrekte Verwendung des Backofens sollten das Gargut nicht in direkten Kontakt mit den Einschubleisten und Blechen kommen, sondern auf Backpapier bzw. in ofenfeste Behälter gelegt werden.

WARNHINWEISE (*FÜR PYROÖFEN)

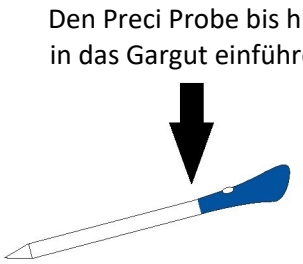
- Entfernen Sie übermäßige Verschmutzungen vor dem Reinigungsvorgang.
- ⚠ **WARNUNG:** Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus:
  - Die Backofentür reinigen.
  - Große oder grobe Speisereste mit einem feuchten Schwamm aus dem Inneren des Backofens entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.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

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.

WARNHINWEISE für DEN KABELLOSEN TEMPERATURFÜHLER

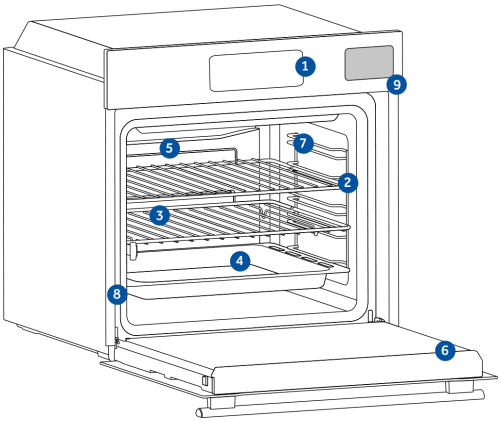
- Dieses Produkt ist exklusiv für die Verwendung in Öfen geeignet. Es sollte nur wie in diesem Benutzerhandbuch beschrieben verwendet werden.
- Den Preci Probe DIREKT NACH DEM GAREN NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN ANFASSEN. Den Preci Probe nach dem Garen nur mit Ofenhandschuhen aus dem Gargut ziehen.
- Um den Temperaturfühler korrekt zu verwenden, muss der Metallstab des Fühlers während des Garens vollständig in das Gargut eingeführt werden, bis er den schwarz gefärbten Keramikteil an der Spitze des Fühlers erreicht.



- 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 reinigen.
- Bei dieser Temperatur funktioniert der Temperaturfühler nicht: 10 °C bis zu einer inneren Höchsttemperatur von 100 °C im Metallteil. Der Keramikteil kann 350 °C erreichen.
- 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

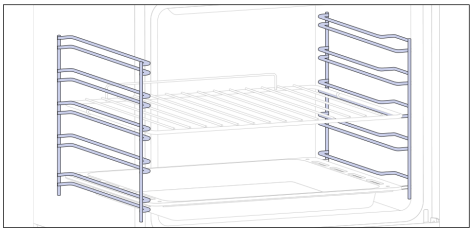


1. **Bedienfeld**
2. **Nummern der Einlegebodenpositionen**
3. **Gitter**
4. **Bleche**
5. **Gebläsehaube**
6. **Backofentür**
7. **Seitengitter** (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Garraum)
8. **Seriennummer und QR-Code**
9. **Einsetzen des Dampfkessels**

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

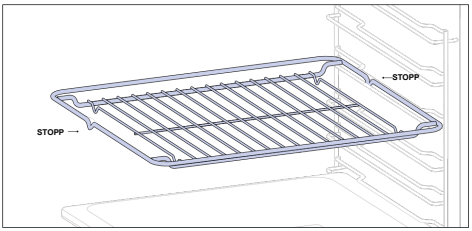
2.2. ZUBEHÖR

Seitengitter (sofern vorhanden*)



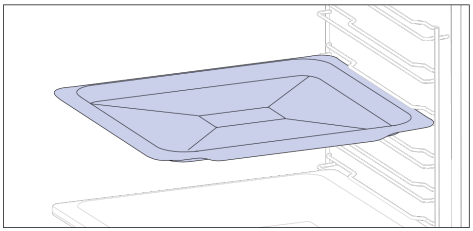
Die seitlichen Einschübe befinden sich auf beiden Seiten des Garraums und dienen zum Einschieben von Backblechen und Gittern während des Garvorgangs.
HINWEIS: 6 oder 7 Ebenen, je nach Modell.

Metallrost



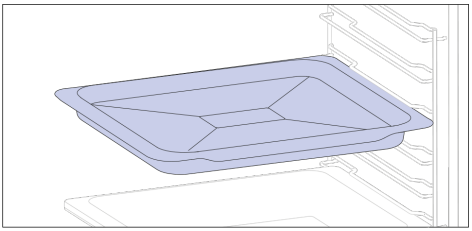
Ein Metallrost in einem Backofen ist ein herausnehmbarer, verstellbarer Einlegeboden, der das Kochgeschirr stützt, für gleichmäßiges Garen sorgt und die Reinigung erleichtert. Er kann verwendet werden, um Teller und Pfannen in verschiedenen Höhen für unterschiedliche Garanforderungen zu halten.

Backblech (sofern vorhanden*)



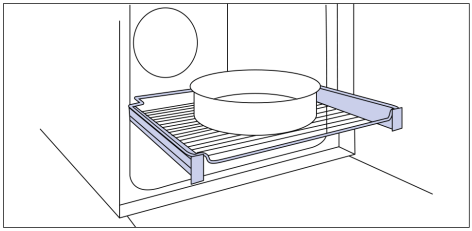
Ein Backblech ist ideal, um eine gleichmäßige Bräunung des Bodens zu erreichen und eignet sich aufgrund seiner flachen Bauweise perfekt für Kekse und Gebäck. Außerdem kann es durch das Einschieben unter einem Backofenrost helfen, Tropfen aufzufangen und Verunreinigungen im Backofen zu vermeiden.

Tieferes Backblech



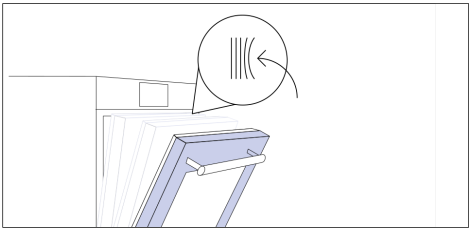
Das tiefere Blech ist ideal für Rezepte mit zusätzlichen Flüssigkeiten oder Schichten, beispielsweise Aufläufe oder Braten. Seine Tiefe ist so konzipiert, dass die gewünschte Konsistenz der darin zubereiteten Speisen gewährleistet ist.

Teleskopschienen (sofern vorhanden*)



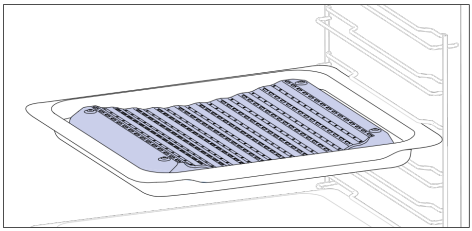
Teleskopische Backofenschienen sind ausziehbare Einlegeböden, die das Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen erleichtern, ohne dass man tief in den heißen Backofen greifen muss. Sie verbessern die Sicherheit und Stabilität und können in verschiedenen Höhenpositionen eingestellt werden.

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



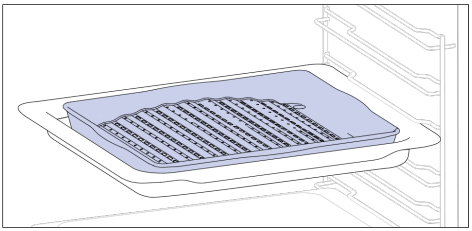
Die Soft Close- und Soft Open-Scharniere steuern die Bewegung der Tür, sorgen für ein reibungsloses Öffnen und Schließen ohne Zuschlagen.

Duales Blech - DAMPF-Modus (sofern vorhanden*)



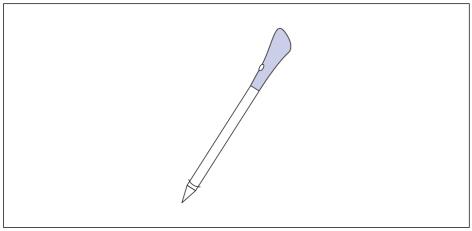
Die konkave Form ermöglicht eine korrekte Zirkulation der Feuchtigkeit, die beim Garen entsteht, und hält den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen hoch. Je nach der auf dem Blech eingefüllten Wassermenge wird ein trockeneres oder „feuchteres“ Garen erzielt.

Duales Blech - BBQ-Modus (sofern vorhanden*)



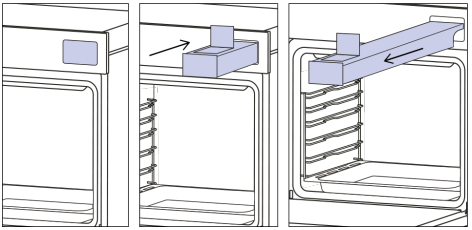
Die konvexe Form eignet sich für das Grillen im Backofen bei hoher Temperatur (220°) und ermöglicht ein raucharmes Grillergebnis auch zu Hause, da das Fett am Boden des Bleches abläuft.

Preci Probe (sofern vorhanden*)



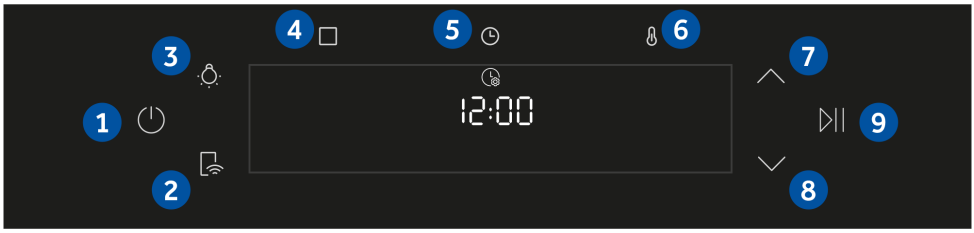
Dieser Fühler ist ein Temperatursensor, der in die Speisen eingeführt und über Bluetooth mit dem Ofen verbunden wird. Er ermöglicht die Kontrolle der Innentemperatur der Speisen während des Garens. Es wird hauptsächlich für Fisch und Fleisch verwendet.

Dampfkessel



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

2.3. BEDIENFELD



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

1. Ein/Aus
2. App-Bedienung
3. Lampe
4. Funktionen
5. Zeit
6. Temperatur

7/8. Navigationstasten

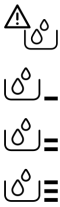
9. Start/Pause

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Das Bedienfeld hat die folgenden Hauptfunktionen:

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Ein/Aus	Drücken Sie die Taste, um den Backofen ein-/auszuschalten.
	App-Bedienung EIN/AUS	Drücken Sie diese Taste, um die App-Bedienung zu aktivieren, nachdem Sie den Backofen mit der hOn-App gekoppelt haben (über die Anwendung).
	Beleuchtung	Drücken Sie diese Taste, um die Garraumbeleuchtung ein- und auszuschalten.
	Funktionen	Drücken Sie die Taste einmal, um auf die manuellen Funktionen zuzugreifen, zweimal für die Everyday Cooking-Programme, dreimal für das Reinigungsmenü und viermal für das WI-FI-Menü.
	Zeit	Drücken Sie die Taste einmal für die Garzeit, zweimal für den Minutenzähler (im Standby-Modus verfügbar) und dreimal für die Startzeitverzögerung. Im Standby-Modus sind der Küchentimer und durch 3 Sekunden langes Drücken die Uhrzeit verfügbar.
	Temperatur	Drücken Sie die Taste einmal, um die Temperatur im Garraum zu überprüfen, und zweimal, um die Schnellvorheizfunktion zu aktivieren (nur während der Vorheizphase des Backofens verfügbar).
	Navigationstasten	Drücken Sie die Navigationstasten, um zwischen den Funktionen zu blättern und die Parameter einzustellen.
	Start/Pause	Drücken Sie die Taste Start/Pause zum Starten/Pausieren des Garvorgangs oder zum Bestätigen der Funktionen.

DISPLAY-RÜCKMELDUNG (nur sichtbar, wenn aktiv)

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

2.4. KONNEKTIVITÄT

Wi-Fi-Parameter

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

Preci Probe Modell et180 Wi-Fi-Parameter

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2400÷2480
Maximale Leistung [mW]	2,5 - (4dBm)

PRODUKTINFORMATIONEN FÜR VERNETZTE GERÄTE

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

So aktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

Das WLAN-Modul wird eingeschaltet, sobald der Benutzer die Einschalttaste drückt.

So deaktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

Das WLAN-Modul wird deaktiviert, sobald der Benutzer die Ausschalttaste drückt. Das WLAN kann auch bei eingeschaltetem Backofen durch Auswahl von „Aus“ im Wi-Fi-Einstellungsmenü deaktiviert werden.

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 kann das Produkt angemeldet werden.
- 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.

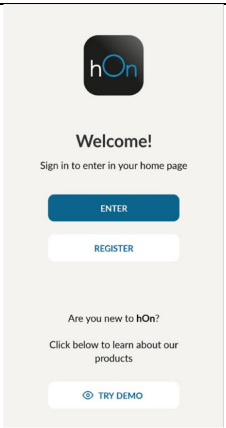
Laden Sie auf Ihr Smartphone herunter.

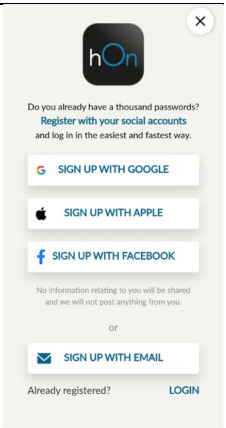
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRIERUNG NEUER BENUTZER

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

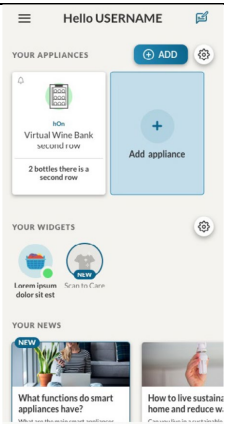




KURZANLEITUNG FÜR DIE KOPPLUNG

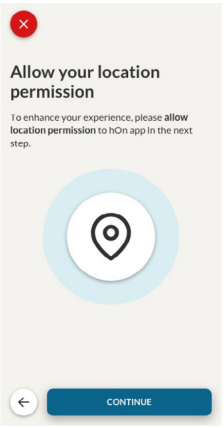
Schritt 1

- Wählen Sie „Gerät hinzufügen“



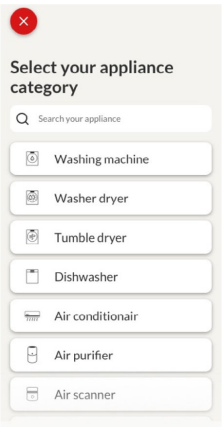
Schritt 2

- Erteilen Sie die Erlaubnis für Ihren Standort.



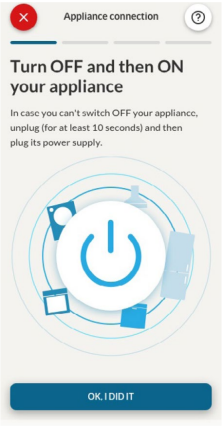
Schritt 3

- Wählen Sie den Backofen aus der Gerätekategorie aus.



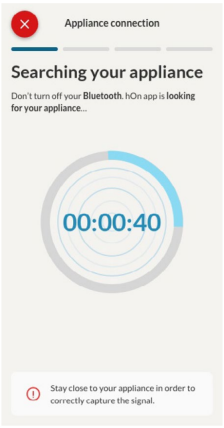
Schritt 4

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



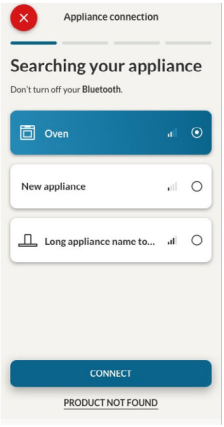
Schritt 5

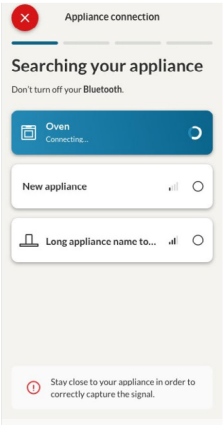
- Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.



Schritt 6.1-6.2

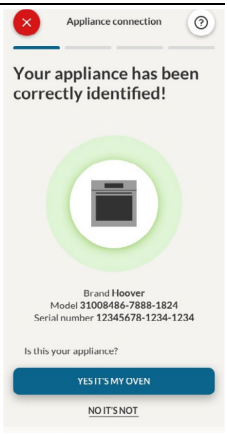
- Wählen Sie Ihr Haushaltsgerät aus, tippen Sie auf „Connect“ und warten Sie ein paar Sekunden.





Schritt 7

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

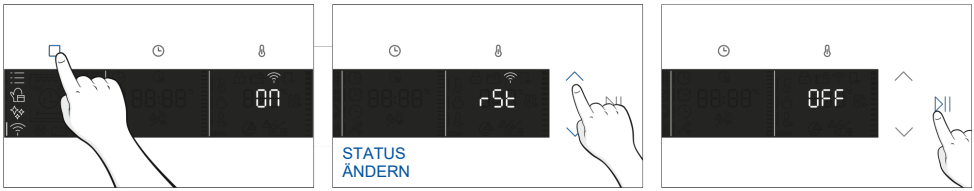


SO ÄNDERN SIE DIE Wi-Fi-EINSTELLUNGEN

Sobald das Haushaltsgerät angeschlossen ist, kann der Benutzer die Wi-Fi-Einstellungen wie folgt ändern:

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

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



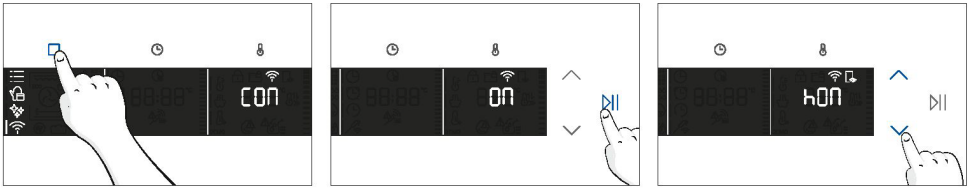
APP-BEDIENUNG

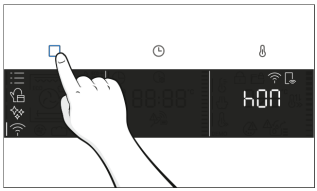
Die App-Bedienung bietet zahlreiche Vorteile für den Benutzer und erhöht den Komfort, die Effizienz und das gesamte Garerlebnis, indem sie die Möglichkeit bietet, das Produkt direkt über das Haushaltsgerät und die hOn App zu steuern. Mit dieser Funktion können Sie über Ihr Gerät verschiedene Funktionen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

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

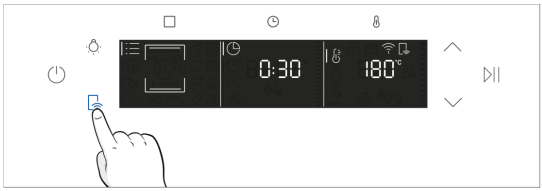
So aktivieren Sie die App-Bedienung:

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

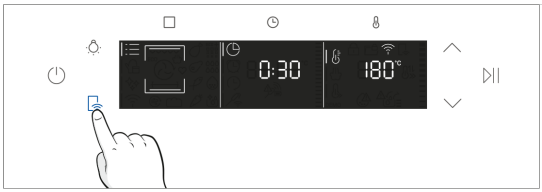




Es ist auch möglich, die App-Bedienung während des Garvorgangs durch Drücken der entsprechenden Taste zu aktivieren.

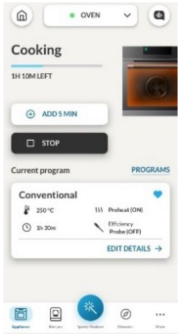


So stoppen Sie die App-Bedienung:
Das laufende Garprogramm kann direkt vom Gerät aus gestoppt werden, indem Sie die entsprechende Taste der mitgelieferten App-Bedienung drücken.



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

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



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 Pyrolyseöfen)

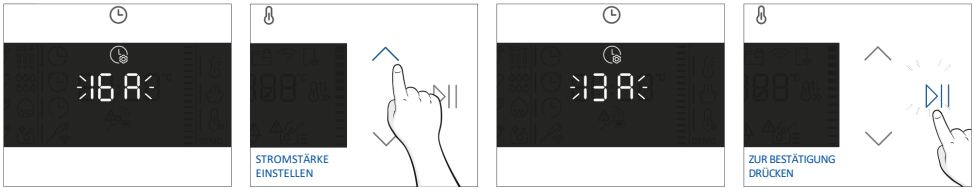
3.2. ERSTE VERWENDUNG

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

- **STELLEN SIE DIE UHRZEIT EIN:** Auf dem Display erscheint die blinkende voreingestellte Uhrzeit '12:00'. Um sie zu ändern, halten Sie ⏻ gedrückt und verwenden Sie die Pfeile, um die aktuelle Stunde einzustellen. Drücken Sie 🕒, um die Stunden zu bestätigen. Gehen Sie bei der Einstellung der Minuten genauso vor. Drücken Sie zur Bestätigung ⏯.

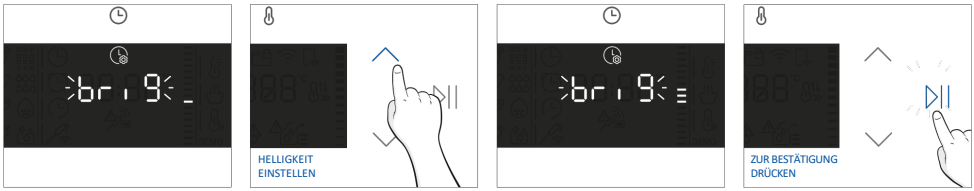


- **STROMSTÄRKE:** Standardmäßig ist der Backofen so eingestellt, dass er mit einer höheren Leistung arbeitet, die für Haushalte mit mehr als 3 kW (16 A) geeignet ist. Wenn Sie über eine geringere Leistung verfügen, können Sie diese Einstellung auf ⏯ 13 A ändern. Diese Einstellung wirkt sich darauf aus,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

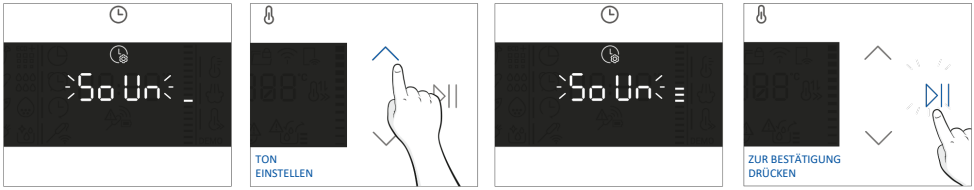


HINWEIS: Die Option zur Einstellung der Stromstärke ist nur bei der Erstinstallation verfügbar.
Um die eingestellte Stromstärke zu ändern, siehe dazu die Anweisungen für die Phase nach der Installation.

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

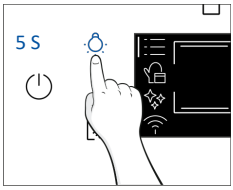


- **TON:** Auf dem Display erscheint das Symbol „Ton“. Die Zahlen stellen die Tonintensität dar, die mit Hilfe der Pfeile verändert werden kann. Drücken Sie zur Bestätigung ⏯.



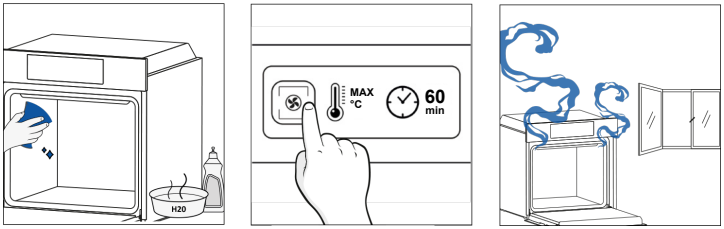
- **ANLEITUNG NACH DER INSTALLATION**

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



3.3. ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. 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 1 Stunde lang an, damit der neue Geruch verfliegt.

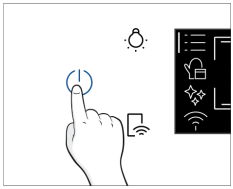


4. BETRIEB DES PRODUKTS

4.1. FUNKTIONSWEISE DES PRODUKTS

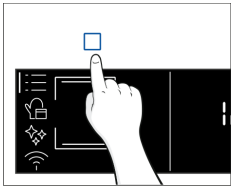
EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Um den Backofen ein-/ausschalten, halten Sie ⏻



MENÜ FUNKTIONEN

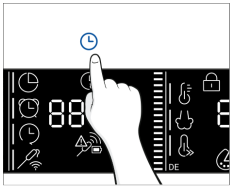
Rufen Sie das Funktionsmenü auf, indem Sie ☐ drücken.
Um zu navigieren, tippen Sie so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.

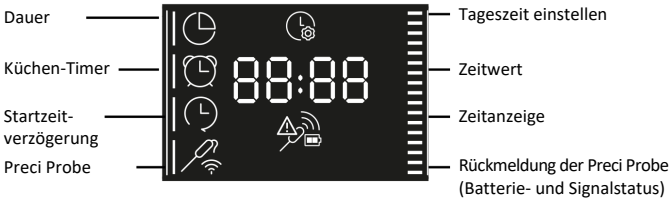


Symbol	Funktion	Beschreibung
	WICHTIGSTE FUNKTIONEN	Mit dieser Funktion können Sie mit Hilfe der Pfeile das gewünschte Garprogramm auswählen. Tippen Sie auf ◷ und 🌡, um Zeit und Temperatur einzustellen. Drücken Sie ⏯, um die Funktion zu starten. Um das Programm zu unterbrechen, klicken Sie erneut.
	LEBENSMITTELKATEGORIEN	In diesem Menü können Sie mit Hilfe der Pfeile auf die 4 bereits in Ihren Backofen integrierten Garkategorien zugreifen. Auf dem Display werden die Standardzeit und -temperatur angezeigt.
	WI-FI	In diesem Modus können Sie Ihren Backofen mit einem Netzwerk verbinden und bei der hOn-App anmelden.
	REINIGUNGSFUNKTIONEN	Mit dieser Funktion können Sie das für Ihren Backofen verfügbare Reinigungssystem auswählen.

ZEITMENÜ

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

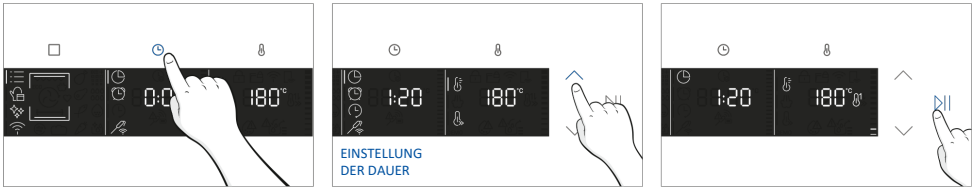




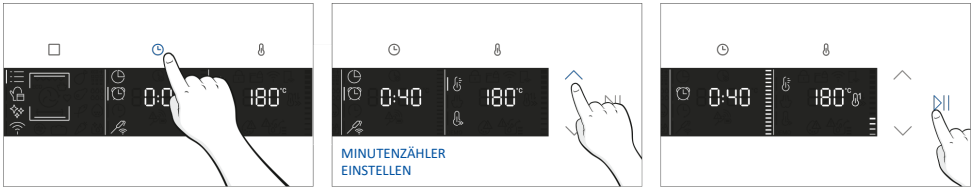
HINWEIS: Es können nicht mehrere Parameter gleichzeitig eingestellt werden, daher bleibt nur der zuletzt eingestellte im Speicher, während der vorherige gelöscht wird.

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

a. GARZEIT



b. MINUTENZÄHLER

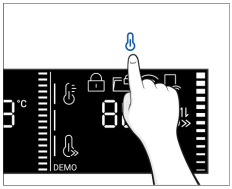


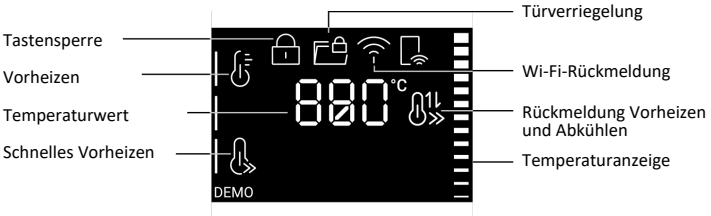
c. STARTZEITVERZÖGERUNG



MENÜ TEMPERATUR

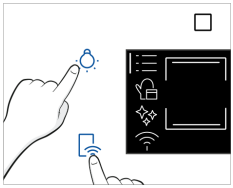
Nachdem Sie das Garprogramm ausgewählt haben, rufen Sie das Menü Temperatur auf, indem Sie drücken. Um zu navigieren, tippen Sie auf so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.





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

ZUSÄTZLICHE FUNKTION

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

4.2. GARFUNKTIONEN

OPTION SCHNELLES VORHEIZEN

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

4.2.1. STANDARDFUNKTIONEN

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

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegeboden-position	Vorheizen	PRECI PROBE verfügbar	Empfehlungen
	*Ober- & Unterhitze	200 °C 30-250 °C	L2/L3	JA/SCHNELLES VORHEIZEN	JA	IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, auf einer Ebene.
	Umluft	175 °C 50-250 °C	L2/L3	JA/SCHNELLES VORHEIZEN	JA	IDEAL FÜR: Braten, Aufläufe, Gemüse oder Pasteten mit feuchten Füllungen.
	Mehrstufig	160 °C 50-250 °C	L3 (ein Blech) L3+L6 (zwei Bleche) L2+L4+L6 (drei Bleche)	JA/SCHNELLES VORHEIZEN	JA	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Ebenen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen.
	Unterhitze	170 °C 50-230°C	L1/L2	JA/SCHNELLES VORHEIZEN	JA	IDEAL FÜR Eintöpfe und Gentle Cooking auf einer Ebene
	Unterhitze + Umluft	170 °C 50-230°C	L2/L3	JA/SCHNELLES VORHEIZEN	JA	IDEAL FÜR: salzige Kuchen oder Gargut mit flüssigen Belägen auf einer Ebene
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NEIN	JA	IDEAL FÜR: kleine Mengen von Würstchen oder Steaks. Verwendung bei geschlossener Tür.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 für dünne Lebensmittel, L5 für dickere Lebensmittel.	NEIN	JA	IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toastbrot. Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß. Verwendung bei geschlossener Tür. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegeboden-position	Vorheizen	PRECI PROBE verfügbar	Empfehlungen
	**Gratin	200 °C 150-250 °C	L4/L5	JA/SCHNELLES VORHEIZEN	JA	IDEAL FÜR: ganze Fleisch-stücke (Braten) oder gratinierte Speisen. Verwendung bei geschlos-sener Tür. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig.
	Mehrstufig +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	JA/SCHNELLES VORHEIZEN	JA	IDEAL FÜR: Zubereiten eines kompletten Menüs ohne Geruchsvermischung. Das Gargut muss nicht zur gleichen Garzeit entnommen werden
	Pizza	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NEIN	NEIN	IDEAL FÜR: alle Arten von Pizzen ohne Vorheizen des Ofens. Verwenden Sie niedrigere Temperaturen für Gefriergut und 300 °C für hausge-machte Rezepte.
	*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 Hohlraumlampe ist ausgeschaltet.
	Airfry	200 °C 150-250 °C	L4	NEIN	NEIN	IDEAL FÜR: Zubereitung von Tiefkühlkost oder panierten, vorgekochten Lebensmitteln, die normalerweise gebraten werden. Dank des speziellen Blechs kann die heiße Luft gleichmäßig strömen.
	Brot (Dampf)	210 °C 180-220°C	L2/L3	NEIN	JA	IDEAL FÜR: Brot und Brotlaibe backen
	Jolly	-	-	-	-	Sonderfunktionen

* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft

** Verwendung bei geschlossener Tür

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegeboden-position	Vorheizen	PRECI PROBE verfügbar	Empfehlungen
	Weißes Fleisch (Dampf)	190 °C 180-200°C	L3/L4	NEIN	JA	IDEAL FÜR: Geflügel und Stücke von weißem Fleisch
	Rotes Fleisch (Dampf)	190 °C 180-200°C	L3/L4	NEIN	JA	IDEAL FÜR: Rindfleisch und Stücke von rotem Fleisch
	Fisch (Dampf)	170 °C 160-180°C	L3/L4	NEIN	JA	IDEAL FÜR: Ganzen Fisch und ganze Filets
	Gemüse (Dampf)	190 °C 180-200°C	L3/L4	NEIN	JA	IDEAL FÜR: Gebratenes Gemüse und Kartoffeln

* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft

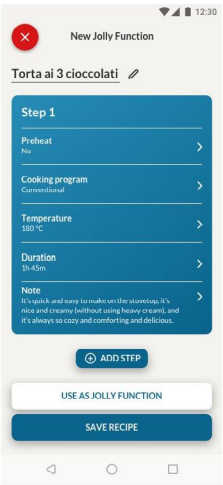
** Verwendung bei geschlossener Tür

4.2.2. SPEZIELLE FUNKTIONEN

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegebodenposition	Vorheizen	Empfehlungen
	Jolly	-	-	-	Fügen Sie der Liste der voreingestellten Funktionen Ihre bevorzugte Funktion hinzu, die noch nicht in Ihrem Ofen vorhanden ist. Sie können sie über die hOn-App konfigurieren.

Jolly-Funktion

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:

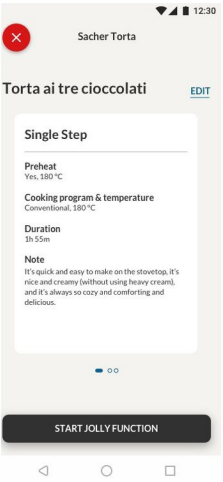
Um die Jolly-Funktion in Ihrem Ofen einzustellen, öffnen Sie den Rezeptbereich der App, wählen Sie das gewünschte Rezept aus und klicken Sie auf „Use As Jolly Function“. Von diesem Zeitpunkt an können Sie sie auch ohne Interaktion mit der App vom Produkt aus starten. Drehen Sie einfach den Funktionsknopf auf die Jolly-Funktion, um den Garvorgang zu starten.

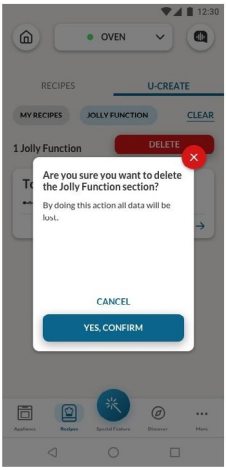
Auf dem Display wird die voreingestellte Temperatur angezeigt.

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 „Edit“, 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.

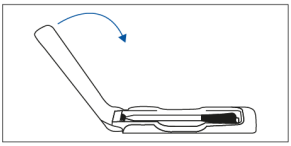
Wenn Sie auf die Karte des Rezepts tippen, das als Jolly-Funktion bezeichnet ist, können Sie es löschen, indem Sie auf die rote Taste „Delete“ klicken.

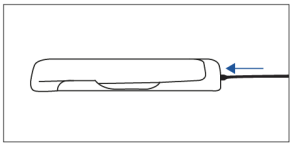
Ein Pop-up-Fenster bestätigt den Vorgang und bittet um Ihre Bestätigung. Wenn Sie fortfahren, wird die auf dem Ofen gespeicherte Jolly-Funktion entfernt und ist in der App nicht mehr verfügbar.

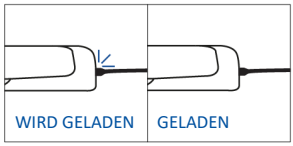
PRECI PROBE

Prüfen Sie vor der Verwendung den Ladestand des Preci Probe:

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

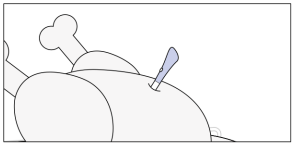


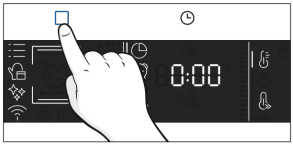


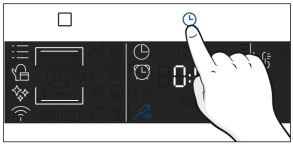


So melden Sie sich an und verwenden Preci Probe:

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







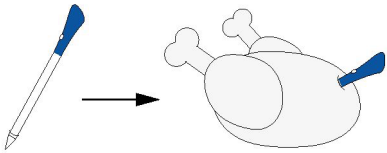






Tipps fürs Garen

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



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

Lebensmittelkategorie	Empfohlene Kern-T°C	Empfohlene Positionierung
Rinderbraten	45 °C	Diagonal an der dicksten Stelle. Bei zylinderförmigem Gargut (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 Garguts

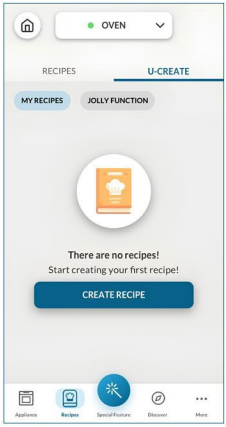
4.2.3. MEHRSTUFIGE FUNKTION

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

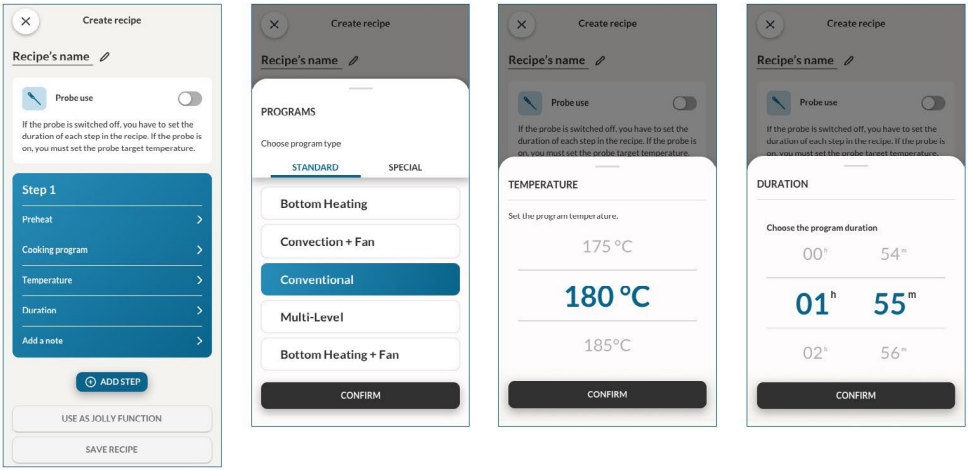
Mehrstufen-Rezepte können über die U-Create-Funktion in der hOn App erstellt und auf dem Backofen gespeichert werden.

Der Benutzer kann das Mehrstufen-Rezept als Jolly-Funktion speichern, um es im Ofen zu speichern, oder es auf hOn speichern, um es über die App zu starten.

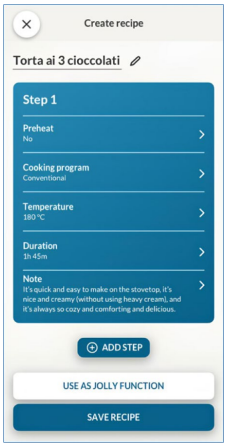
Schritt 1. Drücken Sie im U-Create-Bereich der App auf „Create Recipe“.



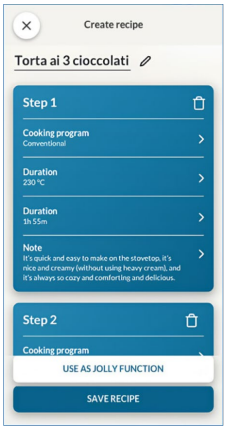
Schritt 2. Bearbeiten Sie den Namen des Rezepts und wählen Sie die Parameter für den ersten Schritt des Rezepts.

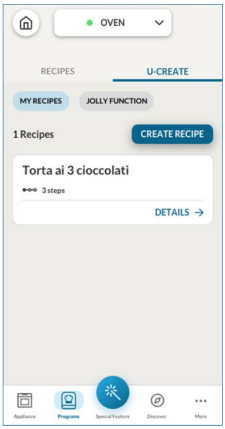


Schritt 3. Nachdem Sie den ersten Schritt angepasst haben, drücken Sie „Add step“, um dem Rezept eine weitere Garfunktion hinzuzufügen und deren Parameter anzupassen.



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





5. LEITFADEN ZUM GAREN

5.1. ALLGEMEINE GARTABELLE

- **7 Ebenen**

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
Süße Backwaren	Kleine Kuchen / Muffins	1	Ober-&Unterhitze Mehrstufig	175 °C 160 °C		Backblech	L3	20-30 30-40
		2	Mehrstufig	150 °C	JA	Backbleche + Tiefere Bleche	L3+L6	30-40
		3	Mehrstufig	140 °C		Backbleche	L2+L4+L6	40-50
	Biskuitkuchen (26 cm Ø)	1	Ober-&Unterhitze	170 °C		Metallrost + Tortenform	L2	30-40
			Mehrstufig	150 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L3	40-50
		2	Mehrstufig	150 °C		Metallroste + Tortenform	L3+L6	50-60
	Kekse/ Mürbegebäck	1	Ober-&Unterhitze Mehrstufig	150 °C 150 °C		Backblech	L3	25-30 30-40
		2	Mehrstufig	140 °C	JA	Backbleche	L3+L6	35-45
		3	Mehrstufig	140 °C		Backbleche	L2+L4+L6	35-40
	Kroketten	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
	Baiser	1	Mehrstufig	90 °C	J	Backblech	L3	90-160
	Makronen	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
	Schokola-densoufflé	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech + Formen	L3	10-15
	Käsekuchen	1	Ober-&Unterhitze	150 °C	J	Metallrost + Tortenform	L2	50-65
	Tiefkühl-Croissants	1	Ober-&Unterhitze	180 °C		Backblech	L3	20-25
		2	Mehrstufig	180 °C	J	Backbleche	L2+L5	25-35
		3	Mehrstufig	160 °C		Backbleche	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, gefroren	1	Ober-&Unterhitze	210 °C	J	Backblech	L3	30-45
Brote und Fladenbrot	Toastbrot	1	Supergrill	05	N	Metallrost	L7	4-6
	Focaccia	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech	L2/L3	25-35
	Brot, ganz	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech	L3	35-50
Herzhafte Pasteten und Aufläufe	Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm ∅)	1	Umluft	180 °C	J	Metallrost + Quiche-Form	L3	45-60
		2	Mehrstufig	180 °C		Metallrost + Quiche-Form	L2+L5	50-70

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
	Käsesoufflé	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech	L3	20-35
	Lasagne, frisch	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	40-60
	Lasagne, gefroren	1	Umluft	180 °C	J	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Cannelloni, gefroren	1	Umluft	180 °C	J	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	45-55
	Gebackene Nudeln	1	Gratin	200 °C	J	Metallrost + hitzebeständige Backform	L4	20-30
Pizza	Pizza, frisch (Blech)	1	Ober-& Unterhitze Pizza	250 °C 300 °C	J N	Backblech	L2/L3	15-20 18-25
		2	Mehrstufig	180 °C	J	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	25-35
	Pizza, frisch (rund)	1	Ober-& Unterhitze Pizza	250 °C 300 °C	J N	Backblech	L2/L3	8-10 15-20
		2	Mehrstufig	180 °C	J	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	30-40
	Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)	1	Ober-& Unterhitze Pizza	220 °C 200 °C	J N	Metallrost	L3	10-15
		2	Mehrstufig	200 °C	J	Metallrost	L2+L5	15-25
		3	Mehrstufig	180 °C		Metallrost	L2+L4+L6	25-35
Fleisch und Geflügel	Gebratenes ganzes Huhn (1-1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	J	Metallrost Backblech auf L1	L4	40-60
	Hähnchen-schenkel	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-Blech**	L4	30-50
	Gebratene Ente	1	Gratin	200 °C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Hahn	1	Gratin	220 °C	J	Metallrost Backblech auf L1	L4	20-40
	Gebratener Truthahn	1	Gratin	200 °C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Schweine-rippchen (1000-1200g)	1	Ober-& Unterhitze	200 °C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-100
Fleisch und Geflügel	Würstchen	1	Supergrill	04	J	Metallrost	L5	40-50
	Rinderbraten (500g)	1	Gratin	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	Gratin	200 °C	J	Tieferes Backblech	L4	45-60

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
Fisch und Meeres-früchte	Gegrillte Meeresfrüchte	1	Supergrill	04	N	Metallrost	L5	15-30
	Gefrorene Fischstäbchen	1	Air Fry	200 °C	N	Air Fry-Blech**	L4	20-25
	Gebackener Fisch	1	ECO	200 °C	N	Metallrost Backblech auf L1	L3	40-60
Gemüse	Gemüsegratin	1	ECO	200 °C	N	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-90
	Gefrorene Pommes frites (300-500g)	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-Blech**	L4	18-25
	Kartof-felgratin	1	Gratin	200 °C	J	Metallrost + Hitzebeständige 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.

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.

- **6 Ebenen**

Kategorie	Rezept	Anzahl der Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegeboden position	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
Süße Backwaren	Kleine Kuchen / Muffins	1	Ober-&Unterhitze Mehrstufig	175 °C 160 °C		Backblech	L3	20-30 30-40
		2	Mehrstufig	150 °C	JA	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	30-40
		3	Mehrstufig	140 °C		Backbleche	L2+L4+L6	40-50
	Biskuitkuchen (26 cm Ø)	1	Ober-&Unterhitze	170 °C		Metallrost + Tortenform	L2	30-40
			Mehrstufig	150 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L3	40-50
		2	Mehrstufig	150 °C		Metallroste + Tortenform	L2+L5	50-60
	Kekse/Mürbegebäck	1	Ober-&Unterhitze Mehrstufig	150 °C 150 °C		Backblech	L3	25-30 30-40
		2	Mehrstufig	140 °C	JA	Backbleche	L2+L5	35-45
		3	Mehrstufig	140 °C		Backbleche	L2+L4+L6	35-40
	Kroketten	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
	Baiser	1	Mehrstufig	90 °C	J	Backblech	L3	90-160
	Makronen	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
	Schokoladensoufflé	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech + Formen	L3	10-15
	Käsekuchen	1	Ober-&Unterhitze	150 °C	J	Metallrost + Tortenform	L2	50-65
	Tiefkühl-Croissants	1	Ober-&Unterhitze	180 °C		Backblech	L3	20-25
		2	Mehrstufig	180 °C	J	Backbleche	L2+L5	25-35
		3	Mehrstufig	160 °C		Backbleche	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, gefroren	1	Ober-&Unterhitze	210 °C	J	Backblech	L3	30-45
Brote und Fladenbrot	Toastbrot	1	Supergrill	05	N	Metallrost	L6	4-6
	Focaccia	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech	L2/L3	25-35
	Brot, ganz	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech	L3	35-50
Herzhafte Pasteten und Aufläufe	Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm ∅)	1	Umluft	180 °C	J	Metallrost + Quiche-Form	L3	45-60
		2	Mehrstufig	180 °C		Metallrost + Quiche-Form	L2+L5	50-70
	Käsesoufflé	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Backblech	L3	20-35

Kategorie	Rezept	Anzahl der Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegeboden position	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
	Lasagne, frisch	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	40-60
	Lasagne, gefroren	1	Umluft	180 °C	J	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Cannelloni, gefroren	1	Umluft	180 °C	J	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	45-55
	Gebackene Nudeln	1	Gratin	200 °C	J	Metallrost + hitzebeständige Backform	L4	20-30
Pizza	Pizza, frisch (Blech)	1	Ober-&Unterhitze Pizza	250 °C 300 °C	J N	Backblech	L2/L3	15-20 18-25
		2	Mehrstufig	180 °C	J	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	25-35
	Pizza, frisch (rund)	1	Ober-&Unterhitze Pizza	250 °C 300 °C	J N	Backblech	L2/L3	8-10 15-20
		2	Mehrstufig	180 °C	J	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	30-40
	Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)	1	Ober-&Unterhitze Pizza	220 °C 200 °C	J N	Metallrost	L3	10-15
		2	Mehrstufig	200 °C	J	Metallrost	L2+L5	15-25
		3	Mehrstufig	180 °C		Metallrost	L2+L4+L6	25-35
Fleisch und Geflügel	Gebratenes ganzes Huhn (1-1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	J	Metallrost Backblech auf L1	L4	40-60
	Hähnchenschenkel	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-Blech**	L4	30-50
	Gebratene Ente	1	Gratin	200 °C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Hahn	1	Gratin	220 °C	J	Metallrost Backblech auf L1	L4	20-40
	Gebratener Truthahn	1	Gratin	200 °C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Schweinerippchen (1000-1200g)	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-100
Fleisch und Geflügel	Würstchen	1	Supergrill	04	J	Metallrost	L5	40-50
	Rinderbraten (500g)	1	Gratin	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	Gratin	200 °C	J	Tieferes Backblech	L4	45-60

Kategorie	Rezept	Anzahl der Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegeboden position	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
Fisch und Meeres-früchte	Gegrillte Meeresfrüchte	1	Supergrill	04	N	Metallrost	L4	15-30
	Gefrorene Fischstäbchen	1	Air Fry	200 °C	N	Air Fry-Blech**	L4	20-25
	Gebackener Fisch	1	ECO	200 °C	N	Metallrost Backblech auf L1	L3	40-60
Gemüse	Gemüsegratin	1	ECO	200 °C	N	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-90
	Gefrorene Pommes frites (300-500g)	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-Blech**	L4	18-25
	Kartoffelgratin	1	Gratin	200 °C	J	Metallrost + Hitzebeständige 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.

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

5.2. EVERYDAY COOKING-TABELLE

Das Menü der Lebensmittelkategorien ermöglicht das Garen einer Vielzahl von Rezepten, ohne dass der Ofen vorgeheizt werden muss – dank spezieller Garprogramme, die auf die Anforderungen jeder Kategorie zugeschnitten sind.

Nach Auswahl des Garprogramms werden die Standardwerte für Zeit und Temperatur angezeigt; die Garzeit und die Temperatur können durch Drücken der entsprechenden Symbole geändert werden. Beide Parameter können innerhalb eines begrenzten Bereichs eingestellt werden, wie in der nachstehenden Tabelle angegeben ist.

Während der Navigation durch die Everyday Cooking-Funktionen kann das Menü der Lebensmittelkategorien mit Dampf aktiviert werden, indem Sie das Symbol Temperatur drücken, bis das Symbol Dampf erscheint. Bestätigen Sie Ihre Wahl durch Drücken der Start-Taste.

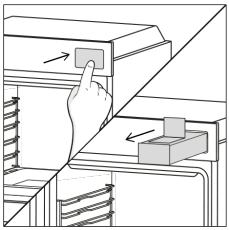
Symbol	Beschreibung	Vorheizen	Einlegeboden-position	Temperatur-bereich (°C)	Zeitbereich (min)	Fleischthermometer-Temperatur (falls vorhanden)	Beschreibung
	Weißes Fleisch	NEIN	L3	180-200	40-80	70-85°C	Für Geflügel und Stücke von weißem Fleisch
	Rotes Fleisch	NEIN	L3	180-200	20-80	58-65 °C	Für Rindfleisch und Stücke von rotem Fleisch
	Fisch	NEIN	L3	160-180	15-45	55-65 °C	Für ganzen Fisch und ganze Filets.
	Gemüse	NEIN	L3	180-200	30-80	70-90 °C	Für gebratenes Gemüse und Kartoffeln
	Weißes Fleisch (Dampf)	NEIN	L3	160-220	40-90	70-85°C	Für Geflügel und Stücke von weißem Fleisch
	Rotes Fleisch (Dampf)	NEIN	L3	180-220	20-100	58-65 °C	Für Rindfleisch und Stücke von rotem Fleisch
	Fisch (Dampf)	NEIN	L3	150-180	15-60	55-65 °C	Für ganzen Fisch und ganze Filets.
	Gemüse (Dampf)	NEIN	L3	150-200	30-90	70-90 °C	Für gebratenes Gemüse und Kartoffeln

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

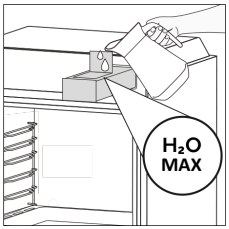
So verwenden Sie den Dampfkessel für Dampfgarprogramme

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

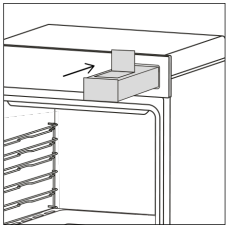
1. Drücken Sie leicht auf den Dampfkessel, um ihn zu öffnen.

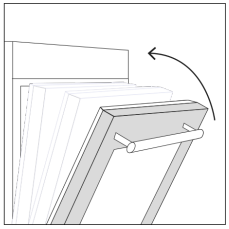


2. Füllen Sie den Dampfkessel mit Trinkwasser aus einer Kanne oder direkt aus dem Spülbecken. Überschreiten Sie nicht den angegebenen maximalen Wasserstand im Kessel.

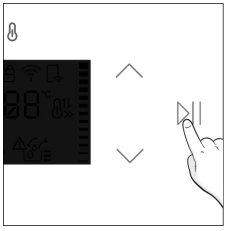


3. Drücken Sie auf den Dampfkessel, um ihn zu schließen, und schließen Sie die Backofentür.





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



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

Rezept	Größe der Portion	Garprogramm	T°C	Garzubehör	Einlegeboden-position	Garzeit (min)
Rinderbraten	500-800g	Rotes Fleisch (Dampf)	180 °C	Metallrost	L3	30-40
Rinderfilet	200 g	Rotes Fleisch (Dampf)	200 °C	Metallrost	L3	20-25
Hackbraten	1000-1500 g	Rotes Fleisch (Dampf)	200 °C	Metallrost	L3	40-50
Filet Wellington	500 g	Rotes Fleisch (Dampf)	210 °C	Metallrost	L3	50-80
Schweinebraten	800-1000 g	Weißes Fleisch (Dampf)	180 °C	Metallrost	L3	40-70
Schweinerippchen	1000-1200 g	Weißes Fleisch (Dampf)	200 °C	Metallrost	L3	80-100
Lammkarree	800-1000 g	Weißes Fleisch (Dampf)	190 °C	Metallrost	L3	60-80
Lammkeule	1500-2000 g	Weißes Fleisch (Dampf)	200 °C	Metallrost	L3	80-100
Lachsfilets	200-600 g	Fisch (Dampf)	170 °C	Backblech	L3	20-35
Thunfischsteaks	600g (ca. 4 Stck)	Fisch (Dampf)	180 °C	Metallrost	L3	15-20
Schwertfisch-Steaks	700g (ca. 4 Stck)	Fisch (Dampf)	180 °C	Backblech	L3	15-20
Kabeljaufilet	600g (ca. 4 Stck)	Fisch (Dampf)	150 °C	Backblech	L3	15-20
Meerbrasse, ganz	1	Fisch (Dampf)	170 °C	Backblech	L3	35-45
Meerbrassenfilets	600g (ca. 4 Stck)	Fisch (Dampf)	150 °C	Backblech	L3	15-20
Seebarschfilets	600g (ca. 4 Stck)	Fisch (Dampf)	150 °C	Backblech	L3	15-20
Fischspieße	8 Stück	Fisch (Dampf)	150 °C	Metallrost	L3	20-30
Gefüllter Tintenfisch	4 Stück	Fisch (Dampf)	180 °C	Backblech	L3	25-40
Fenchel	1 Blech	Gemüse (Dampf)	200 °C	Metallrost	L3	30-40
Gemischtes Gemüse	1 Blech	Gemüse (Dampf)	190 °C	Metallrost	L3	40-45
Blumenkohl	1 Blech	Gemüse (Dampf)	150 °C	Metallrost	L3	40-50
Kürbis, gewürfelt	1 Blech	Gemüse (Dampf)	160 °C	Metallrost	L3	30-40
Gefüllte Paprika	1 Blech	Gemüse (Dampf)	180 °C	Metallrost	L3	70-80
Gefüllte Zucchini	1 Blech	Gemüse (Dampf)	190 °C	Metallrost	L3	35-45
Karottenstäbchen	1 Blech	Gemüse (Dampf)	150 °C	Backblech	L3	35-40
Broccoli	1 Blech	Gemüse (Dampf)	150 °C	Backblech	L3	30-40
Ratatouille	1 Blech	Gemüse (Dampf)	190 °C	Metallrost	L3	40-45
Gemüseflan	6 Auflaufförmchen	Gemüse (Dampf)	180 °C	Backblech + Formen	L3	25-35

6. PFLEGE UND REINIGUNG

6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden. Lassen Sie den Ofen vor der manuellen Reinigung abkühlen.

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

6.2. REINIGUNG DES BACKOFENS

6.2.1. IM INNEREN DES BACKOFENS: Reinigungsfunktionen

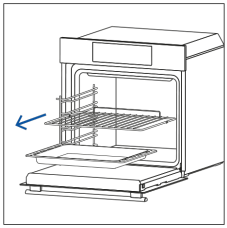
Pyrolytische Reinigung (*je nach Ofenmodell)
Dieses Verfahren beruht auf dem chemischen Prozess der Pyrolyse, der die Zersetzung komplexer Stoffe durch Wärmebehandlung beinhaltet.

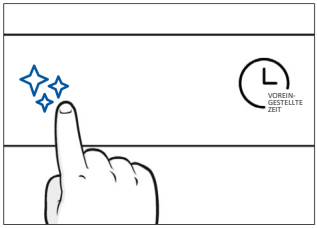
Nach dem Start wird die Backofentür automatisch verriegelt und die Temperatur schnell auf glühende 410 °C erhöht. Am Ende des Reinigungszyklus hinterlassen Speisereste einen weißen Belag auf den Emailleflächen.
Um diese Partikel zu entfernen, wischen Sie sie mit einem in heißer Seifenlauge getränkten Tuch und einer Bürste oder Stahlwolle ab. Geeignete Reinigungsmittel sind heiße Seifenlauge oder Ofenreiniger.

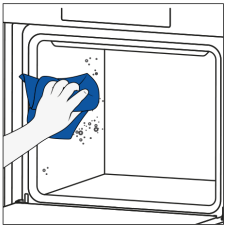
So funktioniert es:

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

(*) nur für Modelle mit 7 Ebenen.







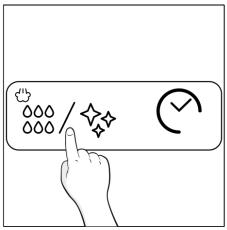
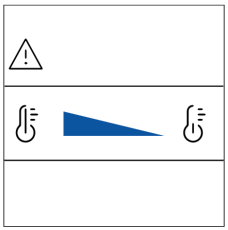
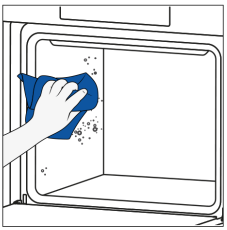
H_2O Dampf

Die H_2O Dampfreinigungsfunktion wurde entwickelt, um leichte Verschmutzungen mühelos zu beseitigen und eine schnelle und umweltfreundliche Lösung für die Reinigung Ihres Backraums mit der Kraft des Dampfes zu bieten.

So funktioniert es:

1. Füllen Sie Wasser in den Dampfkessel, bis der auf dem Kessel angegebene Höchststand erreicht ist.
2. Wählen Sie das H2O-Dampfreinigungsprogramm. Lassen Sie die Funktion für die eingestellte Zeit laufen.
3. Lassen Sie den Backofen am Ende des Reinigungsvorgangs abkühlen.
4. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die Innenflächen mit einem Tuch reinigen.
5. ⚠ **WARNUNG:** Gerät nur berühren, wenn es sicher abgekühlt ist. Vorsicht, bei allen heißen Oberflächen besteht ein Verbrennungsrisiko. Verwenden Sie destilliertes Wasser oder Trinkwasser.



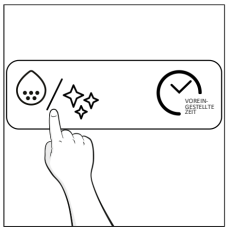
REINIGUNG DES DAMPFSYSTEMS

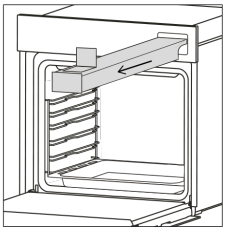
Entkalkung

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

Schritt 1 (Entfernen von Restwasser aus dem Dampfer):

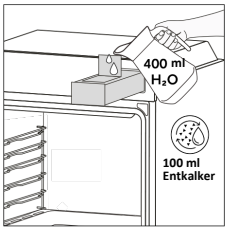
i. Entkalkungsmodus auswählen und dann die Start-Taste drücken.
ii. Wenn der Signalton zum zweiten Schritt ertönt, nehmen Sie den Wasserkessel heraus.

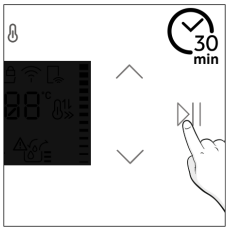


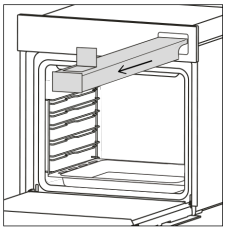



Schritt 2 (Entkalkung):

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

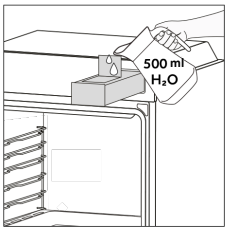


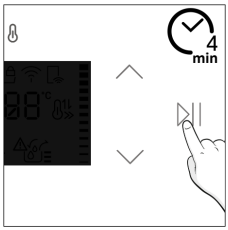




Schritt 3 (Spülung):

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







Entleerung

Nach jedem Dampfgarzyklus wird das im Dampfer verbliebene Wasser automatisch in den Dampfkessel zurückgeführt.

Während dieses Vorgangs wird auf dem Display angezeigt.

Falls der Dampfkessel bereits voll ist, erscheint auf dem Display , um Sie darauf hinzuweisen, dass Sie den Kessel leeren müssen, damit der Entleerungsvorgang beginnen kann.

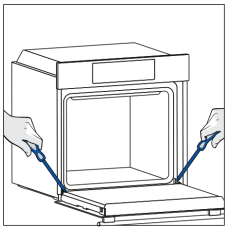
Katalytische Reinigung (je nach Modell verfügbar)

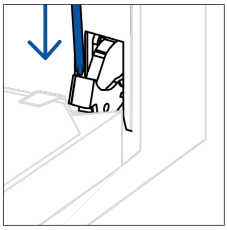
Die katalytischen Platten kleiden den Garraum aus und sorgen dafür, dass Sie nie Probleme mit einem schmutzigen Backofen haben.
Die Paneele sind mit einer speziellen Emaille beschichtet, die eine mikroporöse Struktur aufweist, die in der Lage ist, Fettspritzer zu absorbieren.
Durch eine katalytische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

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

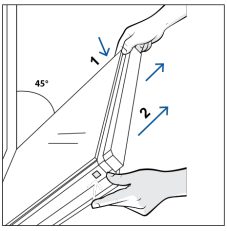
6.2.2. AUßERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür

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

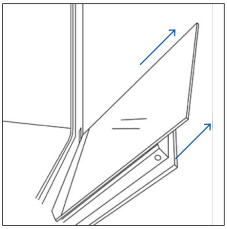




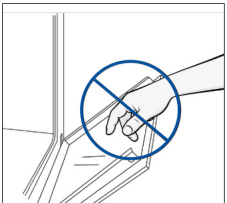
2. Stellen Sie die Tür auf 45°. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten an den seitlichen Schultern der Tür und ziehen Sie sie zu sich heran, um die obere Abdeckung der Glastür zu entfernen.



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



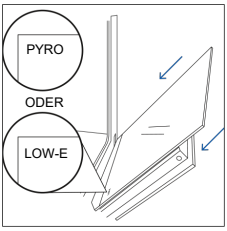
4. ⚠ **WARNUNG:** Das äußere Glas ist nicht abnehmbar.



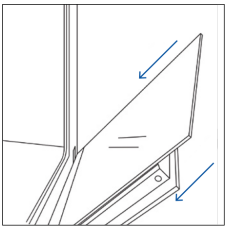
5. Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.



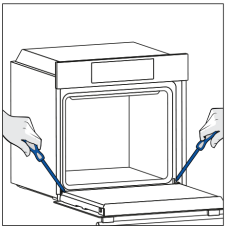
6. Setzen Sie die Glasscheiben ein und vergewissern Sie sich, dass das Etikett „LOW-E / PYRO“ gut lesbar auf der unteren linken Seite der Tür in der Nähe des linken Scharniers angebracht ist. Auf diese Weise bleibt das bedruckte Etikett auf dem ersten Glas auf der Innenseite der Tür.

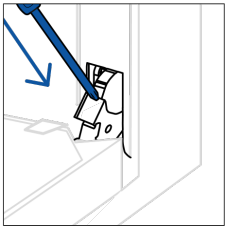


7. Bringen Sie die obere Abdeckung der Glastür wieder an, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.



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





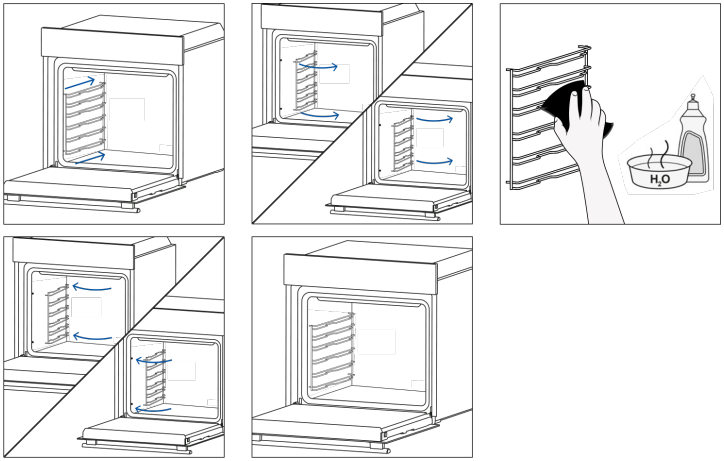
6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

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

REINIGUNG DER SEITLICHEN EINSCHÜBE:

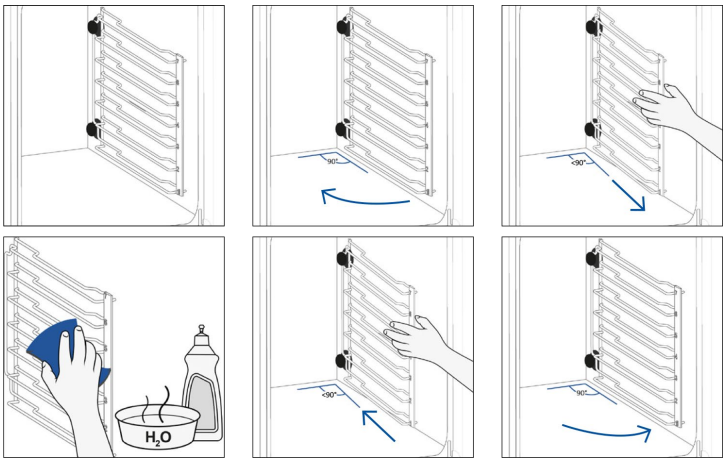
– **Modell mit 6 Ebenen**

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



– **Modell mit 7 Ebenen**

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.



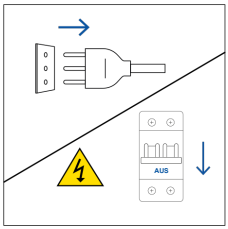
6.4. WARTUNG

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

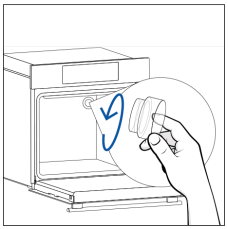
Auswechseln der Glühbirne an der Oberseite:

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.

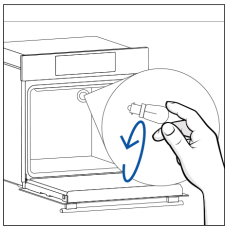
Schritt 1



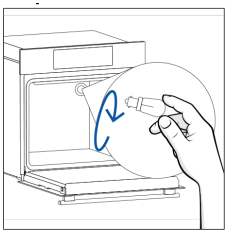
Schritt 2



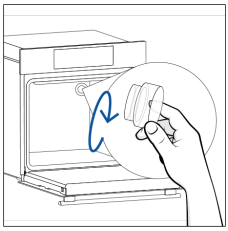
Schritt 3



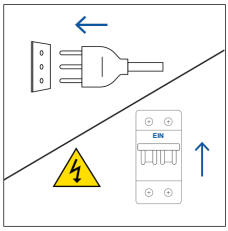
Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6

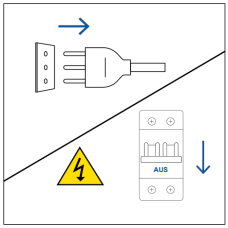


Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).

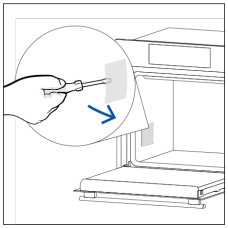
Auswechseln der seitlichen Glühbirne:

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

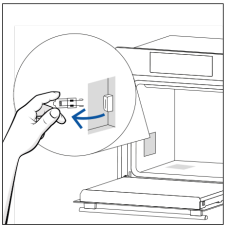
Schritt 1



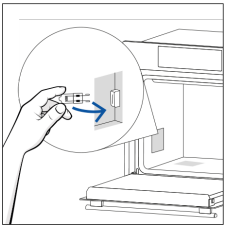
Schritt 2



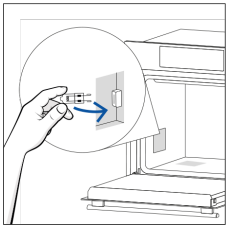
Schritt 3



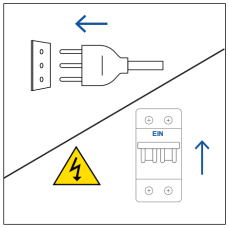
Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6



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

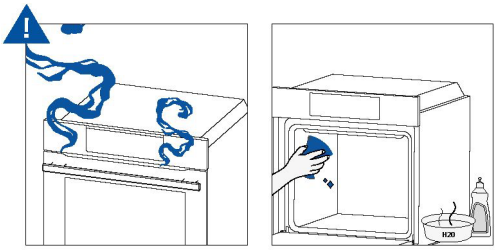
7. FEHLERBEHEBUNG

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

Fehler



Rauch



8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

8.1. ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN



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

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

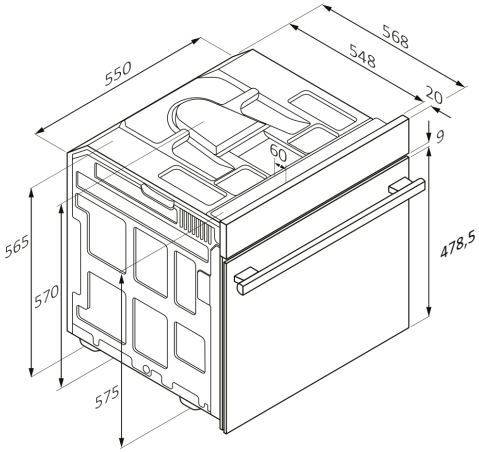
– Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
– Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

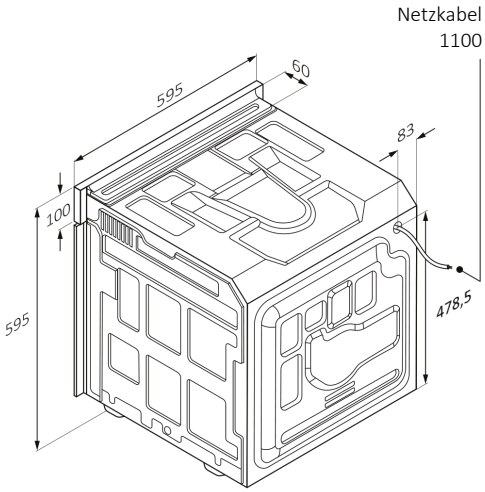
In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das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

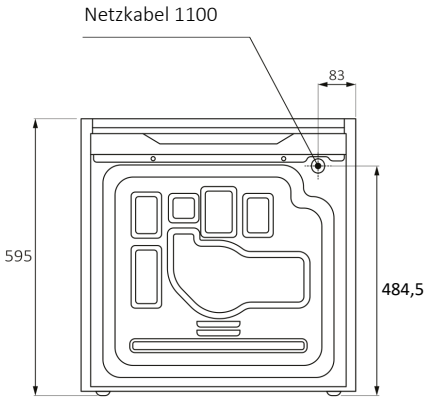
8.2. MAßNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen.
Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Garraum 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.

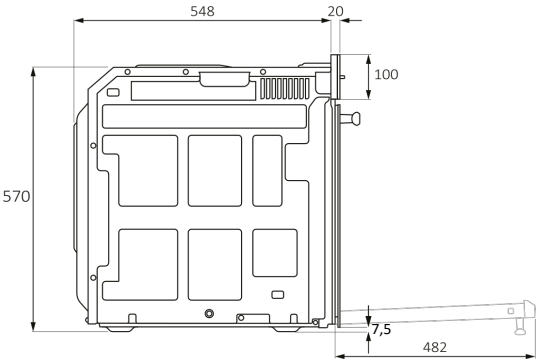
9. INSTALLATION





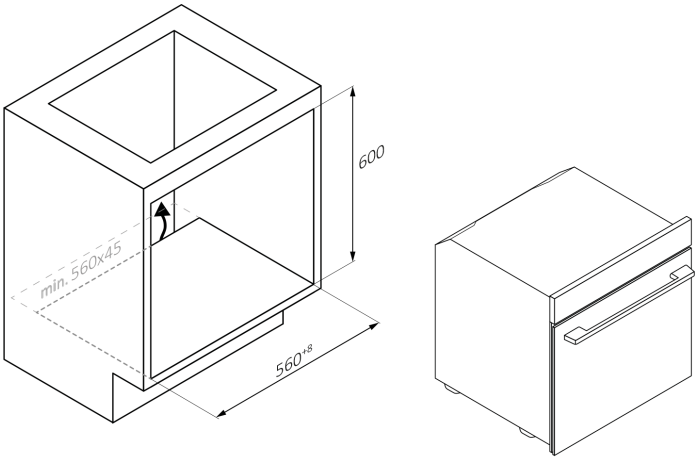


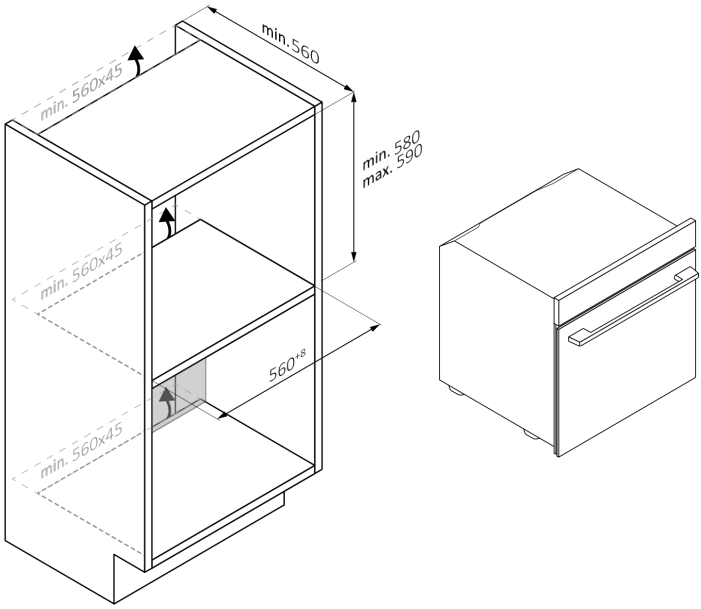
Ansicht der Rückseite



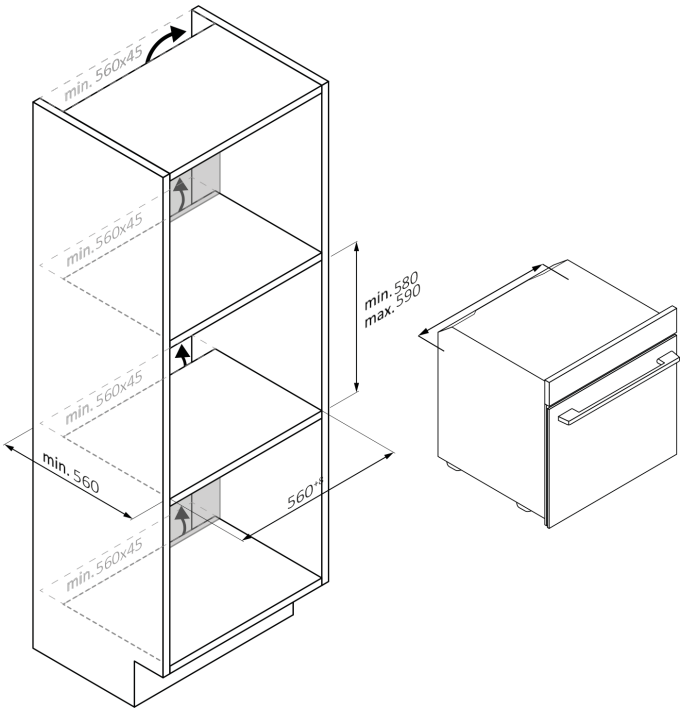
Seitenansicht

mm

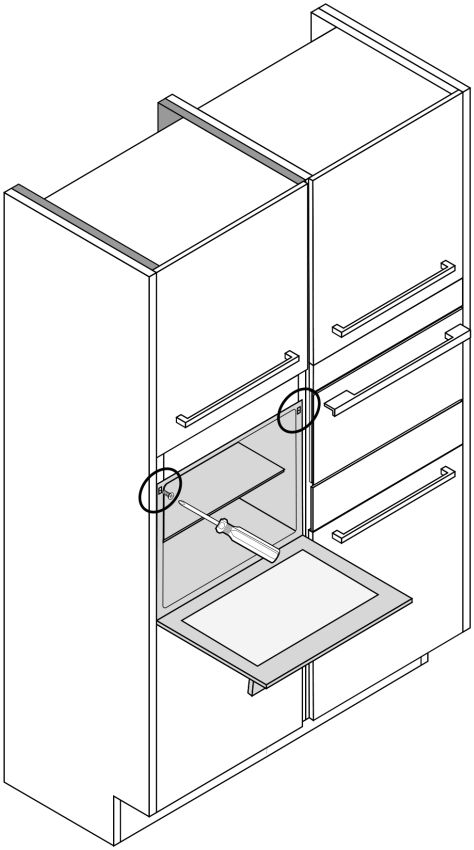

600
min. 560x45
560+8

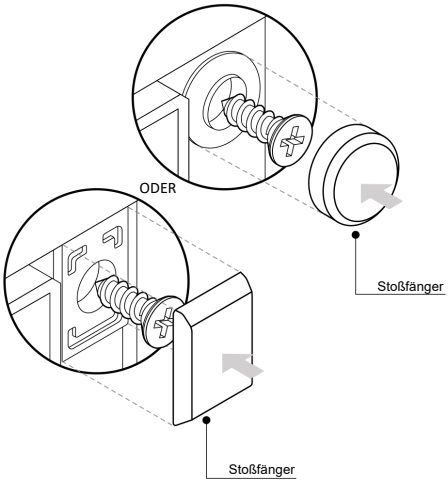

min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

mm


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

mm





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: desmontaje y limpieza de la puerta de cristal
6.3. Limpieza de los accesorios
6.4. Mantenimiento

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

9. INSTALACIÓN

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS GENERALES

- No utilice un limpiador a vapor para realizar las operaciones de limpieza.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Procure no tocar la resistencia interna del horno.

Utilización conforme al uso previsto

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

Limitaciones de uso

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

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera.
- Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en las ilustraciones según el tipo de accesorio. Fije siempre el horno a los muebles con los tornillos suministrados con el aparato.
- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar este electrodoméstico a las frecuencias nominales.
- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- Durante la instalación, el horno debe desconectarse de la red eléctrica para evitar sobrecalentamientos.
- Si se requiere la asistencia del fabricante para corregir fallos derivados de una instalación incorrecta, esta asistencia no estará cubierta por la garantía. Se deben seguir las instrucciones de instalación para personal profesionalmente cualificado.
- Una instalación incorrecta puede causar daños o lesiones a personas, animales o pertenencias. El fabricante no se hace responsable de tales daños o lesiones.
- La instalación debe ser realizada por un técnico cualificado que debe conocer y respetar la legislación vigente en el país de instalación y las instrucciones del fabricante.
- Después de desembalar el aparato, compruebe siempre que no esté dañado; en caso de problemas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente antes de instalarlo y no lo conecte a la red eléctrica.
- Retire el material de embalaje antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Durante la instalación, no utilice el asa de la puerta del horno para levantar y mover el horno.
- El mobiliario de la instalación y los adyacentes deben soportar temperaturas de 95 °C.
- Se recomienda utilizar guantes de protección durante la instalación para evitar lesiones por corte.
- No instale el producto en ambientes abiertos expuestos a agentes atmosféricos.
- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud inferior a 2000 m.
- 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 amarillo-verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado.
- La conexión a la fuente de alimentación se puede realizar mediante enchufe o mediante cableado fijo colocando un disyuntor omnipolar, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente.
- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación.
- El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos. Para cualquier reparación, diríjase exclusivamente al departamento de atención al cliente y solicite el uso de repuestos originales.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
- Antes de retirar las piezas extraíbles, hay que apagar el horno. Después de realizar la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:
  - No tire del cable de alimentación para desconectar este electrodoméstico de la fuente de alimentación.
  - No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
  - En general no se recomienda el uso de adaptadores, múltiples tomas de corriente y cables alargadores.
  - En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el aparato y no lo manipule.

- **NOTA:** Dado que el horno podría requerir mantenimiento, es aconsejable tener disponible otra toma de corriente de pared para que el horno pueda conectarse a esta si se retira del espacio donde está instalado.
- Cualquier reparación, instalación y mantenimiento no realizados correctamente pueden poner en grave peligro al usuario.
- La empresa fabricante declara que no asume ninguna responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos. Además, no se hace responsable de los daños causados por la ausencia o interrupción del sistema de puesta a tierra (por ejemplo, descargas eléctricas).
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.
- El aparato no está diseñado para ser activado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

USO Y MANTENIMIENTO

- La bandeja de goteo recoge los residuos que gotean durante la cocción.
- Cuando coloque la bandeja Air Fry 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.
- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.

ADVERTENCIAS (*PARA HORNOS PIROLÍTICOS)

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

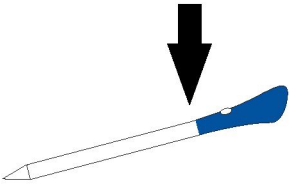
ADVERTENCIAS (*PARA STEAM PLUS)

- 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.

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 la sonda térmica Preci Probe CON LAS MANOS DESNUDAS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE COCINAR. Utilice siempre manoplas para horno para sacar la sonda térmica Preci Probe de la comida después de cocinar.
- Para utilizar correctamente la sonda de temperatura, es imprescindible introducir completamente la barra metálica de la sonda en el alimento durante la cocción hasta llegar a la parte cerámica de color negro situada en la punta de la sonda.

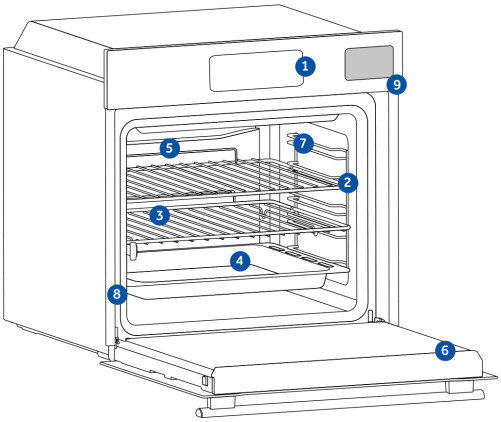
Inserte la sonda térmica Preci Probe en la comida hasta aquí.



- No exponga la parte metálica de la sonda térmica Preci Probe al calor generado por el horno directamente.
- No utilice la sonda térmica Preci Probe en otro electrodoméstico que no sea el horno encastrable.
- No utilice la sonda térmica Preci Probe en un horno microondas.
- La sonda térmica 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 la sonda térmica Preci Probe debido al uso indebido del dispositivo.
- Limpie la sonda térmica Preci Probe antes del uso.
- La sonda térmica puede funcionar en este rango de temperatura: 10 °C a una temperatura máxima interna de 100 °C de la parte metálica. La pieza de cerámica puede alcanzar los 350 °C.
- Si la temperatura de la sonda térmica 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

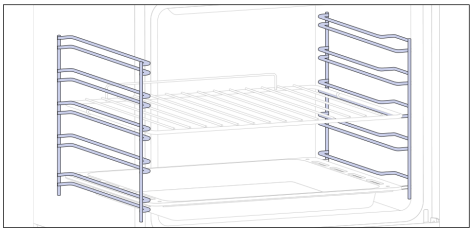


1. **Panel de control**
2. **Números de posición de las estanterías**
3. **Rejillas**
4. **Bandejas**
5. **Cubierta del ventilador**
6. **Puerta del horno**
7. **Rejillas laterales** (si están presentes: sólo para cavidad plana)
8. **Número de serie y código QR**
9. **Inserción del depósito de agua**

Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

2.2. ACCESORIOS

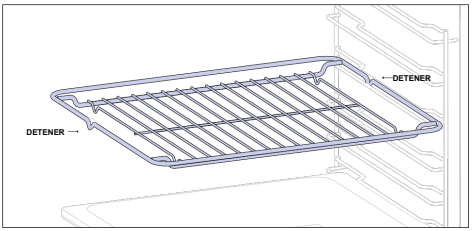
Rejillas laterales (solo si están presentes*)



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

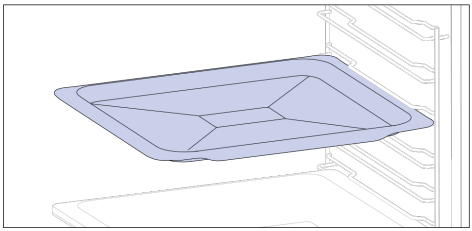
NOTA: 6 o 7 niveles según el modelo.

Rejilla metálica



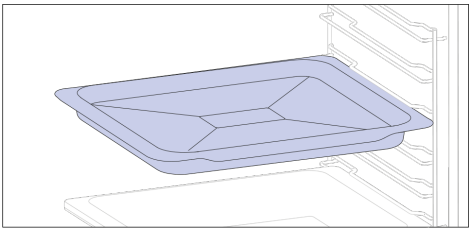
La rejilla metálica de un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve de apoyo a los utensilios de cocina, garantiza una cocción uniforme y facilita la limpieza. Puede utilizarse para sostener platos y utensilios de cocción a diferentes alturas para diversas necesidades culinarias.

Bandeja de horno (sólo si está presente*)



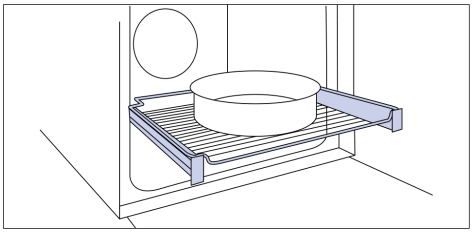
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

Bandeja profunda



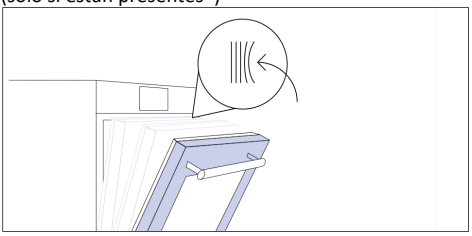
La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

Guías telescópicas (sólo si están presentes*)



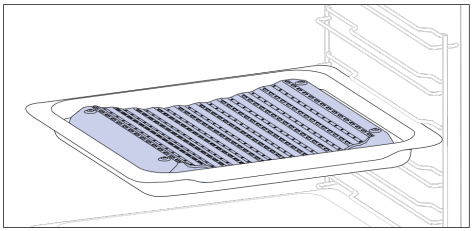
Los raíles telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

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



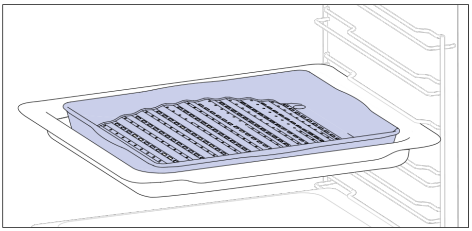
Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

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



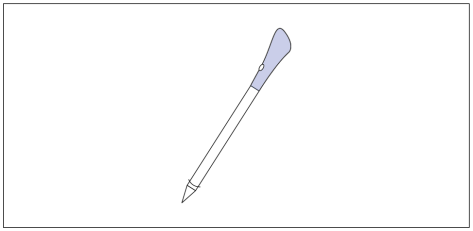
Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

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



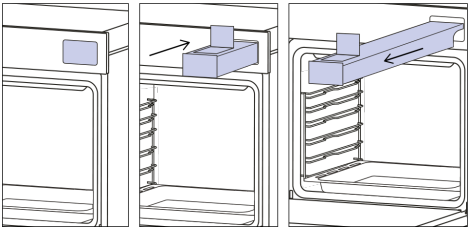
La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

Preci Probe (sólo si está presente*)



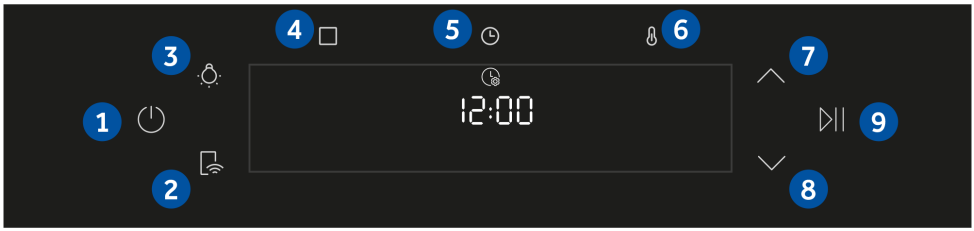
Esta sonda es un sensor de temperatura que, introducido en el alimento y conectado al horno vía bluetooth, permite controlar la temperatura interior del alimento durante la cocción. Se utiliza principalmente para el pescado y la carne.

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.

2.3. PANEL DE CONTROL



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

1. Encendido/Apagado
2. Control remoto
3. Lámpara
4. Funciones
5. Hora
6. Temperatura

7/8. Botones de navegación

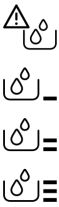
9. Inicio/Pausa

FUNCIONES PRINCIPALES

El panel de control tiene las siguientes funciones principales:

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

MOSTRAR COMENTARIOS (visible sólo cuando está activo)

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

2.4. CONECTIVIDAD

Parámetros de conexión inalámbrica

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

Parámetros inalámbricos de Preci Probe modelo et180

Tecnología	Bluetooth
Estándar	Bluetooth v4.0 BLE
Bandas de frecuencia [MHz]	2400÷2480
Potencia máxima [mW]	2,5 - (4 dBm)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO PARA EQUIPOS EN RED

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

Cómo activar el puerto de red inalámbrica:

El módulo Wifi se enciende en cuanto el usuario pulsa el botón de encendido.

Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

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

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

CÓMO INTERACTUAR CON LA APLICACIÓN

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

NOTA

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

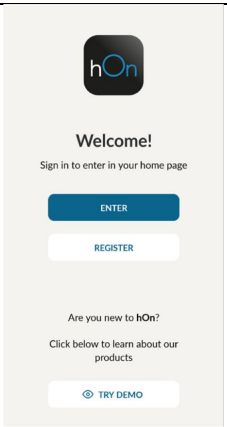
Descárguela en su smartphone.

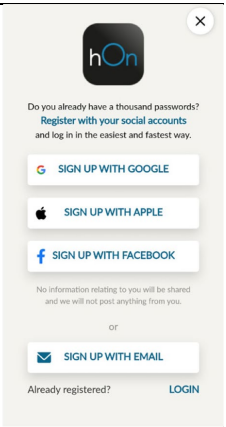
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRO DE NUEVOS USUARIOS

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

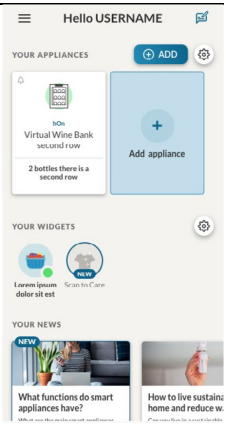




REGISTRO RÁPIDO PARA EMPAREJAMIENTO

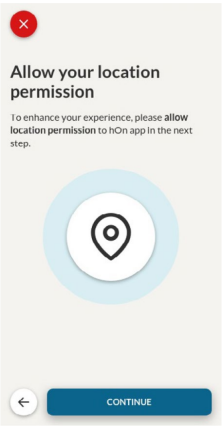
Paso 1

- Seleccione "Añadir electrodoméstico".



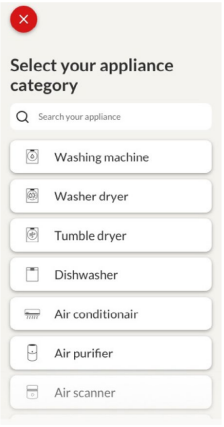
Paso 2

- Permita su localización.



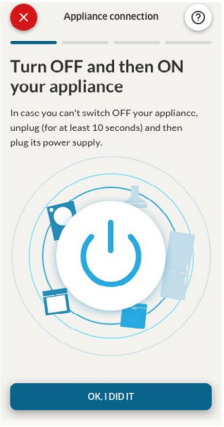
Paso 3

- Seleccione el horno en la categoría de electrodomésticos.



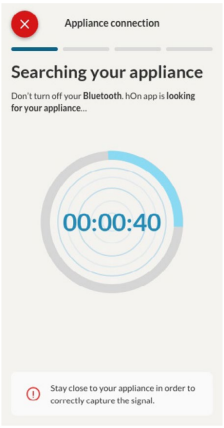
Paso 4

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



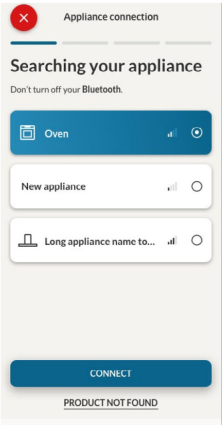
Paso 5

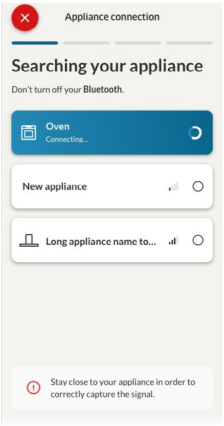
- Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.



Paso 6.1-6.2

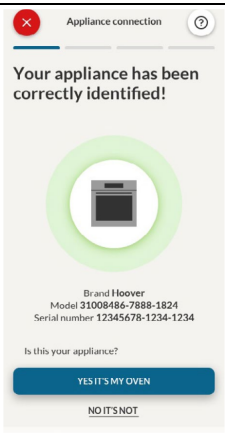
- Seleccione su electrodoméstico, pulse **"conexión"** y espere unos segundos.





Paso 7

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



CÓMO CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN WIFI

Una vez que el aparato está conectado, el usuario puede cambiar los ajustes de WiFi entre:

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

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



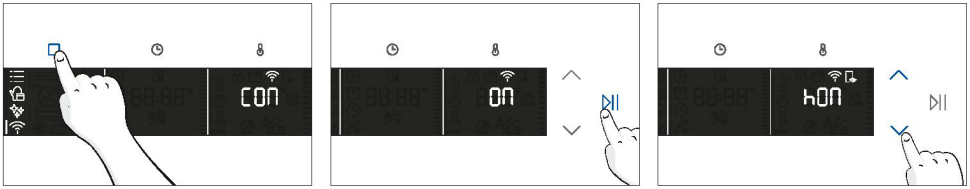
CONTROL REMOTO

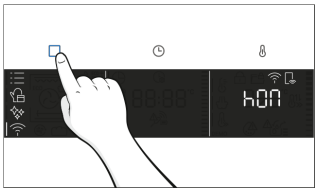
El control remoto ofrece numerosas ventajas a los usuarios, mejorando la comodidad, la eficiencia y la experiencia culinaria en general, ya que permite controlar el producto directamente desde el aparato y la aplicación hOn. Esta función permite, a través de su dispositivo, disfrutar de diversas características, tales como: inicio instantáneo o programado de recetas o programas de cocción ya disponibles en la app; seguimiento en tiempo real del progreso de sus recetas; ajuste de los parámetros de cocción en uso; seguimiento del proceso de cocción mediante la sonda; gestión de recetas guardadas mediante la "función Jolly" en el producto (ver sección relacionada). Además, es posible recibir notificaciones una vez finalizados los programas o las recetas. El control remoto solo puede activarse cuando el producto está registrado.

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

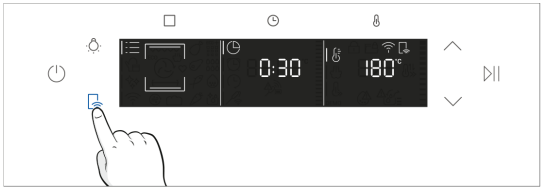
Cómo activar el control remoto:

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

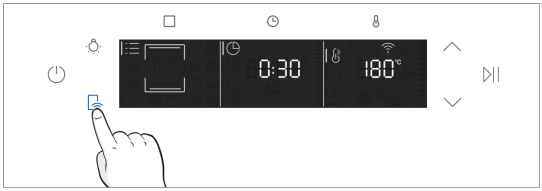




También es posible activar el control remoto durante el proceso de cocción pulsando el botón correspondiente.

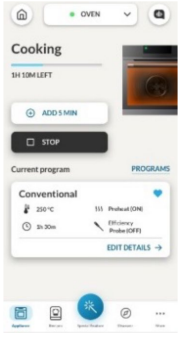


Cómo detener el control remoto:
Mientras el programa de cocción está en curso, puede detenerse directamente desde el propio producto pulsando el botón correspondiente de control remoto que acompaña a su aparato.



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

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



3. ANTES DE EMPEZAR

3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR

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

Cómo funciona la puerta

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

Cómo funciona la iluminación

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

Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

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

(*sólo para hornos pirolíticos)

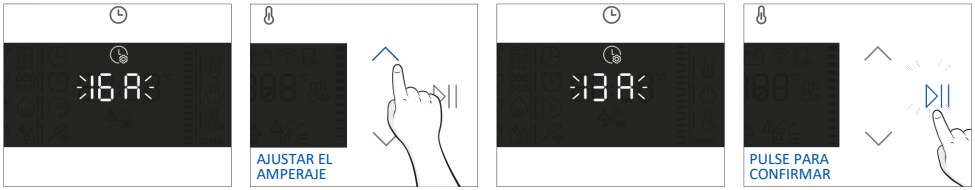
3.2. PRIMER USO

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

- **AJUSTE DE LA HORA:** La pantalla mostrará la hora preestablecida '12:00' parpadeando. Para modificarla, mantenga pulsado ⏻ y utilice las flechas para fijar la hora actual. Pulse 🕒 para confirmar la hora. Siga el mismo procedimiento para ajustar los minutos. Para confirmar pulse ⏯.

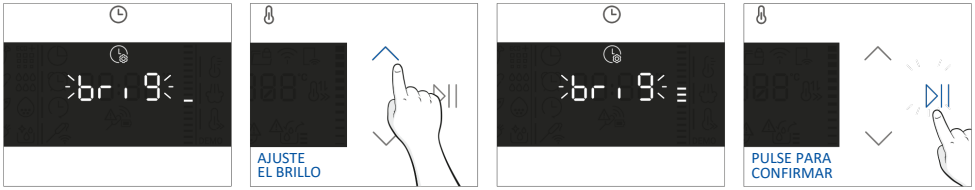


- **AMPERAJE:** Por defecto, el horno está configurado para funcionar con una potencia superior adecuada para hogares con más de 3 kW (16 A). Si su casa tiene una potencia inferior, puede cambiar este ajuste a ⏯ 13 A. Este ajuste afecta a la rapidez con la que se calienta el horno. Elegir la opción más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

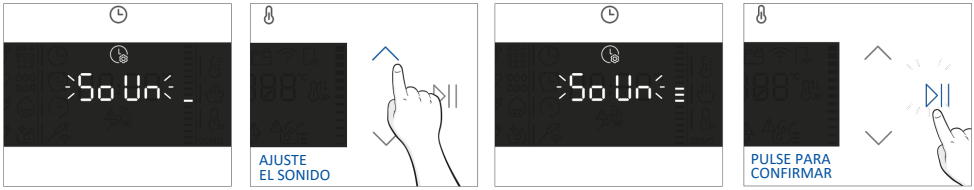


ⓘ **NOTA:** La opción de ajustar el amperaje sólo está disponible durante la instalación inicial. Para modificar el amperaje ajustado, consulte las instrucciones posteriores a la instalación.

- **BRILLO:** La pantalla muestra el símbolo "brig". Los números representan el nivel de intensidad del brillo, editable mediante las flechas. Para confirmar pulse ⏯.

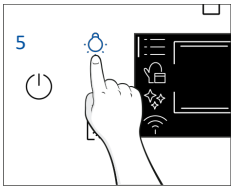


- **SONIDO:** En la pantalla aparece el símbolo "Sonido". Los números representan el nivel de intensidad sonora, editable mediante las flechas. Para confirmar pulse ⏯.



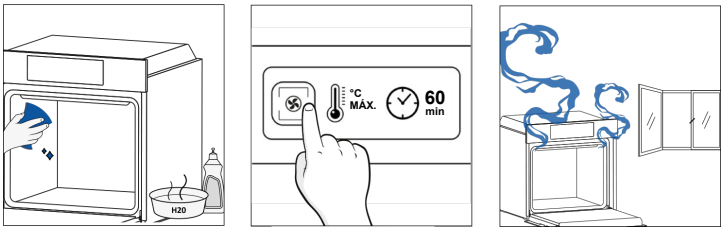
- **INSTRUCCIONES DE POSTINSTALACIÓN**

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



3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

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

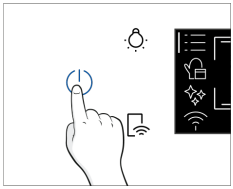


4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

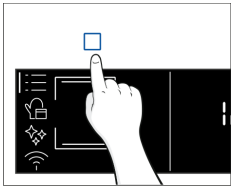
ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Para encender y apagar el horno, mantenga pulsado ⏻



MENÚ DE FUNCIONES

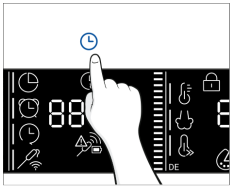
Acceda al menú Funciones pulsando ☐.
Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:

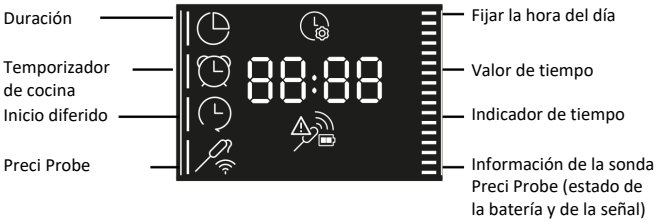


Símbolo	Función	Descripción
	FUNCIONES PRINCIPALES	Esta función permite seleccionar el programa de cocción deseado mediante las flechas. Toque 🕒 y 🌡 para ajustar la hora y la temperatura. Pulse ⏯ para iniciar la función. Para pausar el programa, haga clic de nuevo.
	CATEGORÍAS DE ALIMENTOS	En este menú puede acceder mediante flechas a 4 categorías de cocción de alimentos ya integradas en su horno. La pantalla mostrará la hora y la temperatura por defecto.
	WIFI	En este modo puede conectar el horno a una red y registrarlo con la aplicación hOn.
	FUNCIONES DE LIMPIEZA	Esta función permite elegir un sistema de limpieza disponible en su horno.

MENÚ DE TIEMPO

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





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

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

a. DURACIÓN DE LA COCCIÓN



b. MINUTERO

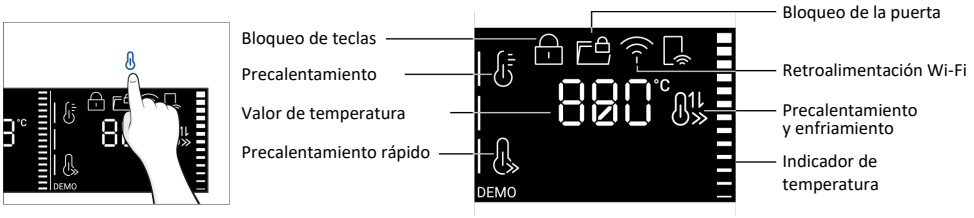


c. INICIO DIFERIDO



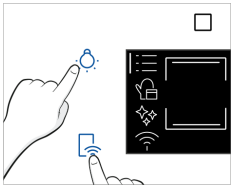
MENÚ DE TEMPERATURA

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



Símbolo	Función	Descripción
	TEMPERATURA	Pulse para ajustar la temperatura y utilice las flechas para regular el valor.
	PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	Pulse dos veces para ajustar la temperatura rápida.

FUNCIONES ADICIONALES

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

4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

OPCIÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Para acelerar la fase de precalentamiento, se puede seleccionar la opción de precalentamiento rápido pulsando el icono de temperatura durante 3s después de haber seleccionado el programa de cocción y la temperatura. Esta opción activará una combinación de ventilador y resistencias independientemente de la función de cocción elegida.

Para ahorrar energía, cuando se activa el precalentamiento rápido, la lámpara se apaga hasta que el horno alcanza la temperatura deseada.

4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR

NOTA: para las funciones que requieren precalentamiento, asegúrese de retirar todos los accesorios durante esta fase. Siga las instrucciones de la tabla siguiente en lo que se refiere al precalentamiento.

"SÍ/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO" significa que se requiere precalentamiento y que la opción de precalentamiento rápido está disponible; "NO" significa que el precalentamiento no está disponible y que los alimentos deben introducirse con el horno frío.

Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	PRECI PROBE disponible	Sugerencias
	*Convección	200 °C 30-250 °C	L2/L3	SÍ/PRECALENTA-MIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: pasteles, panes, galletas en un nivel.
	Convección + Ventilador	175 °C 50-250 °C	L2/L3	SÍ/PRECALENTA-MIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: asados, guisos, verduras o tartas con rellenos húmedos.
	Multinivel	160 °C 50-250 °C	L3 (una bandeja) L3+L6 (dos bandejas) L2+L4+L6 (tres bandejas)	SÍ/PRECALENTA-MIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos.
	Calentamiento inferior	170 °C 50-230 °C	L1/L2	SÍ/PRECALENTA-MIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: guisos y Gentle Cooking en un solo nivel.
	Calentamiento inferior + ventilador	170 °C 50-230 °C	L2/L3	SÍ/PRECALENTA-MIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: tartas saladas o alimentos con coberturas líquidas en un nivel.
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NO	SÍ	IDEAL PARA: pequeñas cantidades de salchichas o filetes. Usar con la puerta cerrada.
	**Supergrill	L5 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).

Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	PRECI PROBE disponible	Sugerencias
	**Gratinado	200 °C 150-250 °C	L4/L5	SÍ/PRECALENTA-MIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: piezas enteras de carne (asados) o alimentos gratinados. Usar con la puerta cerrada. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción, si es necesario.
	Multinivel +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	SÍ/PRECALENTA-MIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: cocinar menús completos sin mezclar olores. No es necesario extraer los alimentos al mismo tiempo de cocción.
	Pizza	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NO	NO	IDEAL PARA: todo tipo de pizzas sin precalentar el horno. Utilice temperaturas más bajas para los productos congelados y 300 °C para las recetas caseras.
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NO	NO	IDEAL PARA: cocinar carne, pescado o verduras. Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos. La lámpara de la cavidad está apagada.
	Freidora de aire	200 °C 150-250 °C	L4	NO	NO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados o precocinados empa-nados que normalmente se fríen. Gracias a la bandeja** específica, el aire caliente puede fluir uniformemente.
	Pan (Vapor)	210 °C 180-220 °C	L2/L3	NO	SÍ	IDEAL PARA: cocinar pan y barras de pan
	Jolly	-	-	-	-	Función especial

* 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.

Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	PRECI PROBE disponible	Sugerencias
	Carne blanca (al vapor)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NO	SÍ	IDEAL PARA: aves y carnes blancas
	Carne roja (al vapor)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NO	SÍ	IDEAL PARA: carne de vacuno y carne roja
	Pescado (al vapor)	170 °C 160-180 °C	L3/L4	NO	SÍ	IDEAL PARA: pescado entero y fileteado
	Verduras (al vapor)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NO	SÍ	IDEAL PARA: verduras y patatas asadas

* 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	Sugerencias
	Jolly	-	-	-	Añada a la lista de funciones predefinidas su favorita que no esté ya presente en tu horno. Puede configurarlo a través de la aplicación hOn.

Función Jolly

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:

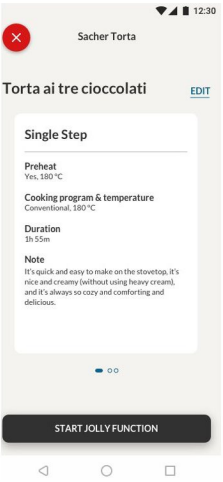
Para configurar la función Jolly en su horno, abra la sección de recetas de la aplicación, seleccione la receta que desea utilizar y haga clic en "Usar como función Jolly".

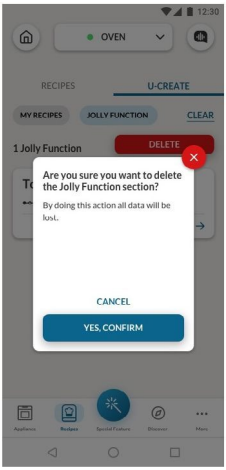
A partir de este momento, puede lanzarla desde el producto incluso sin interactuar con la app. Basta con girar el selector de funciones hasta la función Jolly para iniciar el proceso de cocción.

La pantalla mostrará la temperatura preestablecida.

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.





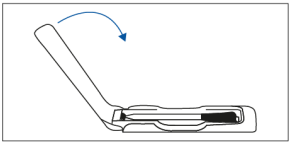
Cómo eliminar la función Jolly:

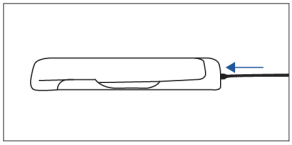
Para eliminar la función Jolly de la interfaz de usuario del horno, acceda a la sección de recetas de la aplicación.
Pulsando sobre la tarjeta de la receta designada como función Jolly, es posible suprimirla pulsando el botón rojo "botón suprimir".
Una ventana emergente confirmará la operación, solicitando su confirmación. Si sigue adelante, la función Jolly guardada en el horno se eliminará y dejará de estar disponible en la app.

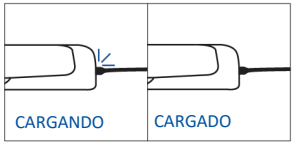
PRECI PROBE

Antes del uso, verifique la carga de Preci Probe:

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

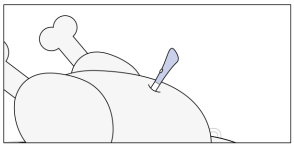


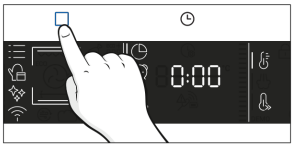


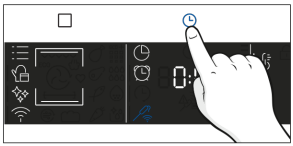


Cómo registrarse y utilizar Preci Probe:

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







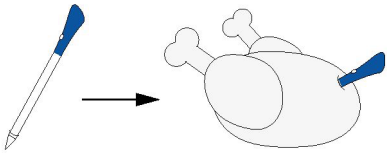






Consejos de cocción

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



La sonda térmica puede utilizarse con funciones manuales (Convección, Convección + 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

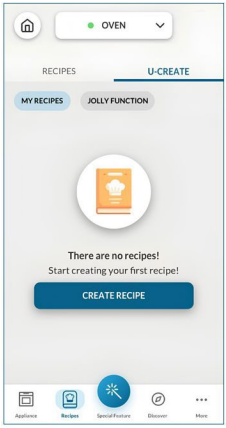
4.2.3. FUNCIÓN MULTI STEP

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

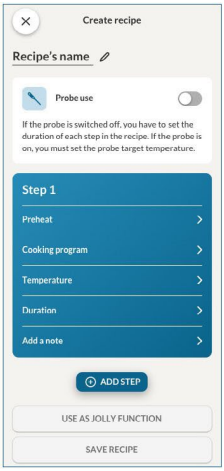
Se pueden crear recetas Multi Step en la app hOn a través de la función U-Create y guardarlas en el horno.

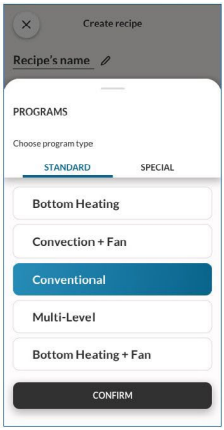
El usuario puede guardar la receta como una Función Jolly para almacenarla en el horno, o guardarla en hOn para iniciarla remotamente desde la app.

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

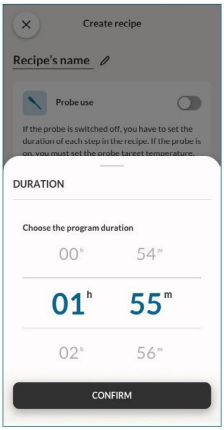


Paso 2. Edite el nombre de la receta y elija los parámetros para el primer paso de la receta.

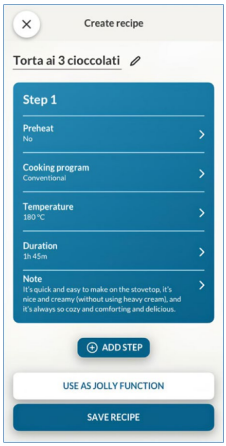




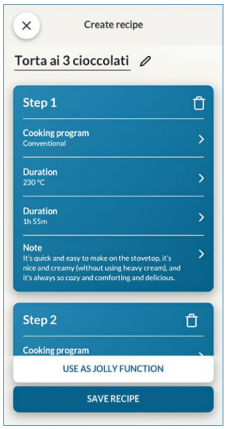


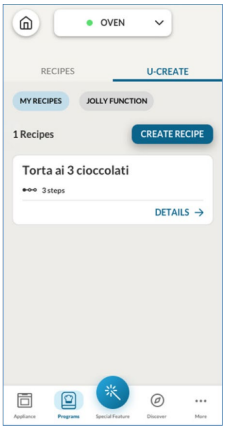


Paso 3. Después de personalizar el primer paso, pulse "Añadir paso" para añadir otra función de cocción a la receta y personalizar sus parámetros.



Paso 4. Guarde la receta en la app para iniciarla desde hOn a distancia, o guárdela como "Función Jolly" para encontrarla directamente en el horno.





5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

- **7 niveles**

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 / Muffins	1	Convección Multinivel	175 °C 160 °C		Bandeja de horneado	L3	20-30 30-40
		2	Multinivel	150 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L3+L6	30-40
		3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	40-50
	Bizcochos (26 cm Ø)	1	Convección	170 °C		Rejilla metálica + Molde	L2	30-40
			Multinivel	150 °C	s	Rejilla metálica + Molde	L3	40-50
		2	Multinivel	150 °C		Rejillas metálicas + Molde	L3+L6	50-60
	Galletas/ Galletas de mantequilla	1	Convección Multinivel	150 °C 150 °C		Bandeja de horneado	L3	25-30 30-40
		2	Multinivel	140 °C	S	Bandejas de horneado	L3+L6	35-45
		3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	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 horno + moldes	L3	10-15
	Tarta de queso	1	Convección	150 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-65
	Cruasanes congelados	1	Convección	180 °C		Bandeja de horneado	L3	20-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandejas de horneado	L2+L5	25-35

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)
		3	Multinivel	160 °C		Bandejas de horneado	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	L2/L3	25-35
	Pan integral	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	35-50
Pasteles salados y guisos	Tartas saladas / Quiches (26 cm ∅)	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + molde para quiche	L3	45-60
		2	Multinivel	180 °C		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	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	40-60
	Lasaña congelada	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	50-60
	Canelones congelados	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	45-55
	Pasta al horno	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convección Pizza	250 °C 300 °C	S N	Bandeja de horneado	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convección Pizza	250 °C 300 °C	S N	Bandeja de horneado	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Convección Pizza	220 °C 200 °C	S N	Rejilla metálica	L3	10-15
		2	Multinivel	200 °C	S	Rejilla metálica	L2+L5	15-25
		3	Multinivel	180 °C		Rejilla metálica	L2+L4+L6	25-35
Carne y aves de corral	Pollo entero asado (1-1,2 kg)	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	40-60
	Muslos de pollo	1	Freidora de aire	220 °C	N	Bandeja Air Fry**	L4	30-50
	Pato asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60

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

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

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

- **6 niveles**

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 / Muffins	1	Convección Multinivel	175 °C 160 °C		Bandeja de horneado	L3	20-30 30-40
		2	Multinivel	150 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40
		3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	40-50
	Bizcochos (26 cm Ø)	1	Convección	170 °C		Rejilla metálica + Molde	L2	30-40
			Multinivel	150 °C	s	Rejilla metálica + Molde	L3	40-50
		2	Multinivel	150 °C		Rejillas metálicas + Molde	L2+L5	50-60
	Galletas/ Galletas de mantequilla	1	Convección Multinivel	150 °C 150 °C		Bandeja de horneado	L3	25-30 30-40
		2	Multinivel	140 °C	S	Bandejas de horneado	L2+L5	35-45
		3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	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 horno + moldes	L3	10-15
	Tarta de queso	1	Convección	150 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-65
	Cruasanes congelados	1	Convección	180 °C		Bandeja de horneado	L3	20-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandejas de horneado	L2+L5	25-35
		3	Multinivel	160 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	30-40
	Strudel congelado	1	Convección	210 °C	S	Bandeja de horneado	L3	30-45

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)
Pan y pan sin levadura	Pan tostado	1	Supergrill	05	N	Rejilla metálica	L6	4-6
	Focaccia	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L2/L3	25-35
	Pan integral	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	35-50
Pasteles salados y guisos	Tartas saladas / Quiches (26 cm ∅)	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + molde para quiche	L3	45-60
		2	Multinivel	180 °C		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	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	40-60
	Lasaña congelada	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	50-60
	Canelones congelados	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	45-55
	Pasta al horno	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convección Pizza	250 °C 300 °C	S N	Bandeja de horneado	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convección Pizza	250 °C 300 °C	S N	Bandeja de horneado	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Convección Pizza	220 °C 200 °C	S N	Rejilla metálica	L3	10-15
		2	Multinivel	200 °C	S	Rejilla metálica	L2+L5	15-25
		3	Multinivel	180 °C		Rejilla metálica	L2+L4+L6	25-35
Carne y aves de corral	Pollo entero asado (1-1,2 kg)	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	40-60
	Muslos de pollo	1	Freidora de aire	220 °C	N	Bandeja Air Fry**	L4	30-50
	Pato asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60
	Gallo	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	20-40
	Pavo asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60
	Costillas de cerdo (1000-1200 g)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-100

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	Salchichas	1	Supergrill	04	S	Rejilla metálica	L5	40-50
	Rosbif (500 g)	1	Gratinado	220 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-40
	Pastel de carne (1000-1500 g)	1	Convección	180 °C	S	Bandeja de horneado	L3	40-50
	Pollo asado con patatas	1	Gratinado	200 °C	S	Bandeja profunda	L4	45-60
Pescado y marisco	Marisco a la plancha	1	Supergrill	04	N	Rejilla metálica	L4	15-30
	Palitos de pescado congelados	1	Freidora de aire	200 °C	N	Bandeja Air Fry**	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 gratinadas	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-90
	Patatas fritas congeladas (300-500 g)	1	Freidora de aire	220 °C	N	Bandeja Air Fry**	L4	18-25
	Patatas gratinadas	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L4	15-25
	Patatas asadas	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L4	30-50

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

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

5.2. TABLA EVERYDAY COOKING

El menú de categorías de alimentos permite cocinar una gran variedad de recetas sin precalentar el horno, gracias a los programas de cocción específicos adaptados a las necesidades de cada categoría.

Tras seleccionar el programa de cocción, se mostrarán los valores predeterminados de tiempo y temperatura; el tiempo y la temperatura de cocción pueden modificarse pulsando los iconos correspondientes. Ambos parámetros pueden ajustarse dentro de un rango limitado, como se indica en la tabla siguiente.

Mientras navega por las funciones de Everyday Cooking, el menú de categorías de alimentos con vapor puede activarse pulsando el icono Temperatura hasta que aparezca el icono Vapor. Confirme su elección pulsando el botón Inicio.

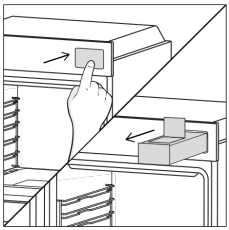
Símbolo	Descripción	Precalentar	Posición en el estante	Rango de temperatura (°C)	Intervalo de tiempo (min)	Temperatura de la sonda para carne (si está disponible)	Descripción
	Carne blanca	NO	L3	180-200	40-80	70-85 °C	Para aves y carnes blancas
	Carne roja	NO	L3	180-200	20-80	58-65 °C	Para carne de vacuno y carne roja
	Pescado	NO	L3	160-180	15-45	55-65 °C	Para pescado entero y fileteado.
	Verdura	NO	L3	180-200	30-80	70-90 °C	Para verduras y patatas asadas
	Carne blanca (al vapor)	NO	L3	160-220	40-90	70-85 °C	Para aves y carnes blancas
	Carne roja (al vapor)	NO	L3	180-220	20-100	58-65 °C	Para carne de vacuno y carne roja
	Pescado (al vapor)	NO	L3	150-180	15-60	55-65 °C	Para pescado entero y fileteado.
	Verduras (al vapor)	NO	L3	150-200	30-90	70-90 °C	Para verduras y patatas asadas

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

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

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

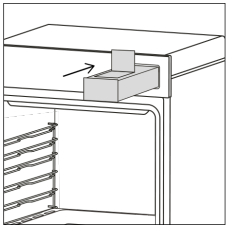
1. Presione ligeramente el depósito de agua para abrirlo.

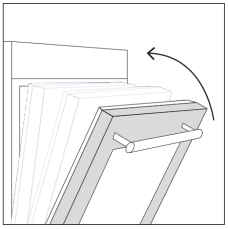


2. Añada agua potable al depósito de agua con una jarra o directamente del grifo. No supere el nivel máximo de agua indicado en el interior del depósito.

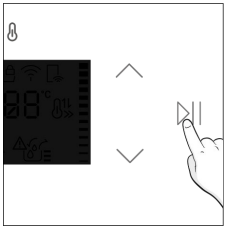


3. Empuje el depósito de agua para cerrarlo y cierre la puerta del horno.





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



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

Receta	Tamaño de la ración	Programa de cocción	T°C	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción (min)
Asado de ternera	500-800 g	Carne roja (al vapor)	180 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Filete de ternera	200 g	Carne roja (al vapor)	200 °C	Rejilla metálica	L3	20-25
Pastel de carne	1000-1500 g	Carne roja (al vapor)	200 °C	Rejilla metálica	L3	40-50
Ternera Wellington	500 g	Carne roja (al vapor)	210 °C	Rejilla metálica	L3	50-80
Asado de cerdo	800-1000 g	Carne blanca (al vapor)	180 °C	Rejilla metálica	L3	40-70
Costillas de cerdo	1000-1200 g	Carne blanca (al vapor)	200 °C	Rejilla metálica	L3	80-100
Costillar de cordero	800-1000 g	Carne blanca (al vapor)	190 °C	Rejilla metálica	L3	60-80
Pierna de cordero	1500-2000 g	Carne blanca (al vapor)	200 °C	Rejilla metálica	L3	80-100
Filetes de salmón	200-600 g	Pescado (al vapor)	170 °C	Bandeja de horneado	L3	20-35
Filetes de atún	600 g (aprox. 4 un.)	Pescado (al vapor)	180 °C	Rejilla metálica	L3	15-20
Filetes de pez espada	700 g (aprox. 4 un.)	Pescado (al vapor)	180 °C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Filete de bacalao	600 g (aprox. 4 un.)	Pescado (al vapor)	150 °C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Besugo entero	1	Pescado (al vapor)	170 °C	Bandeja de horneado	L3	35-45
Filete de dorada	600 g (aprox. 4 un.)	Pescado (al vapor)	150 °C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Filete de lubina	600 g (aprox. 4 un.)	Pescado (al vapor)	150 °C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Brochetas de pescado	8 un.	Pescado (al vapor)	150 °C	Rejilla metálica	L3	20-30
Calamares rellenos	4 un.	Pescado (al vapor)	180 °C	Bandeja de horneado	L3	25-40
Hinojo (bulbo)	1 bandeja	Verduras (al vapor)	200 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Verduras mixtas	1 bandeja	Verduras (al vapor)	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-45
Coliflor	1 bandeja	Verduras (al vapor)	150 °C	Rejilla metálica	L3	40-50
Calabaza en dados	1 bandeja	Verduras (al vapor)	160 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Pimientos rellenos	1 bandeja	Verduras (al vapor)	180 °C	Rejilla metálica	L3	70-80
Calabacines rellenos	1 bandeja	Verduras (al vapor)	190 °C	Rejilla metálica	L3	35-45
Palitos de zanahoria	1 bandeja	Verduras (al vapor)	150 °C	Bandeja de horneado	L3	35-40
Brócoli	1 bandeja	Verduras (al vapor)	150 °C	Bandeja de horneado	L3	30-40
Ratatouille	1 bandeja	Verduras (al vapor)	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-45
Flan de verduras	6 ramequines	Verduras (al vapor)	180 °C	Bandeja de horno + moldes	L3	25-35

6. CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

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

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

6.2. LIMPIEZA DEL HORNO

6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: funciones de limpieza

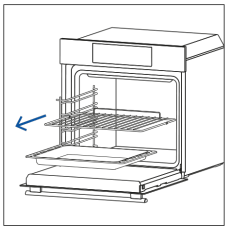
Limpieza pirolítica (*según el modelo de horno)
Este proceso se basa en el proceso químico homónimo, que implica la descomposición de sustancias complejas mediante la aplicación de un tratamiento térmico.

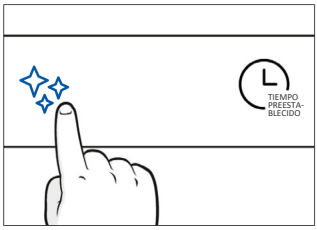
Una vez activado, bloquea automáticamente la puerta del horno y eleva rápidamente la temperatura a 410°C. Al final del ciclo de limpieza, los restos de comida dejarán una capa blanca en las superficies esmaltadas. Para eliminar estas partículas, limpie con un paño empapado en agua jabonosa caliente y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

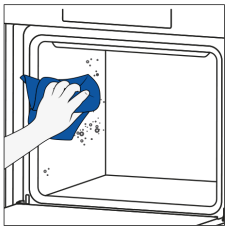
Cómo funciona:

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

(*) sólo para modelos con 7 niveles.







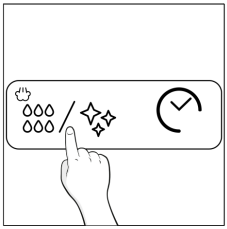
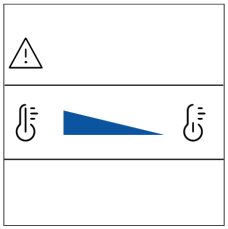
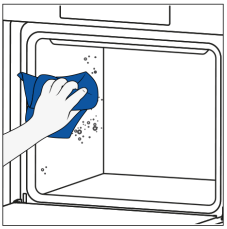
Vapor H_2O

La función de limpieza Vapor H_2O está diseñada para eliminar sin esfuerzo la suciedad ligera y proporcionar una solución rápida y ecológica para limpiar la cavidad de su horno utilizando el poder del vapor.

Cómo funciona:

1. Vierta agua en el depósito de agua hasta alcanzar el nivel máximo indicado en el depósito.
2. Seleccione el programa de limpieza Vapor H_2O. Deje que la función trabaje durante el tiempo preestablecido.
3. Al final del proceso de limpieza, deje que el horno se enfríe.
4. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.
5. **ADVERTENCIA:** Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable.



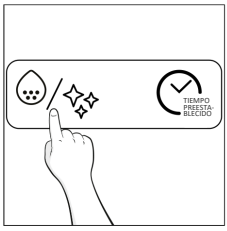
STEAM SYSTEM CLEANING

Descalcificación

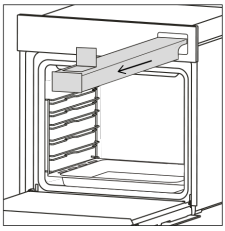
Esta función se sugiere después de 25 ciclos y será obligatoria después de 40 ciclos. El horno mostrará al final de cada ciclo de vapor a partir del día 25 si los usuarios aún no han realizado la descalcificación. Después de 40 ciclos de vapor, ninguno de los programas de cocción a vapor se iniciará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

Paso 1 (eliminar el agua residual del vaporizador):

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

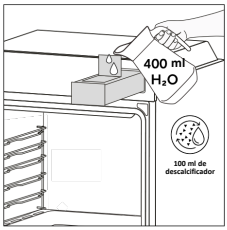


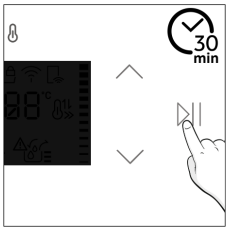


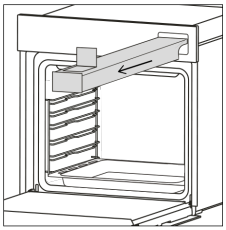


Paso 2 (descalcificación):

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

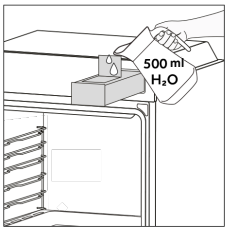


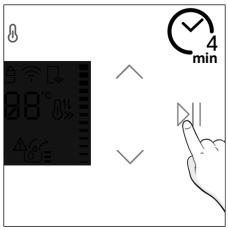




Paso 3 (enjuague):

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







Drenaje

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

Durante este proceso, se mostrará en la pantalla.

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

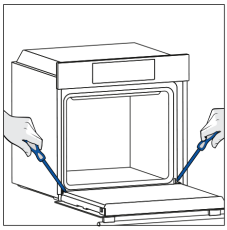
Limpieza catalítica (disponible según el modelo)

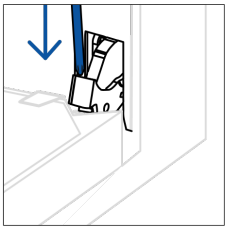
Los paneles catalíticos revisten la cavidad del horno y le conceden el lujo de no tener que lidiar nunca con un horno sucio.
Los paneles están recubiertos con un esmalte especializado que cuenta con una estructura microporosa, experta en absorber la grasa de las salpicaduras.
Mediante una reacción química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

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

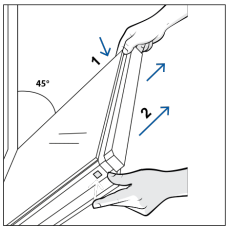
6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: desmontaje y limpieza de la puerta de cristal

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

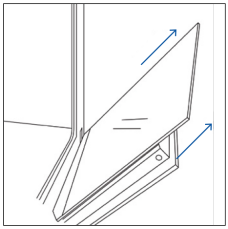




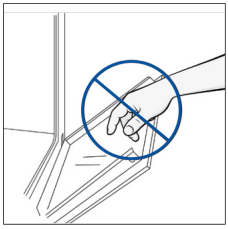
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



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).



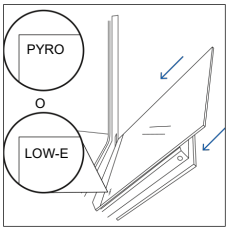
4. **ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.



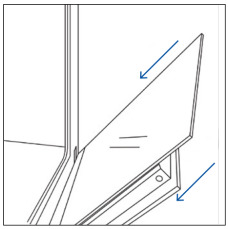
5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.



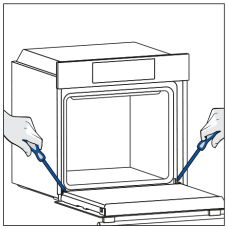
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta “Low-E/PYRO” sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.

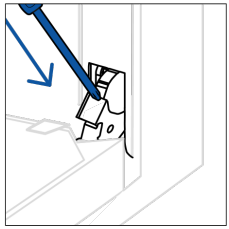


7. Vuelva a colocar la tapa superior de la puerta de cristal empujándola hacia dentro hasta que oiga un clic de los dos botones laterales.



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





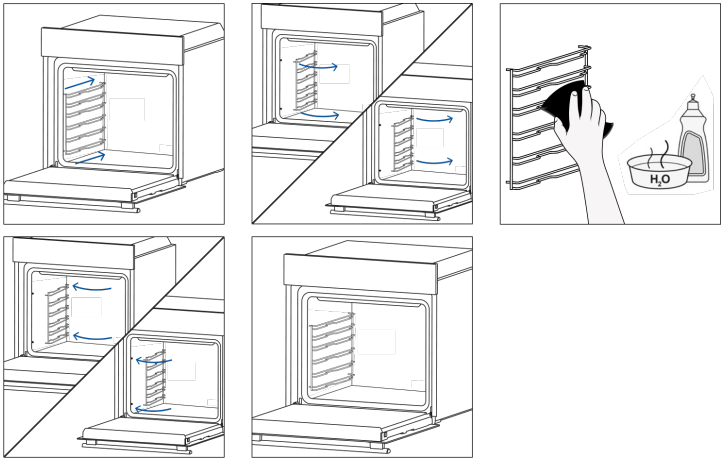
6.3. LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

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

LIMPIEZA DE LOS ESTANTES LATERALES:

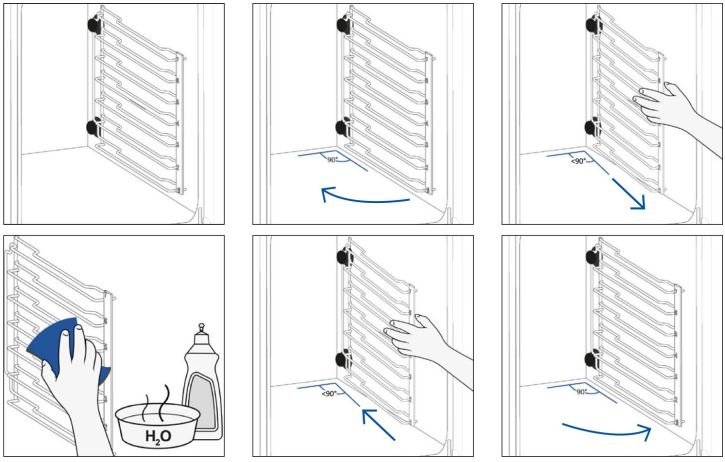
– **Modelo de 6 niveles**

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



– **Modelo de 7 niveles**

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.



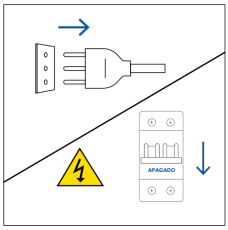
6.4. MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

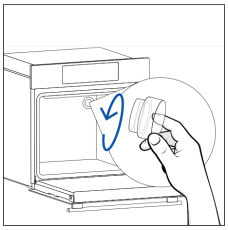
Cambiar la bombilla de arriba:

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.

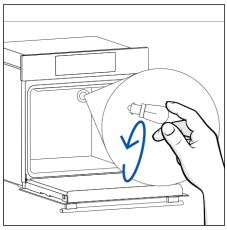
Paso 1



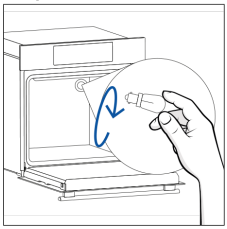
Paso 2



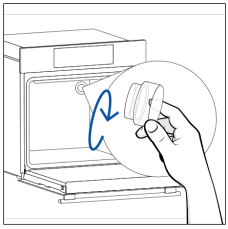
Paso 3



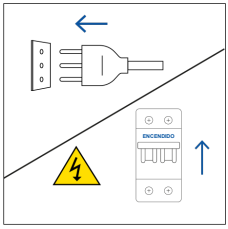
Paso 4



Paso 5



Paso 6

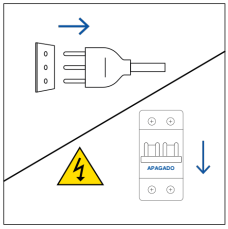


Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

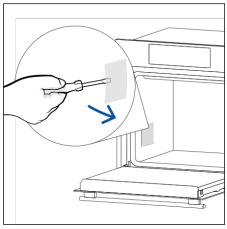
Cambiar la bombilla lateral:

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

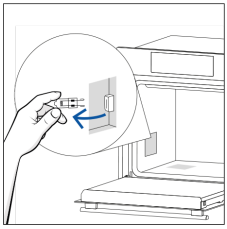
Paso 1



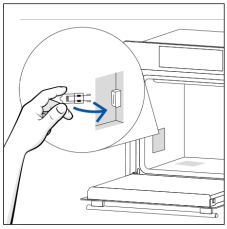
Paso 2



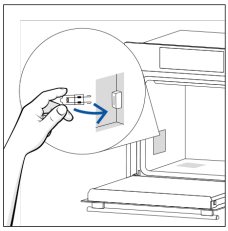
Paso 3



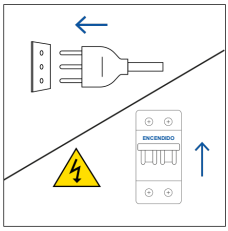
Paso 4



Paso 5



Paso 6



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

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

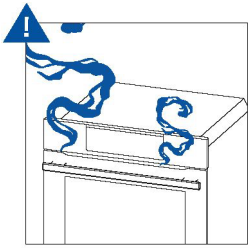
Si durante el uso del horno se produce un error, la pantalla mostrará el código "ER" seguido de dos dígitos, que identificarán el error.
Para ello, apague el horno y desenchúfelo, espere unos minutos y vuelva a conectarlo.
Si el error desaparece, puede volver a utilizar el horno. Si no lo hace, llame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

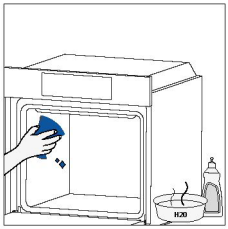
Error





Humo





8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS



Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables.

Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

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

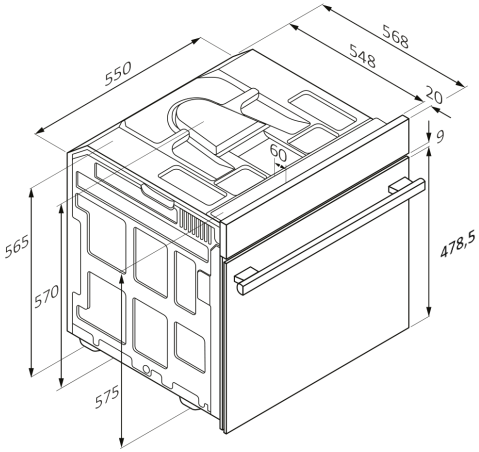
En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo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

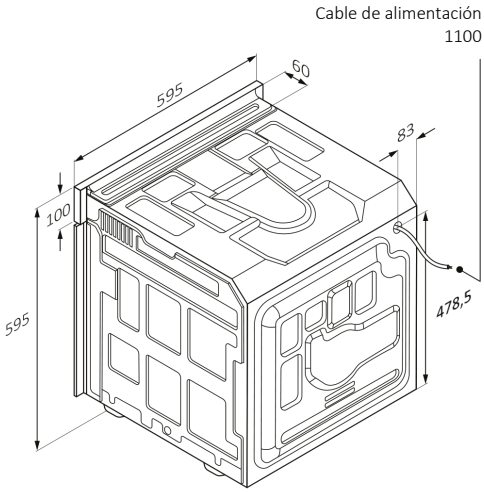
8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

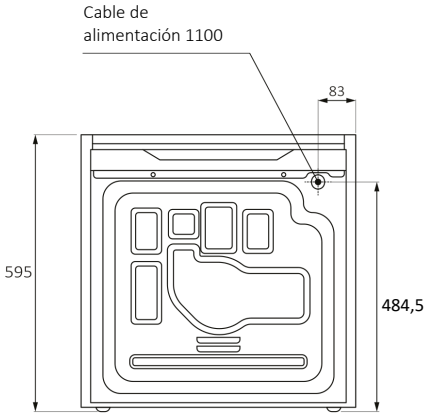
Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.

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

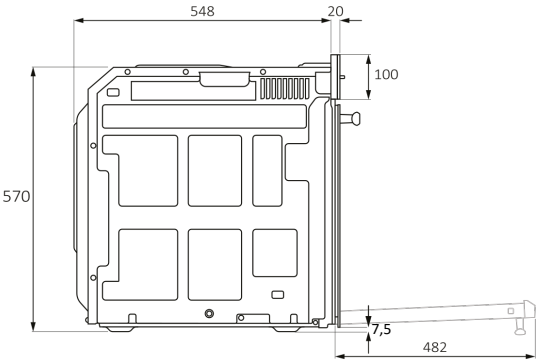
9. INSTALACIÓN





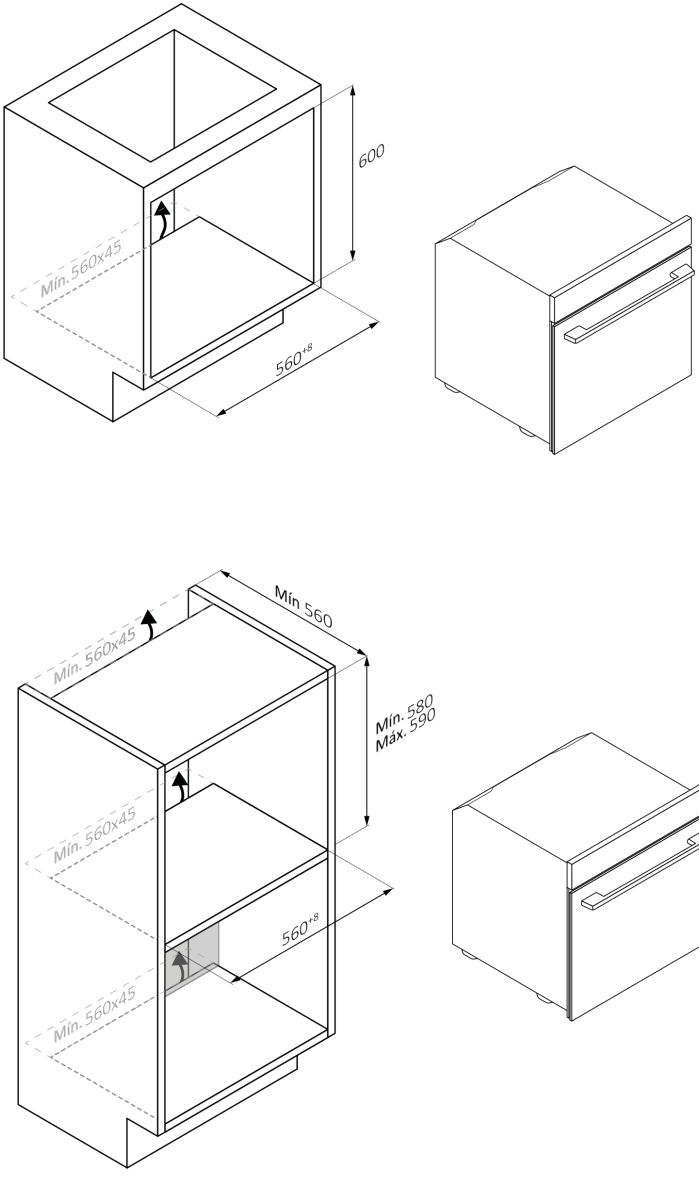


Vista posterior

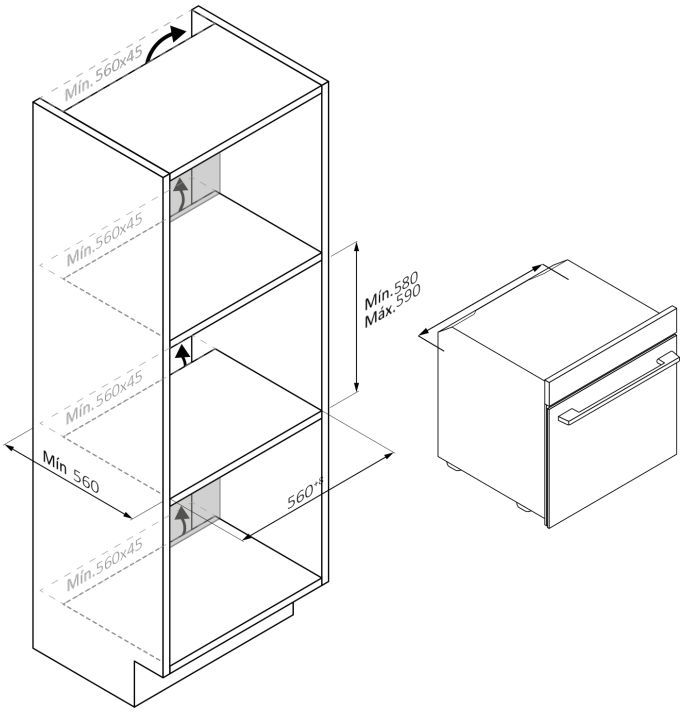


Vista lateral

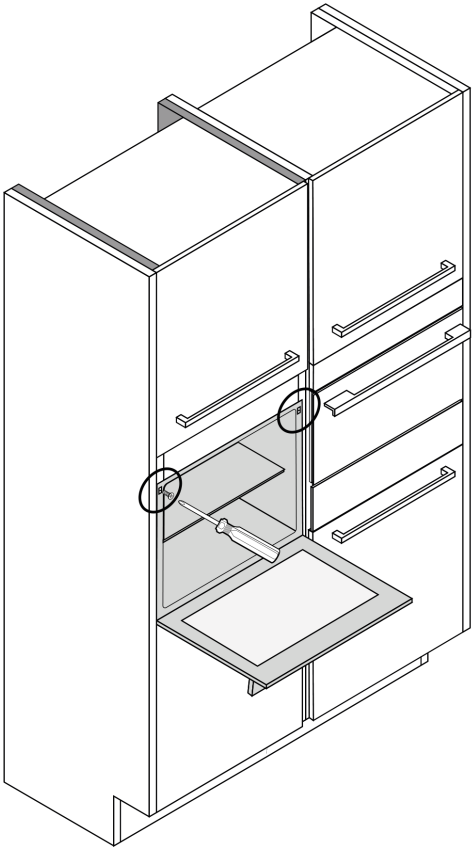
en mm

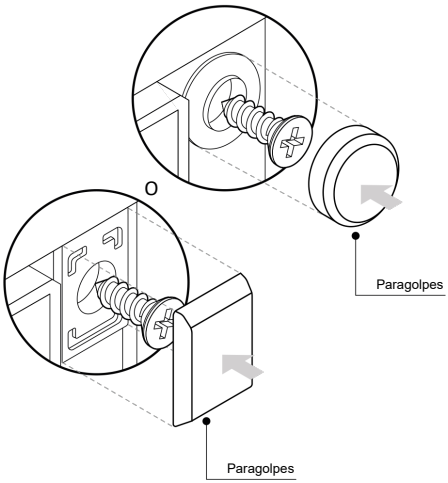

600
Mín. 560x45
560+8
Mín 560
Mín. 560x45
Mín. 580
Máx. 590
Mín. 560x45
560+8
Mín. 560x45

en mm


Mín.560x45
Mín.560x45
Mín.560x45
Mín.560x45
Mín. 580
Máx. 590
Mín 560
560**

en mm





en 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. Funkcje standardowe
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. Wnętrze piekarnika: funkcje czyszczenia
6.2.2. Poza piekarnikiem: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek
6.3. Czyszczenie akcesoriów
6.4. Konserwacja

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW
8.1. Utylizacja urządzenia
8.2. Ochrona i poszanowanie środowiska

9. INSTALACJA

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Nie dotykaj elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

Stosować zgodnie z przeznaczeniem

- Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użytkowania.

Ograniczenia użytkowania

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny mieć dostępu do urządzenia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym.
- Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Wykonaj otwory wskazane na ilustracjach zgodnie z rodzajem okucia. Piekarnik należy zawsze mocować do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.
- Podczas montażu piekarnik należy odłączyć od sieci, aby uniknąć przegrzania.
- Jeśli usunięcie usterek wynikających z nieprawidłowego montażu wymaga skorzystania z pomocy producenta, pomoc ta nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących instalacji przeznaczonych dla wykwalifikowanych specjalistów.
- Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia lub urazy u ludzi, zwierząt bądź uszkodzenie mienia. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika, który musi znać i przestrzegać przepisów obowiązujących w kraju instalacji oraz instrukcji producenta.
- Po rozpakowaniu urządzenia zawsze sprawdź, czy nie jest uszkodzone, w razie problemów przed instalacją skontaktuj się z obsługą klienta i nie podłączaj do prądu.
- Przed uruchomieniem urządzenia usuń opakowanie.
- Podczas instalacji nie używaj uchwytu drzwiczek piekarnika do podnoszenia i przenoszenia piekarnika.
- Meble instalacyjne i meble sąsiadujące muszą wytrzymywać temperaturę 95°C.
- Podczas montażu zaleca się noszenie rękawic ochronnych, aby uniknąć skaleczeń.
- Nie instaluj produktu w otwartych przestrzeniach narażonych na działanie czynników atmosferycznych.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokościach poniżej 2000 m.
- Aby usunąć folie ochronne i naklejki reklamowe z przedniej powierzchni piekarnika przed pierwszym użyciem

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

- Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami.
- Podłączenie do źródła prądu można wykonać za pomocą wtyczki lub za pomocą stałego okablowania, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii przepięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem prądu, które może wytrzymać maksymalne podłączone obciążenie i jest zgodne z obowiązującym ustawodawstwem.
- W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji.
- Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach. W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:
  - Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
  - Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
  - Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy;
  - W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.

- **UWAGA:** Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano.
- Jakakolwiek naprawa, instalacja i konserwacja nieprawidłowo przeprowadzona może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Firma produkcyjna niniejszym oświadcza, że nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie lub pośrednie spowodowane nieprawidłową instalacją, konserwacją lub naprawami. Ponadto nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem instalacji uziemiającej (np. porażeniem prądem).
- **OSTROŻNIE:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- Umieszczając tacę Air Fry 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.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.

OSTRZEŻENIA (*DLA PIEKARNIKÓW Z PIROLIZĄ)

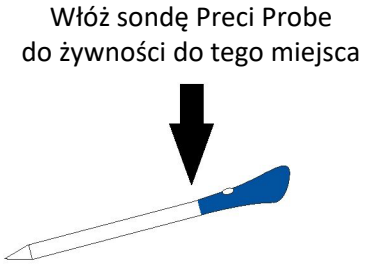
- Przed czyszczeniem zmyć nadmiar wycieku.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia należy:
  - Otworzyć drzwiczki piekarnika;
  - Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów;
  - Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne);
  - Nie wkładać ścierek do naczyń.
- W piekarnikach z sondą do mięsa przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia należy koniecznie zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki. Otwór zamykać nakrętką zawsze wtedy, gdy sonda do mięsa nie jest używana.
- Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego (jeśli jest dostępny) powierzchnie mogą się nagrzać bardziej niż zwykle, dlatego dzieci powinny znajdować się z dala od urządzenia.
- Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę kuchenną, podczas pracy pirolizera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.

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.

OSTRZEŻENIA dotyczące BEZPRZEWODOWEJ SONDY TEMPERATURY

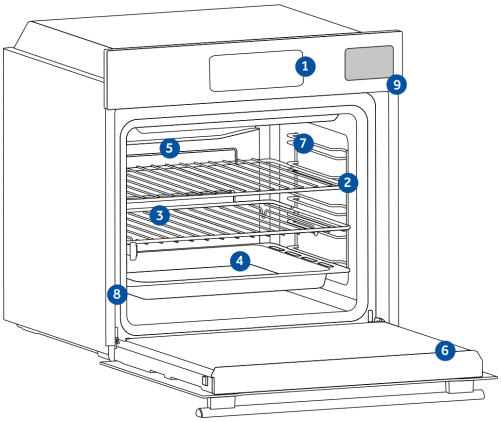
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z piekarnikiem. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- NIE DOTYKAJ sondy Preci Probe RĘKAMI BEZPOŚREDNIO PO GOTOWANIU. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby usunąć sondę Preci Probe z potrawy po ugotowaniu.
- Aby sonda działała prawidłowo, podczas gotowania metalowa cześć sondy musi być umieszczona głęboko wewnątrz potrawy - należy ją wsunąć aż do czarnej, ceramicznej części znajdującej się na końcu.



- Nie wystawiaj metalowej części sondy Preci Probe na bezpośrednie działanie ciepła wytwarzanego przez piekarnik.
- Nie używaj sondy Preci Probe w innym urządzeniu z wyjątkiem piekarnika do zabudowy.
- Nie używaj sondy Preci Probe w kuchence mikrofalowej.
- Sondę Preci Probe można czyścić i myć, ale nie należy jej długo zanurzać w wodzie.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i 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. Część ceramiczna może osiągnąć 350°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

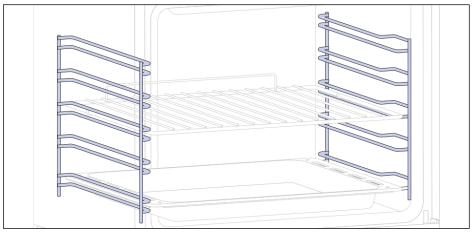


1. **Panel sterowania**
2. **Numery pozycji półek**
3. **Kratki**
4. **Tace**
5. **Osłona wentylatora**
6. **Drzwiczki piekarnika**
7. **Boczne siatki druciane** (jeśli występują; tylko w przypadku płaskich komór)
8. **Numer seryjny i kod QR**
9. **Wkładanie zbiornika pary**

Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

2.2. AKCESORIA

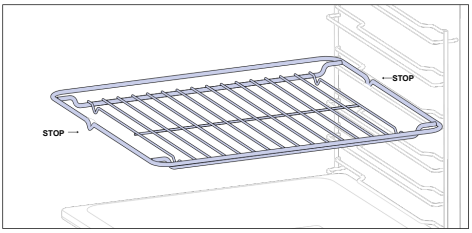
Boczne siatki druciane (tylko jeśli są dostępne*)



Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.

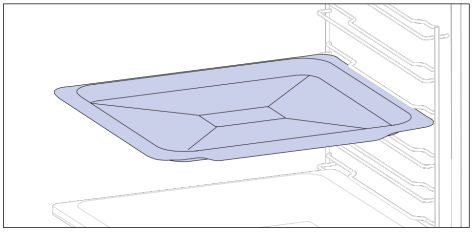
UWAGA: 6 lub 7 poziomów w zależności od modelu.

Kratka metalowa



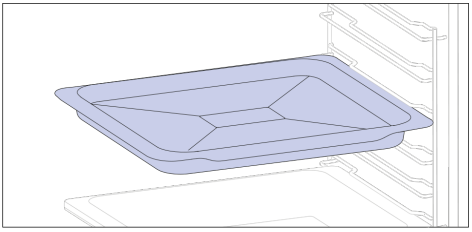
Metalowa kratka w piekarniku to wyjmowana, regulowana półka, która podtrzymuje naczynia, zapewniając równomierne gotowanie i ułatwiając czyszczenie. Można jej używać do utrzymywania talerzy i patelni na różnych wysokościach w zależności od potrzeb kulinarnych.

Blacha do pieczenia (tylko jeśli jest dostępna*)



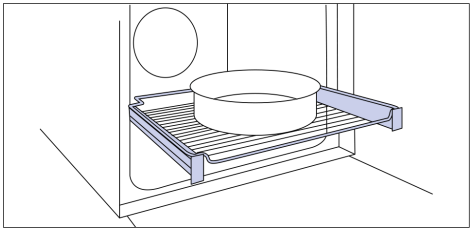
Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytką, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu skroplin i zapobiegnięciu ubrudzenia piekarniku.

Głębsza taca



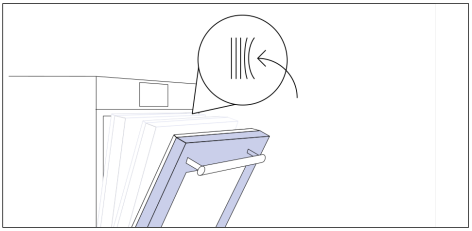
Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli są dostępne*)



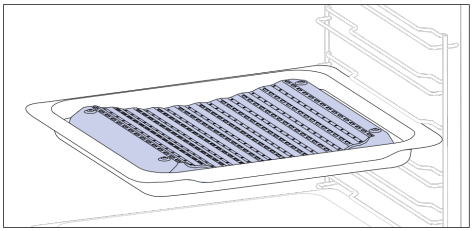
Teleskopowe szyny piekarnika to półki, które można wysuwać, co ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, bez konieczności sięgania do wnętrza gorącego piekarnika. Poprawiają bezpieczeństwo, stabilność i można je regulować na różnych poziomach.

Zawiasy Soft-close/Soft-open(tylko jeśli są dostępne*)



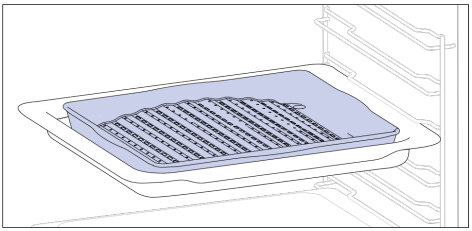
Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając jego płynność i zapobiegając trzaskaniu.

Podwójna taca – tryb PARA (tylko jeśli jest dostępna*)



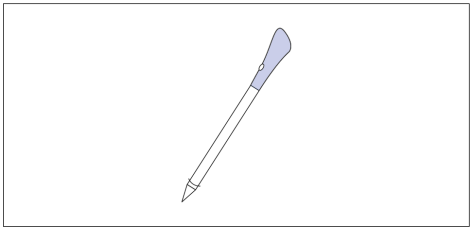
Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności. W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre" potrawy.

Podwójna taca – tryb grillowania (tylko jeśli jest dostępna*)



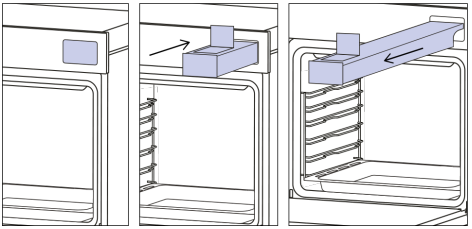
Wypukły kształt nadaje się do grillowania w piekarniku w wysokiej temperaturze (220°), umożliwiając efekt grillowania nawet w domu przy niewielkiej ilości dymu dzięki działaniu odprowadzającemu tłuszcz z dna blachy.

Sonda preci probe (tylko jeśli jest dostępna*)



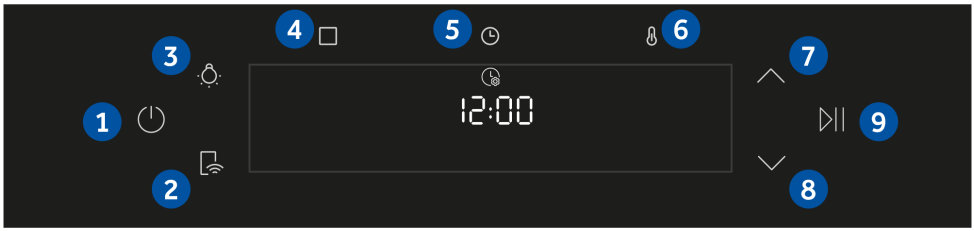
Sonda ta to czujnik temperatury, który po włożeniu do potrawy i podłączeniu do piekarnika za pomocą Bluetooth pozwala kontrolować temperaturę wewnątrz potrawy podczas gotowania. Jest głównie używana do ryb i mięsa.

Zbiornik pary



Zbiornik pary to szuflada, którą można napełnić wodą niezbędną do uruchomienia programów gotowania i czyszczenia wspomaganych parą.

2.3. PANEL STEROWANIA



Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu.

1. Wł./Wył.
2. Zdalne sterowanie
3. Lampa
4. Funkcje
5. Godzina
6. Temperatura

7/8. Przyciski nawigacyjne

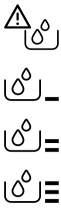
9. Uruchom/Wstrzymaj

GŁÓWNE FUNKCJE

Panel sterowania oferuje następujące główne funkcje:

Symbol	Funkcja	Opis
	Wł./Wył.	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik
	Zdalne sterowanie Wł./WYŁ.	Naciśnij przycisk, aby włączyć zdalne sterowanie, po sparowaniu piekarnika z aplikacją hOn (poprzez aplikację).
	Oświetlenie	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory piekarnika
	Funkcje	Naciśnij raz, aby uzyskać dostęp do funkcji ręcznych, dwa razy, aby włączyć programy Everyday Cooking, trzy razy, aby wyświetlić menu Czyszczenie i cztery razy, aby wyświetlić menu Wi-Fi.
	Godzina	Naciśnij raz, aby ustawić czas gotowania, dwa razy, aby włączyć minutnik (dostępny w trybie gotowości), trzy razy, aby włączyć opóźnienie startu. W trybie gotowości dostępny jest minutnik kuchenny oraz, po naciśnięciu przez 3 sekundy, godzina.
	Temperatura	Naciśnij raz, aby sprawdzić temperaturę w komorze, dwa razy, aby aktywować opcję szybkiego nagrzewania (dostępną tylko podczas fazy nagrzewania piekarnika).
	Przyciski nawigacyjne	Za pomocą przycisków nawigacji można przełączać funkcje i regulować parametry.
	Uruchom/Wstrzymaj	Naciśnij, aby rozpocząć/wstrzymać gotowanie lub zatwierdzić funkcje.

WYŚWIETLANIE INFORMACJI ZWROTNEJ (widoczne tylko wtedy, gdy jest aktywne)

Symbol	Informacja zwrotna	Opis
	**Brak zbiornika**	Ikona pojawia się, gdy brakuje zbiornika pary.
	**Napełnij zbiornik**	Ikona pojawia się, gdy trzeba dolać wody do zbiornika pary.
	**Opróżnianie w toku**	Ikona pojawia się podczas procesu opróżniania.
	**Zbiornik pusty**	Ikona pojawia się, gdy w zbiorniku pary nie ma wody.
	**Opróżnij zbiornik**	Pojawia się ikona informująca o konieczności opróżnienia zbiornika pary.
	**Informacja zwrotna o poziomie wody**	Paski obok ikony przedstawiają ilość wody dostępnej w zbiorniku pary.

2.4. ŁĄCZNOŚĆ

Parametry sieci bezprzewodowej

Technologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Pasmo(-a) częstotliwości [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Moc maksymalna [mW]	100	10

Model sondy Preci Probe et180 - parametry sieci bezprzewodowej

Technologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Pasmo(-a) częstotliwości [MHz]	2400÷2480
Moc maksymalna [mW]	2,5 - (4 dBm)

INFORMACJE O PRODUKCIE DOT. URZĄDZEŃ SIECIOWYCH

Pobór mocy piekarnika w trybie czuwania w sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i włączone są wszystkie porty sieci bezprzewodowej: 2,0 W

Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:
Moduł Wi-Fi włącza się natychmiast po naciśnięciu przycisku włączania.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:
Moduł Wi-Fi dezaktywuje się, gdy tylko użytkownik naciśnie przycisk wyłączania. Wi-Fi można również wyłączyć, gdy piekarnik jest włączony, wybierając opcję „wyłączone” w menu ustawień Wi-Fi.

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymogami ustawowymi obowiązującymi na rynku brytyjskim. Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: www.candy-group.com

JAK KORZYSTAĆ Z APLIKACJI

Twoje urządzenie może być podłączone do domowej sieci bezprzewodowej i sterowane zdalnie za pomocą aplikacji. Podłącz swoje urządzenie, aby zapewnić aktualne oprogramowanie i funkcje.

UWAGA

- Po włączeniu piekarnika ikony WIFI migają przez 30 minut. W tym okresie można zarejestrować produkt.
- Upewnij się, że domowa sieć Wi-Fi jest włączona.
- Otrzymasz instrukcje krok po kroku zarówno na rejestrowanym urządzeniu, jak i na urządzeniu mobilnym.
- Podłączenie piekarnika może zająć do 10 minut.
- Dalsze wskazówki i rozwiązywanie problemów można znaleźć w aplikacji.

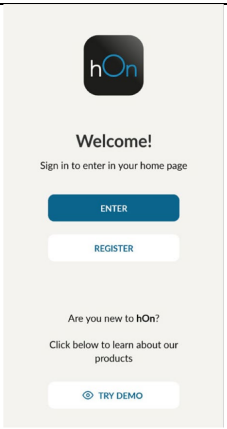
Pobierz na swój smartfon.

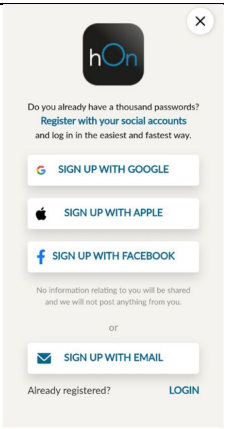
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REJESTRACJA NOWEGO UŻYTKOWNIKA

- Kliknij opcję „Zarejestruj się”
- Możesz się zarejestrować się za pośrednictwem kont społecznościowych lub przy użyciu osobistego adresu e-mail

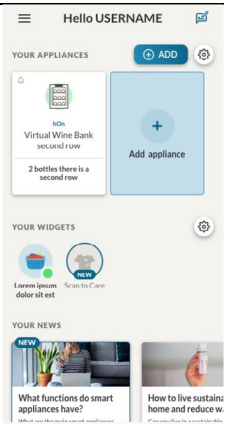




SZYBKA REJESTRACJA PAROWANIA

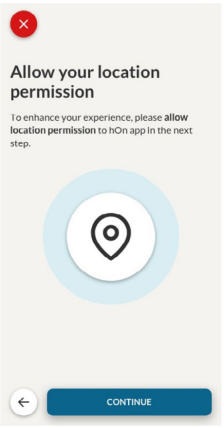
Krok 1

- Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”.



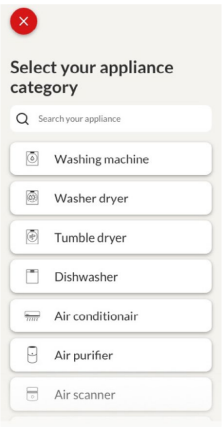
Krok 2

- Zezwól na lokalizację.



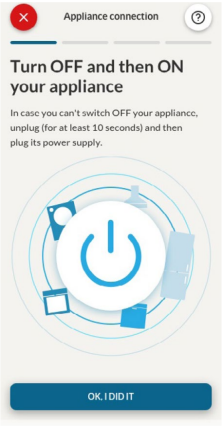
Krok 3

- Wybierz piekarnik z kategorii urządzeń.



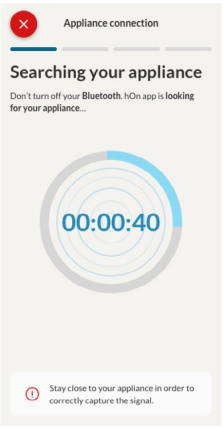
Krok 4

- Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie.



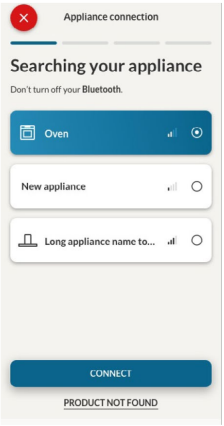
Krok 5

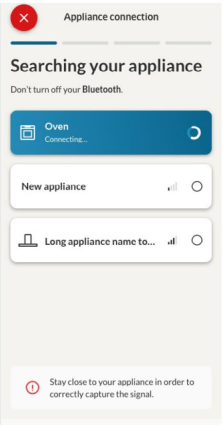
- Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.



Krok 6.1-6.2

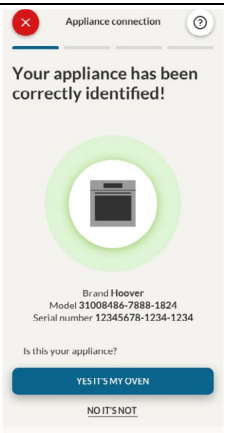
- Wybierz swoje urządzenie gospodarstwa domowego, dotknij „podłącz” i poczekaj kilka sekund.





Krok 7

- Twój piekarnik zostanie znaleziony i będziesz mógł nim sterować poprzez hOn.

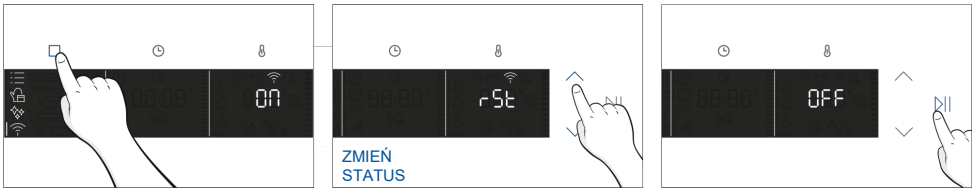


JAK ZMIENIĆ USTAWIENIA WIFI

Po podłączeniu urządzenia użytkownik może zmieniać ustawienia Wi-Fi pomiędzy:

- **WŁĄCZONE WIFI: Stan pieca można monitorować tylko za pomocą aplikacji.**
- **WiFi hOn: Piekarnik może być używany wyłącznie przez aplikację.**
- **WiFi WYŁ.: Piekarnik nie jest podłączony, ale nadal jest zarejestrowany z zapisanymi danymi uwierzytelniającymi sieć.**
- **RESET WIFI: Połączenie zostanie zresetowane i możliwa jest nowa rejestracja.**

1. Kliknij ☐ i otwórz menu WIFI. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
2. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
3. Używaj strzałek, aż wyświetli się „Wył.” lub ustawienie resetowania „rSt”.



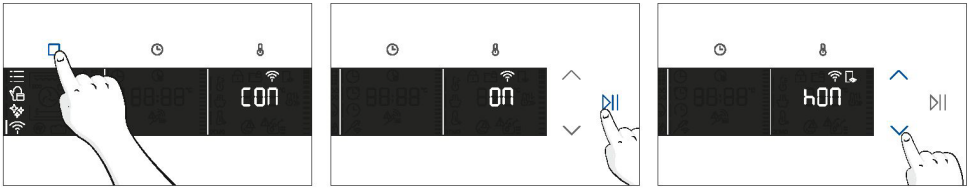
ZDALNE STEROWANIE

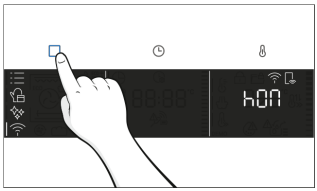
Zdalne sterowanie oferuje użytkownikom liczne korzyści, zwiększając wygodę, wydajność i ogólne wrażenia z gotowania, umożliwiając sterowanie produktem bezpośrednio z urządzenia i aplikacji hOn.
Ta funkcja umożliwia korzystanie za pośrednictwem urządzenia z różnych funkcji, takich jak: natychmiastowe lub zaplanowane uruchamianie przepisów lub programów gotowania dostępnych już w aplikacji, monitorowanie w czasie rzeczywistym postępu 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.

UWAGA: Jest dostępny dla wszystkich funkcji gotowania produktu, z wyjątkiem programów Zapiekanka, Grill i Supergrill.

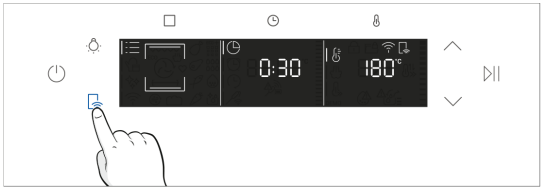
Jak aktywować zdalne sterowanie:

1. Kliknij ☐, aby wybrać tryb Wi-Fi.
2. Na wyświetlaczu pojawi się opcja „połącz”. Naciśnij ⏯. „On” zacznie migać.
3. Dotknij ⌄, aby wybrać tryb, „hOn” i dotknij ⏯, aby aktywować zdalne sterowanie.
4. Naciśnij ☐, aby wyjść z trybu „hOn”.
5. Uzyskaj dostęp do aplikacji, wybierz program i rozpocznij gotowanie. W trakcie procesu można kontrolować i zmieniać parametry programu zarówno z poziomu produktu, jak i aplikacji.

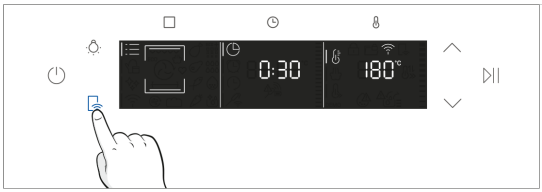




Możliwe jest także aktywowanie zdalnego sterowania podczas procesu gotowania poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku

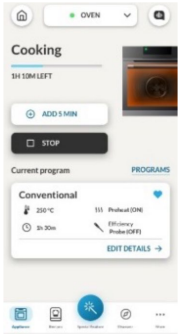


Jak zatrzymać zdalne sterowanie:
Program można zatrzymać bezpośrednio z poziomu produktu, naciskając odpowiedni przycisk na pilocie dołączonym do urządzenia.



Możesz także zdalnie zatrzymać program gotowania za pomocą aplikacji, klikając przycisk „STOP” na urządzeniu wyświetlającym. Piekarnik automatycznie zatrzyma pieczenie.

UWAGA: Jeśli użytkownik zatrzyma trwające gotowanie w piekarniku, jednocześnie zatrzymane gotowanie będzie widoczne w aplikacji.



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

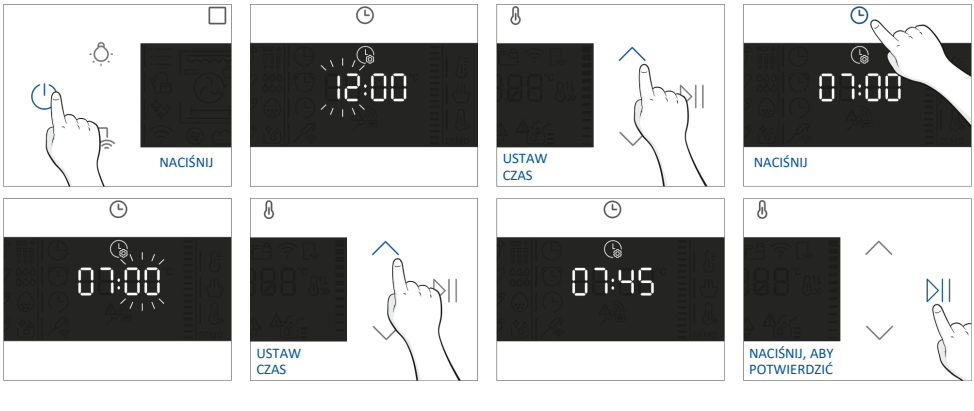
Wentylator chłodzący odpowiada za odprowadzanie ciepła, zapobieganie nadmiernemu nagrzaniu piekarnika i jego otoczenia oraz ochronę urządzeń kuchennych przed działaniem wysokich temperatur. Z tego powodu wentylator chłodzący pozostaje słyszalny przez pewien czas nawet po wyłączeniu piekarnika.
Działa 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 EKO światło pozostanie wyłączone.

(*tylko dla piekarników z pirolizą)

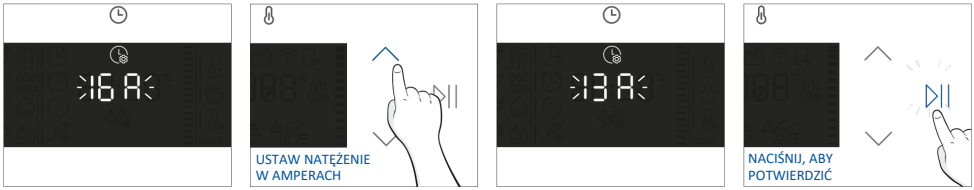
3.2. PIERWSZE UŻYCIE

Kiedy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, pierwszym krokiem jest ustawienie pory dnia, wybranie pomiędzy 13 amperami lub 16 amperami i wybranie poziomu dźwięku.

- **USTAW MINUTNIK:** Na wyświetlaczu zacznie migać ustawiony czas „12:00". Aby zmienić godzinę, przytrzymaj ⏻ i za pomocą strzałek ustaw aktualną godzinę. Naciśnij 🕒, aby potwierdzić ustawioną godzinę. Wykonaj tę samą procedurę, aby ustawić minuty. Aby potwierdzić, naciśnij ⏯.

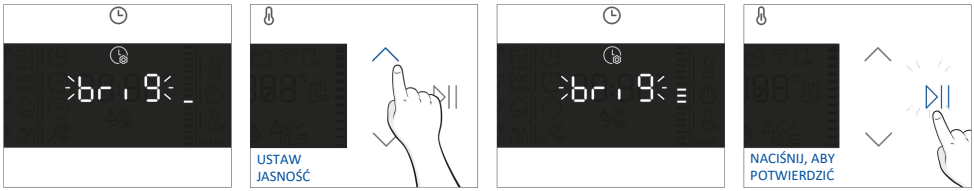


- **NATĘŻENIE W AMPERACH:** Domyślnie piekarnik ustawiony jest na pracę z większą mocą, odpowiednią dla gospodarstw domowych o mocy powyżej 3 kW (16 A). Jeśli instalacja w Twoim domu ma mniejszą moc, możesz zmienić to ustawienie na ⏯ 13 A. To ustawienie wpływa na szybkość nagrzewania się piekarnika. Wybranie wyższej opcji (16 A) oznacza, że nagrzewa się szybciej (ponieważ zwiększa się pobór mocy). Na wyświetlaczu zobaczysz dwie możliwości: 13A i 16A. Wybierz preferowane ustawienie, korzystając ze strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ⏯.

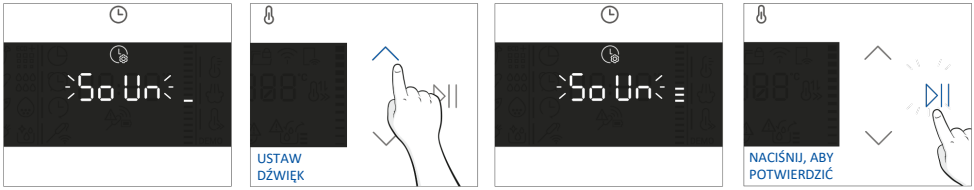


UWAGA: Opcja ustawienia natężenia prądu jest dostępna tylko podczas pierwszej instalacji. Aby zmodyfikować ustawione natężenie prądu, należy zapoznać się z instrukcjami poinstalacyjnymi.

- **JASNOŚĆ:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „brig". Liczby oznaczają poziom intensywności jasności, który można zmienić za pomocą strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ⏯.

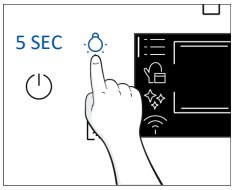


- **DŹWIĘK:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „Sound”. Liczby oznaczają poziom natężenia dźwięku, który można zmienić za pomocą strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ⏯.



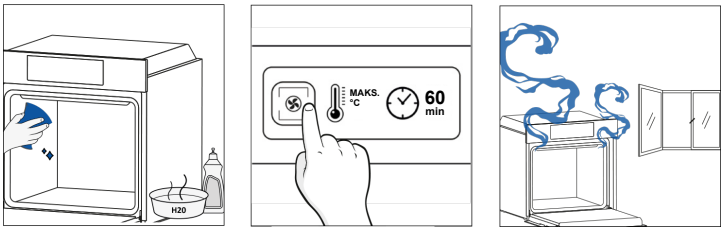
- **INSTRUKCJE MONTAŻU PO INSTALACJI**

Aby przywrócić ustawienia początkowe, naciśnij i przytrzymaj przycisk żarówki przez 5 sekund



3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

Przed użyciem po raz pierwszy wyczyścić piekarnik. Przetrzeć zewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną, miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć wnętrze piekarnika płynem do mycia naczyń wymieszanym z gorącą wodą. Nastawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony na około 1 godzinę, co pozwoli na usunięcie wszelkich utrzymujących się zapachów nowości.

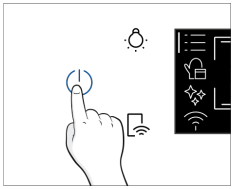


4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

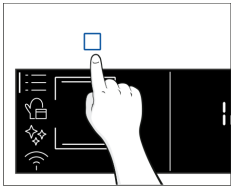
WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik, przytrzymaj ⏻



MENU FUNKCJI

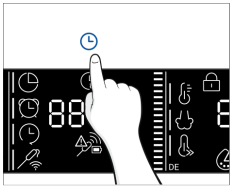
Aby otworzyć menu funkcji, naciśnij ☐.
Dotknij tyle razy, ile potrzeba, aby przejść do następujących ustawień:

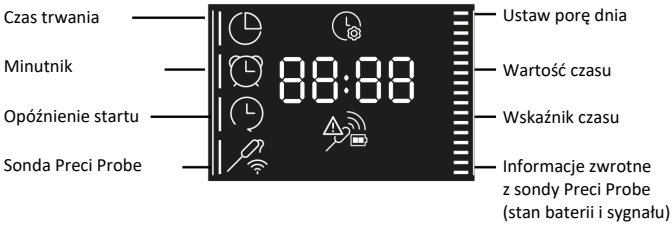


Symbol	Funkcja	Opis
	GŁÓWNE FUNKCJE	Ta funkcja umożliwia wybór żądanego programu za pomocą strzałek. Dotknij 🕒 i 🌡, aby ustawić czas i temperaturę. Naciśnij ⏯, aby uruchomić funkcję. Aby wstrzymać program, kliknij ponownie.
	KATEGORIA ŻYWNOŚCI	W tym menu możesz uzyskać dostęp do 4 kategorii żywności, które są już zintegrowane z piekarnikiem, za pomocą strzałek. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas i temperatura.
	WIFI	W tym trybie można podłączyć piekarnik do sieci i zarejestrować go za pomocą aplikacji hOn.
	FUNKCJE CZYSZCZENIA	Ta funkcja pozwala wybrać system czyszczenia dostępny dla Twojego piekarnika.

MENU CZASU

Po wybraniu programu przejdź do menu Czas, naciskając ⏲.
Dotknij⏲ tyle razy, ile potrzeba, aby przejść do następujących ustawień:





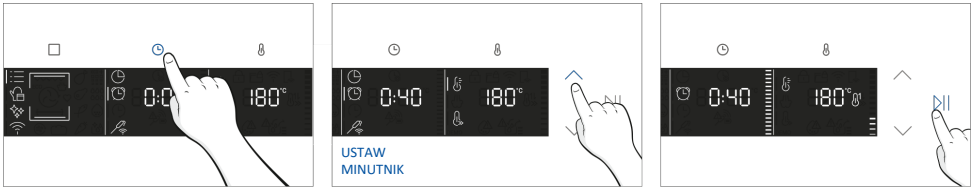
UWAGA: nie można ustawić kilku parametrów jednocześnie, dlatego w pamięci pozostaje tylko ostatni zestaw, a poprzedni jest usuwany.

Symbol	Funkcja	Opis
	a) CZAS GOTOWANIA	Umożliwia ustawienie czasu gotowania wymaganego dla wybranego przepisu. Naciśnij ⏲, aby otworzyć menu Czas. Kliknij ⏲ tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Czas gotowania”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ⏯, aby potwierdzić. Odliczanie rozpoczyna się po zakończeniu nagrzewania (jeśli występuje). Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania za pomocą strzałek po naciśnięciu ⏲. Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec” i gotowanie zostanie zatrzymane.
	b) MINUTNIK	Pozwala używać piekarnika jako budzika. Naciśnij ⏲, aby otworzyć menu Czas. Dotknij⏲ tyle razy, ile to konieczne, aby wybrać funkcję „Minutnik”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ⏯, aby potwierdzić. Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania za pomocą strzałek po naciśnięciu ⏲. Następnie naciśnij ⏯, aby wznowić gotowanie. Po upływie czasu proces gotowania będzie kontynuowany, dopóki nie zostanie przerwany ręcznie. Funkcję tę można ustawić także wtedy, gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, naciskając przycisk ⏲. Po włączeniu minutnik działa niezależnie od funkcji gotowania piekarnika.
	c) OPÓŹNIENIE STARTU	Umożliwia wybór czasu rozpoczęcia gotowania. Naciśnij ⏲, aby otworzyć menu Czas. Stuknij ⏲ tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Opóźnienie startu”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ⏯, aby potwierdzić. UWAGA: Opóźnienie startu można włączyć dopiero po ustawieniu czasu gotowania i nie jest ono dostępne w przypadku funkcji grilla.

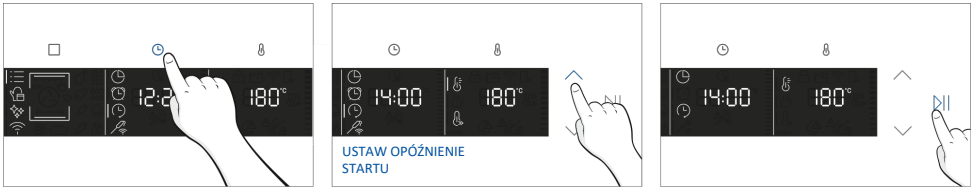
a. CZAS GOTOWANIA



b. MINUTNIK

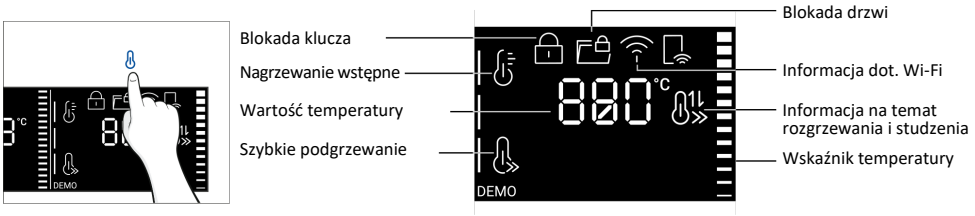


c. OPÓŹNIENIE STARTU



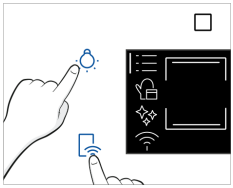
TEMPERATURA

Po wybraniu programu przejdź do menu Temperatura, naciskając . Aby przejść do opcji tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:



Symbol	Funkcja	Opis
	TEMPERATURA	Naciśnij , aby ustawić temperaturę i użyj strzałek, aby wybrać wartość.
	SZYBKIE NAGRZEWANIE	Naciśnij dwukrotnie , aby ustawić szybką temperaturę.

FUNKCJE DODATKOWE

Symbol	Funkcja	Opis
	BLOKADA RODZICIELSKA	 Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu, aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie. Aby ją aktywować, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski lampy i zdalnego sterowania przez 3 sekundy. W interfejsie użytkownika wyświetli się ikona z kłódką. Oznacza to, że interfejs użytkownika piekarnika jest zablokowany i nie można wprowadzać żadnych zmian w ustawieniach. Aby dezaktywować blokadę rodzicielską, ponownie naciśnij i przytrzymaj przyciski lampy i zdalnego sterowania przez 3 sekundy (ikona z kluczem zniknie).

4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

OPCJA SZYBKIEGO NAGRZEWANIA

Aby przyspieszyć fazę nagrzewania, można wybrać opcję szybkiego nagrzewania, naciskając ikonę temperatury przez 3 sekundy po wybraniu programu gotowania i temperatury. Ta opcja aktywuje kombinację wentylatora i elementów grzejnych, niezależnie od wybranej funkcji gotowania.
Aby oszczędzać energię, po włączeniu szybkiego nagrzewania lampa zostanie WYŁĄCZONA do czasu osiągnięcia przez piekarnik żądanej temperatury.

4.2.1. FUNKCJE STANDARDOWE

UWAGA: w przypadku funkcji wymagających wstępnego nagrzania należy na tym etapie zdjąć wszystkie akcesoria. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli dotyczącymi nagrzewania wstępnego. „TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE" oznacza, że wymagane jest nagrzewanie wstępne i dostępna jest opcja szybkiego podgrzewania; „NIE" oznacza, że nagrzewanie wstępne nie jest dostępne i żywność należy wkładać do zimnego piekarnika.

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Dostępna sonda PRECI PROBE	Sugestie
	*Statyczny	200°C 30-250°C	L2/L3	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: ciast, pieczywa, ciastek, na jednym poziomie.
	Termoobieg + fan	175°C 50-250°C	L2/L3	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: pieczeni, zapiekanek, warzyw czy pasztetów z wilgotnym nadzieniem.
	Wielopoziomowo	160°C 50-250°C	L3 (jedna taca) L3+L6 (dwie tace) L2+L4+L6 (trzy tace)	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw.
	Grzanie dolne	170°C 50-230°C	L1/L2	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: gulaszu i Gentle Cooking na jednym poziomie
	Grzanie dolne + termoobieg	170°C 50-230°C	L2/L3	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: słonych ciast lub potraw z płynnymi dodatkami na jednym poziomie
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NIE	TAK	IDEALNY DO: małych ilości kiełbasek lub steków. Używać przy zamkniętych drzwiczkach.
	**Supergrill	L5 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.

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Dostępna sonda PRECI PROBE	Sugestie
	**Zapiekanka	200°C 150-250°C	L4/L5	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	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.
	Wielopoziomowo +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: gotowania pełnego menu bez mieszania zapachów. Potrawy nie muszą być wyjmowane w tym samym czasie.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NIE	NIE	IDEALNY DO: wszelkiego rodzaju pizzy bez podgrzewania piekarnika. W przypadku produktów mrożonych należy stosować niższą temperaturę i 300°C w przypadku przepisów domowych
	*EKO	190 °C 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.
	Airfry	200°C 150-250°C	L4	NIE	NIE	IDEALNY DO: przygotowywania mrożonek lub panierowanych potraw, które są zwykle smażone. Dzięki dedykowanej tacy** gorące powietrze może równomiernie przepływać nad potrawami.
	Chleb (na parze)	210°C 180-220°C	L2/L3	NIE	TAK	IDEALNY DO: pieczenia chleba
	Jolly	-	-	-	-	Funkcja specjalna

*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.
**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Dostępna sonda PRECI PROBE	Sugestie
	Białe mięso (na parze)	190°C 180-200°C	L3/L4	NIE	TAK	IDEALNY DO: drobiu i kawałków białego mięsa
	Czerwone mięso (na parze)	190°C 180-200°C	L3/L4	NIE	TAK	IDEALNY DO: wołowiny i kawałków czerwonego mięsa
	Ryba (na parze)	170°C 160-180°C	L3/L4	NIE	TAK	IDEALNY DO: całych ryb i filetów
	Warzywa (na parze)	190°C 180-200°C	L3/L4	NIE	TAK	IDEALNY DO: pieczonych warzyw i ziemniaków

*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.

**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.

4.2.2. FUNKCJE SPECJALNE

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
	Jolly	-	-	-	Dodaj do gotowej listy funkcji swoją ulubioną, która nie została jeszcze ustawiona w piekarniku. Możesz ją skonfigurować za pomocą aplikacji hOn.

Funkcja Jolly

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.



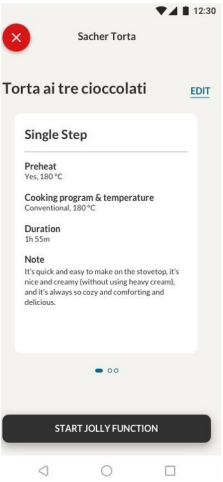
Jak ustawić funkcję Jolly:

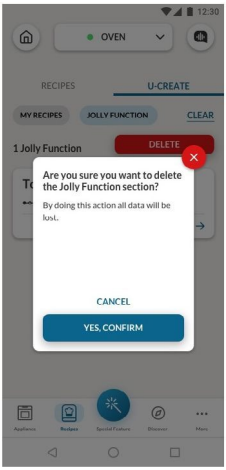
Aby ustawić funkcję Jolly w piekarniku, otwórz sekcję z przepisami w aplikacji, wybierz przepis, którego chcesz użyć, i kliknij opcję 'Użyj jako funkcji Jolly'.
Od tego momentu możesz uruchomić ją z poziomu produktu, bez interakcji z aplikacją.
Aby rozpocząć proces gotowania, wystarczy ustawić pokrętło funkcji na funkcję Jolly.
Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura.

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.

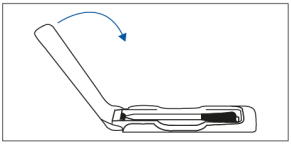
Po dotknięciu karty przepisu oznaczonej jako funkcja Jolly można ją usunąć, klikając czerwony ‘przycisk usuwania’.

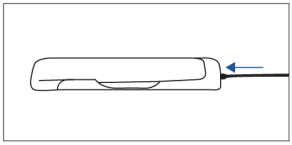
W wyskakującym okienku wyświetli się prośba o potwierdzenie. W następnym kroku funkcja Jolly zapisana w piekarniku zostanie usunięta i nie będzie już dostępna w aplikacji.

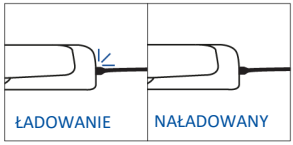
SONDA PRECI PROBE

Przed użyciem sprawdź stan naładowania sondy Preci Probe:

1. Włóż sondę Preci Probe do ładowarki i zamknij pokrywę.
2. Podłącz ładowarkę do źródła zasilania USB, takiego jak adapter USB lub gniazdo USB komputera/notebooka za pomocą kabla USB. Ładowarka może nie działać prawidłowo z powerbankiem ze względu na funkcję automatycznego wyłączania.
3. Dioda ładowarki włączy się i będzie migać podczas ładowania. Wyłączy się, gdy sonda Preci Probe zostanie w pełni naładowana.

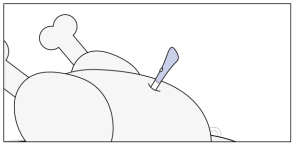


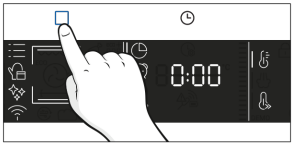


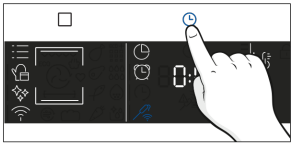


Jak się zarejestrować i używać sondy Preci Probe:

1. Włóż sondę do potrawy.
2. Dotknij ☐, aby wybrać żądaną funkcję, a następnie dotknij ◷ tyle razy, ile to koniczne, aby wybrać ikonę sondy.
3. Po chwili piekarnik rozpozna kod sondy. Dotknij ⏯ i użyj strzałek, aby ustawić temperaturę docelową.
4. Dotknij ⏯, aby potwierdzić. Od tego momentu piekarnik będzie wykorzystywał dane z sondy do monitorowania wewnętrznej temperatury potrawy.
5. Po osiągnięciu żądanej temperatury wewnętrznej rozlegnie się dźwięk alarmu i piekarnik wyłączy się. Ostrożnie wysuń sondę z potrawy.







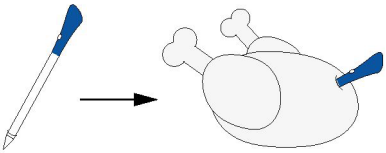






Porady dotyczące gotowania

Sonda wyposażona jest w jeden punkt pomiarowy. Włóż go całkowicie do potrawy, tak aby metalowa końcówka znajdowała się pośrodku potrawy. Punkt ten powinien znajdować się jak najbliżej najgrubszej (najzimniejszej) części potrawy, aby dokładnie monitorować proces gotowania.



Sondy można używać z funkcjami ręcznymi (Statyczny, Termoobieg + fan, Grill, Super grill, Zapiekanka i Wielopoziomowy), z KATEGORIAMI GOTOWANIA ŻYWNOŚCI (Mięso, Ryby i Warzywa) oraz 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

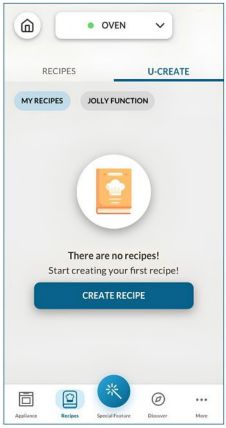
4.2.3. FUNKCJA WIELOETAPOWA

Funkcja wieloetapowa pozwala na zachowanie wcześniej ustawionych parametrów gotowania (temperatury i czasu) przy jednoczesnej zmianie funkcji podczas gotowania.

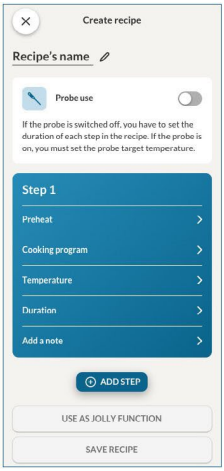
Przepisy wieloetapowe można tworzyć w aplikacji hOn za pomocą funkcji U-Create i zapisywać w piekarniku.

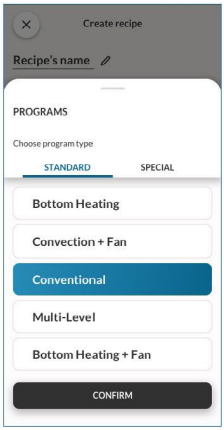
Użytkownik może zapisać przepis wieloetapowy jako funkcję Jolly i przechowywać go w piekarniku lub zapisać w aplikacji hOn, aby uruchomić go zdalnie z aplikacji.

Krok 1. W sekcji U-Create aplikacji naciśnij „Utwórz przepis”.

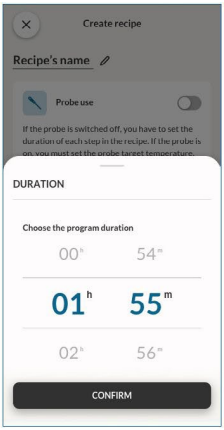


Krok 2. Edytuj nazwę przepisu i wybierz parametry pierwszego kroku przepisu.

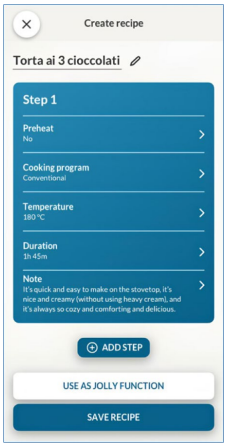




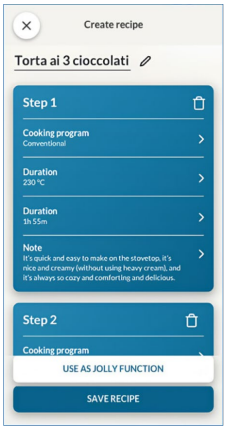


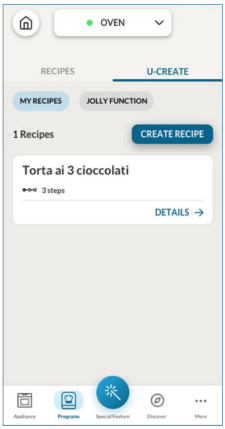


Krok 3. Po dostosowaniu pierwszego kroku naciśnij „Dodaj krok”, aby dodać kolejną funkcję gotowania do przepisu i dostosować jej parametry.



Krok 4. Zapisz przepis w aplikacji, aby uruchomić go zdalnie z hOn, lub zapisz go jako „Funkcja Jolly”, aby móc go wyszukać bezpośrednio na piekarniku.





5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA

- **7 poziomów**

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
Słodkie wypieki	Małe ciasta/ Muffiny	1	Statyczny wielopoziomowy	175°C 160°C		Blacha do pieczenia	L3	20-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	150°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L3+L6	30-40
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	40-50
	Biszkopty (26 cm Ø)	1	Statyczny	170°C		Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	30-40
			Wielopoziomowo	150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L3	40-50
		2	Wielopoziomowo	150°C		Kratki metalowe + Forma do ciasta	L3+L6	50-60
	Ciastka/ Kruche Ciasto	1	Statyczny wielopoziomowy	150°C 150°C		Blacha do pieczenia	L3	25-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	140°C	T	Blachy do pieczenia	L3+L6	35-45
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blachy do pieczenia	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	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-30
	Bezy	1	Wielopoziomowo	90°C	T	Blacha do pieczenia	L3	90-160
	Makaron	1	Statyczny	150°C	T	Blacha do pieczenia	L3	15-20
	Jabłecznik	1	Statyczny	185°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	60-70
		1	Wielopoziomowo	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L3	65-75
	Tarta Tatin	1	Statyczny	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	40-60
	Suflet czekoladowy	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia + formy	L3	10-15
	Sernik	1	Statyczny	150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	50-65
	Mrożone rogaliki	1	Statyczny	180°C		Blacha do pieczenia	L3	20-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Blachy do pieczenia	L2+L5	25-35
		3	Wielopoziomowo	160°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, mrożony	1	Statyczny	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	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L2/L3	25-35
	Chleb, cały	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	35-50
Pikantne ciasta i zapiekanki	Słone ciasta / Quiche (26 cm ∅)	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + forma do quiche	L3	45-60
		2	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa + forma do quiche	L2+L5	50-70
	Suflet serowy	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-35

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
	Lasagne, świeża	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	40-60
	Lasagne, mrożona	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Cannelloni, mrożone	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	45-55
	Zapiekany makaron	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	20-30
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Statyczny pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2/L3	15-20 18-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	25-35
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Statyczny pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2/L3	8-10 15-20
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Statyczny pizza	220°C 200°C	T N	Kratka metalowa	L3	10-15
		2	Wielopoziomowo	200°C	T	Kratka metalowa	L2+L5	15-25
		3	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa	L2+L4+L6	25-35
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak (1-1,2kg)	1	Zapiekanka	220°C	T	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	40-60
	Udka z kurczaka	1	Air Fry	220°C	N	Taca Air Fry**	L4	30-50
	Pieczon a kaczka	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Kogut	1	Zapiekanka	220°C	T	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-40
	Pieczony indyk	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Żeberka wieprzowe (1000-1200 g)	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-100
Mięso i drób	Kiełbaski	1	Supergrill	04	T	Kratka metalowa	L5	40-50
	Pieczeń wołowa (500 g)	1	Zapiekanka	220°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-40
	Kotlet mielony (1000-1500 g)	1	Statyczny	180°C	T	Blacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	Zapiekanka	200°C	T	Głębsza taca	L4	45-60

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Supergrill	04	N	Kratka metalowa	L5	15-30
	Mrożone paluszki rybne	1	Air Fry	200°C	N	Taca Air Fry**	L4	20-25
	Pieczona ryba	1	EKO	200°C	N	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L3	40-60
Warzywa	Zapiekanka warzywna	1	EKO	200°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-90
	Mrożone frytki (300-500g)	1	Air Fry	220°C	N	Taca Air Fry**	L4	18-25
	Zapiekanki ziemniaczane	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	15-25
	Pieczone ziemniaki	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L4	30-50

Czasy gotowania mogą się różnić w zależności od przepisu konsumenta i składników.
*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie
** Zależy od modelu piekarnika.

UWAGA: Do pieczenia ciast, quiche i innych przepisów wymagających formy lub pojemnika na 2 poziomach, umieść blachę naprzemiennie: górną blachę po lewej stronie i dolną blachę po prawej stronie.

- **6 poziomów**

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
Słodkie wypieki	Małe ciasta/ Muffiny	1	Statyczny wielopoziomowy	175°C 160°C		Blacha do pieczenia	L3	20-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	150°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	40-50
	Biszkopty (26 cm Ø)	1	Statyczny	170°C		Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	30-40
			Wielopoziomowo	150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L3	40-50
		2	Wielopoziomowo	150°C		Kratki metalowe + Forma do ciasta	L2+L5	50-60
	Ciastka/ Kruche Ciasto	1	Statyczny wielopoziomowy	150°C 150°C		Blacha do pieczenia	L3	25-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	140°C	T	Blachy do pieczenia	L2+L5	35-45
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blachy do pieczenia	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	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-30
	Bezy	1	Wielopoziomowo	90°C	T	Blacha do pieczenia	L3	90-160
	Makaron	1	Statyczny	150°C	T	Blacha do pieczenia	L3	15-20
	Jabłecznik	1	Statyczny	185°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	60-70
		1	Wielopoziomowo	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L3	65-75
	Tarta Tatin	1	Statyczny	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	40-60
	Suflet czekoladowy	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia + formy	L3	10-15
	Sernik	1	Statyczny	150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	50-65
	Mrożone rogaliki	1	Statyczny	180°C		Blacha do pieczenia	L3	20-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Blachy do pieczenia	L2+L5	25-35
		3	Wielopoziomowo	160°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, mrożony	1	Statyczny	210°C	T	Blacha do pieczenia	L3	30-45
Chleby i podpłomyki	Chleb tostowy	1	Supergrill	05	N	Kratka metalowa	L6	4-6
	Focaccia	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L2/L3	25-35
	Chleb, cały	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	35-50
Pikantne ciasta i zapiekanki	Słone ciasta / Quiche (26 cm ∅)	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + forma do quiche	L3	45-60
		2	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa + forma do quiche	L2+L5	50-70
	Suflet serowy	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-35

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
	Lasagne, świeża	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	40-60
	Lasagne, mrożona	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Cannelloni, mrożone	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	45-55
	Zapiekany makaron	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	20-30
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Statyczny pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2/L3	15-20 18-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	25-35
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Statyczny pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2/L3	8-10 15-20
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Statyczny pizza	220°C 200°C	T N	Kratka metalowa	L3	10-15
		2	Wielopoziomowo	200°C	T	Kratka metalowa	L2+L5	15-25
		3	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa	L2+L4+L6	25-35
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak (1-1,2kg)	1	Zapiekanka	220°C	T	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	40-60
	Udka z kurczaka	1	Air Fry	220°C	N	Taca Air Fry**	L4	30-50
	Pieczona kaczka	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Kogut	1	Zapiekanka	220°C	T	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-40
	Pieczony indyk	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Żeberka wieprzowe (1000-1200 g)	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-100
Mięso i drób	Kiełbaski	1	Supergrill	04	T	Kratka metalowa	L5	40-50
	Pieczeń wołowa (500 g)	1	Zapiekanka	220°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-40
	Kotlet mielony (1000-1500 g)	1	Statyczny	180°C	T	Blacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	Zapiekanka	200°C	T	Głębsza taca	L4	45-60

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Supergrill	04	N	Kratka metalowa	L4	15-30
	Mrożone paluszki rybne	1	Air Fry	200°C	N	Taca Air Fry**	L4	20-25
	Pieczona ryba	1	EKO	200°C	N	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L3	40-60
Warzywa	Zapiekanka warzywna	1	EKO	200°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-90
	Mrożone frytki (300-500g)	1	Air Fry	220°C	N	Taca Air Fry**	L4	18-25
	Zapiekanki ziemniaczane	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	15-25
	Pieczone ziemniaki	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L4	30-50

Czas gotowania może się różnić w zależności od przepisu konsumenta i składników.
*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie
** Zależy od modelu piekarnika.

UWAGA: Do pieczenia ciast, quiche i innych przepisów wymagających formy lub pojemnika na 2 poziomach, umieść blachę naprzemiennie: górną blachę po lewej stronie i dolną blachę po prawej stronie.

5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

Menu kategorii żywności pozwala na gotowanie różnorodnych przepisów bez podgrzewania piekarnika, dzięki dedykowanym programom gotowania dostosowanym do potrzeb każdej kategorii.

Po wybraniu programu gotowania wyświetlone zostaną domyślne wartości czasu i temperatury; czas gotowania i temperaturę można zmienić, naciskając dedykowane ikony. Obydwa parametry można ustawić w ograniczonym zakresie, jak pokazano w poniższej tabeli.

Podczas poruszania się po funkcjach Everyday Cooking można aktywować menu kategorii żywności na parze, naciskając ikonę Temperatura do czasu, aż pojawi się ikona Para. Potwierdź swój wybór, naciskając przycisk Start.

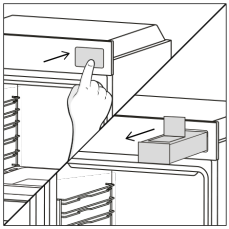
Symbol	Opis	Wstępne nagrzewanie	Położenie półek	Zakres temperatury (°C)	Zakres czasu (min)	Temperatura sondy mięsa (jeśli jest dostępna)	Opis
	Białe mięso	NIE	L3	180-200	40-80	70-85°C	W przypadku drobiu i kawałków białego mięsa
	Czerwone mięso	NIE	L3	180-200	20-80	58-65°C	W przypadku wołowiny i kawałków czerwonego mięsa
	Ryba	NIE	L3	160-180	15-45	55-65°C	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa	NIE	L3	180-200	30-80	70-90°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków
	Białe mięso (na parze)	NIE	L3	160-220	40-90	70-85°C	W przypadku drobiu i kawałków białego mięsa
	Czerwone mięso (na parze)	NIE	L3	180-220	20-100	58-65°C	W przypadku wołowiny i kawałków czerwonego mięsa
	Ryba (na parze)	NIE	L3	150-180	15-60	55-65°C	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa (na parze)	NIE	L3	150-200	30-90	70-90°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków

UWAGA: Jeśli po wyłączeniu piekarnika zajdzie potrzeba kontynuowania gotowania, zaleca się rezygnację z programów Everyday Cooking, a zamiast tego skorzystanie z funkcji standardowych.

Jak korzystać ze zbiornika pary w programach gotowania na parze?

Jeśli po wybraniu programu gotowania na parze zbiornik pary jest pusty, na wyświetlaczu pojawi się ikona informująca o konieczności napełnienia go wodą. Postępować w następujący sposób:

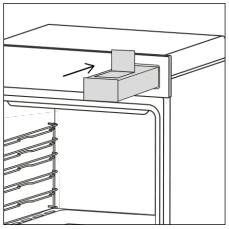
1. Lekko naciśnij zbiornik pary, aby go otworzyć.

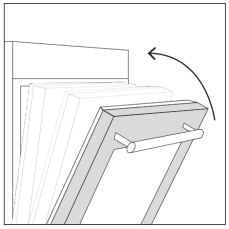


2. Dodaj wodę pitną do zbiornika pary za pomocą dzbanka lub bezpośrednio ze zlewu. Nie przekraczać maksymalnego poziomu wody wskazanego w zbiorniku.

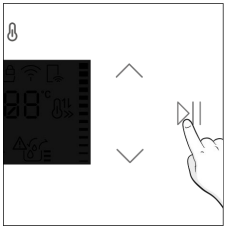


3. Naciśnij zbiornik pary, aby go zamknąć, i zamknij drzwiczki piekarnika.





4. Naciśnij przycisk Start, aby potwierdzić i rozpocząć gotowanie.



Jeśli ilość dolanej wody nie jest wystarczająca do uruchomienia programu gotowania, na wyświetlaczu pojawi się ikona informująca o konieczności uzupełnienia wody w zbiorniku.

Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Pieczeń wołowa	500-800 g	Czerwone mięso (na parze)	180°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Polędwiczka wołowa	200 g	Czerwone mięso (na parze)	200°C	Kratka metalowa	L3	20-25
Pieczeń mięsna	1000-1500 g	Czerwone mięso (na parze)	200°C	Kratka metalowa	L3	40-50
Filet wołowy alla Wellington	500 g	Czerwone mięso (na parze)	210°C	Kratka metalowa	L3	50-80
Pieczeń wieprzowa	800-1000 g	Białe mięso (na parze)	180°C	Kratka metalowa	L3	40-70
Żeberka wieprzowe	1000-1200 g	Białe mięso (na parze)	200°C	Kratka metalowa	L3	80-100
Stojak jagnięcy	800-1000 g	Białe mięso (na parze)	190°C	Kratka metalowa	L3	60-80
Noga jagnięca	1500-2000 g	Białe mięso (na parze)	200°C	Kratka metalowa	L3	80-100
Filety z łososia	200-600 g	Ryba (na parze)	170°C	Blacha do pieczenia	L3	20-35
Stek z tuńczyka	600 g (ok. 4 szt.)	Ryba (na parze)	180°C	Kratka metalowa	L3	15-20
Stek z miecznika	700 g (ok. 4 szt.)	Ryba (na parze)	180°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Filet z dorsza	600 g (ok. 4 szt.)	Ryba (na parze)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Dorada, cała	1	Ryba (na parze)	170°C	Blacha do pieczenia	L3	35-45
Filety z dorady	600 g (ok. 4 szt.)	Ryba (na parze)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Filet z okonia morskiego	600 g (ok. 4 szt.)	Ryba (na parze)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Szaszłyki rybne	8 sztuki	Ryba (na parze)	150°C	Kratka metalowa	L3	20-30
Faszerowane kalmary	4 sztuki	Ryba (na parze)	180°C	Blacha do pieczenia	L3	25-40
Koper Włoski	1 taca	Warzywa (na parze)	200°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Mieszane warzywa	1 taca	Warzywa (na parze)	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Kalafiory	1 taca	Warzywa (na parze)	150°C	Kratka metalowa	L3	40-50
Dynie, pokrojone w kostkę	1 taca	Warzywa (na parze)	160°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Nadziewana papryka	1 taca	Warzywa (na parze)	180°C	Kratka metalowa	L3	70-80
Nadziewana cukinia	1 taca	Warzywa (na parze)	190°C	Kratka metalowa	L3	35-45
Paluszki marchewkowe	1 taca	Warzywa (na parze)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	35-40
brokuł	1 taca	Warzywa (na parze)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	30-40
Ratatouille	1 taca	Warzywa (na parze)	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Flan warzywny	6 kokilek	Warzywa (na parze)	180°C	Blacha do pieczenia + formy	L3	25-35

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. ZALECENIA OGÓLNE

Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia. Przed przystąpieniem do ręcznego czyszczenia odczekać, aż piekarnik ostygnie.

- Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
- Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią grozi stopieniem i zniszczeniem emalii od wewnątrz.
- Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy, aby nie używać piekarnika przy bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem zalecamy używanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

6.2.1. WNĘTRZE PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia

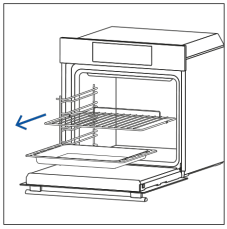
Czyszczenie pirolityczne (*w zależności od modelu piekarnika)
Proces ten opiera się na procesie chemicznym o tej samej nazwie, który polega na rozkładzie substancji złożonych poprzez zastosowanie obróbki cieplnej.

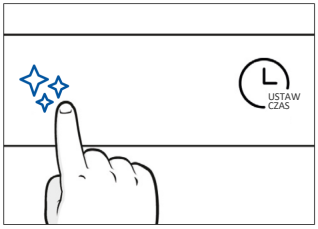
Po uruchomieniu automatycznie blokuje drzwi piekarnika i szybko podnosi temperaturę do 410°C.
Pod koniec cyklu czyszczenia resztki jedzenia pozostawią białą powłokę na emaliowanych powierzchniach. Aby usunąć te cząstki, przetrzyj szmatką zamoczoną w gorącej wodzie z mydłem i użyj szczotki lub wełny stalowej. Odpowiednie środki czyszczące to gorąca woda z mydłem lub środek do czyszczenia piekarników.

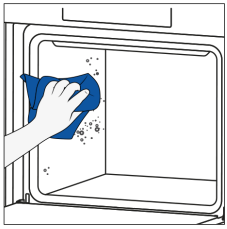
Jak to działa:

1. Wyjmij z piekarnika wszelkie akcesoria, takie jak ruszty, prowadnice boczne i śruba półek bocznych (*);
2. Włącz pokrętło funkcji na ✧. Obróć pokrętło, aby ustawić program pirolizy;
   Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas. Podczas tego procesu i następnej fazy chłodzenia drzwiczki piekarnika pozostaną zamknięte.
3. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
   ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej.

(*) tylko dla modeli z 7 poziomami.







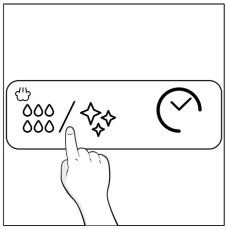
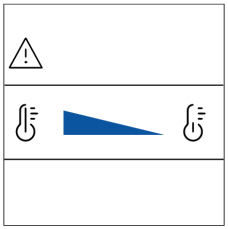
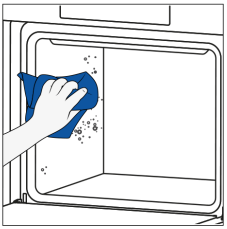
Para wodna

Funkcja czyszczenia H_2O Steam wodną pozwala bez trudu uporać się z lekkimi zabrudzeniami, zapewniając szybkie i przyjazne dla środowiska rozwiązanie do czyszczenia komory piekarnika za pomocą pary.

Jak to działa:

1. Wlej wodę do zbiornika pary, aż osiągnie maksymalny poziom wskazany na zbiorniku.
2. Wybierz program czyszczenia H2O Steam. Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
4. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
5. **OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej.



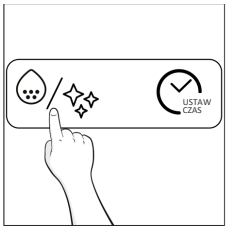
CZYSZCZENIE UKŁADU PAROWEGO

Odkamienianie

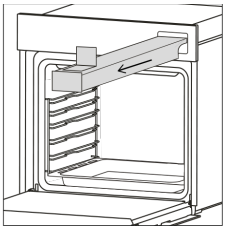
Ta funkcja jest sugerowana po 25 cyklach i będzie obowiązkowa po 40 cyklach. Piekarnik wyświetli ikonę na końcu każdego cyklu parowego, począwszy od 25. cyklu, jeśli użytkownicy nie przeprowadzili jeszcze odkamieniania. Po 40 cyklach parowych żaden z programów gotowania na parze nie zostanie uruchomiony, jeśli użytkownik nie wykona programu odkamieniania. Obejmuje to trzy etapy:

Krok 1 (Usuwanie resztek wody z parownika):

i. Wybierz tryb odkamieniania, a następnie naciśnij przycisk Start.
ii. Gdy brzęczyk wyemituje sygnał dźwiękowy, aby przejść do drugiego kroku, wyjmij zbiornik na wodę.

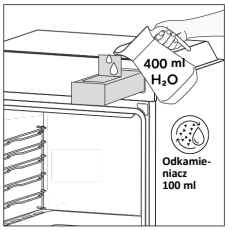


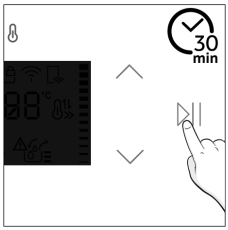


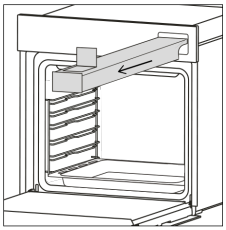


Krok 2 (Odkamienianie):

i. Dodaj 400 ml wody z kranu i 100 ml odkamieniacza do zbiornika pary. Następnie naciśnij przycisk start.
ii. Ten krok zajmie 30 minut, po czym, aby przejść do trzeciego etapu, należy ponownie wyjąć zbiornik pary.

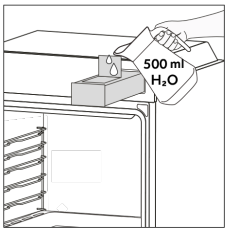


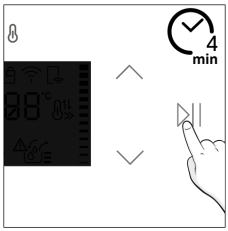




Krok 3 (Płukanie):

i. Dodaj 500 ml wody z kranu do zbiornika pary. Następnie naciśnij przycisk start.
ii. Ten krok zajmie 4 minuty. Na koniec procesu rozlegnie się sygnał dźwiękowy







Opróżnianie

Po każdym cyklu gotowania na parze woda pozostająca w parowarze zostanie automatycznie spuszczona z powrotem do zbiornika pary.

Podczas tego procesu na wyświetlaczu zostanie wyświetlona ikona .

Jeżeli zbiornik pary jest już pełny, na wyświetlaczu pojawi się ikona informująca o konieczności opróżnienia zbiornika, aby umożliwić rozpoczęcie procesu odprowadzania wody.

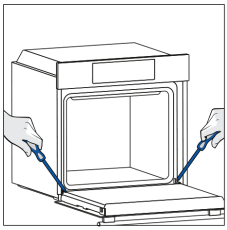
Czyszczenie katalityczne (dostępne w zależności od modelu)

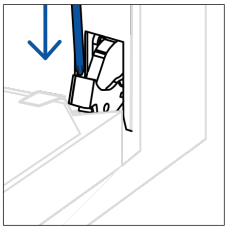
Panele katalityczne wyścielają komorę piekarnika i zapewniają luksus braku konieczności zmagania się z brudnym piekarnikiem.
Panele pokryte są specjalistyczną emalią o mikroporowatej strukturze, która doskonale pochłania tłuszcz powstający w wyniku rozprysków.
Poprzez katalityczną reakcję chemiczną skutecznie przekształcają wchłonięty smar w pierwiastki gazowe pod wpływem wysokich temperatur.

Zalecenia: Rozważ wymianę paneli katalitycznych po około trzech latach użytkowania, zwłaszcza jeśli używasz piekarnika od dwóch do trzech cykli gotowania tygodniowo. Zapewnia to optymalną wydajność i czystość.

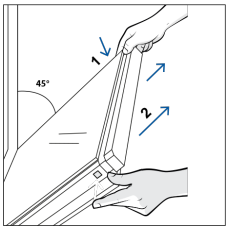
6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

1. Ustawić drzwi pod kątem 90°. Obrócić zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.

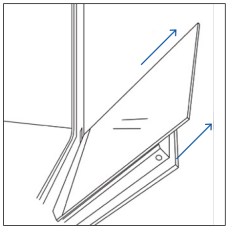




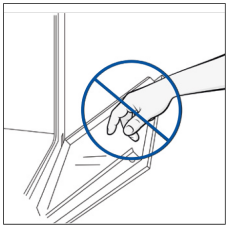
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych szyb na drzwiach.



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).



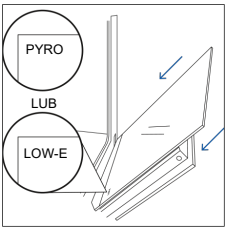
4. **OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.



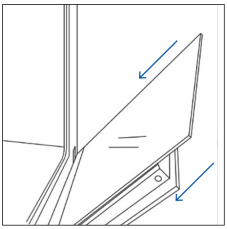
5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.



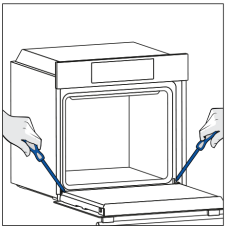
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „Low-E/PYRO” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwiczek, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwi.

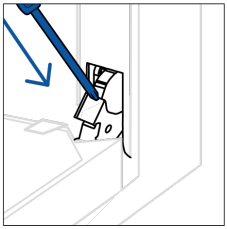


7. Załóż ponownie pokrywę drzwiczek górnej szyby, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków.



8. Następnie ustaw drzwiczki z powrotem na 90° i obróć zatrzaski zawiasów do wewnątrz, w stronę wnętrza piekarnika.





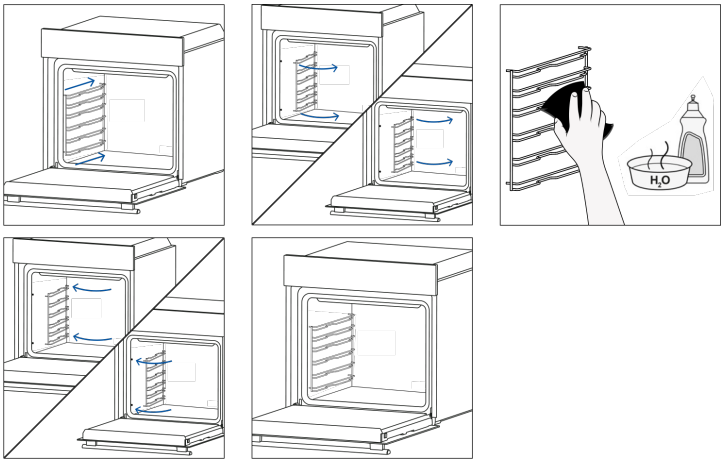
6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

Po każdym użyciu dokładnie wyczyść akcesoria i osusz je ręcznikiem. W przypadku trwałych pozostałości należy rozważyć namoczenie akcesoriów w mieszaninie wody i mydła na około 30 minut przed ponownym umyciem.

CZYSZCZENIE PROWADNIC BOCZNYCH:

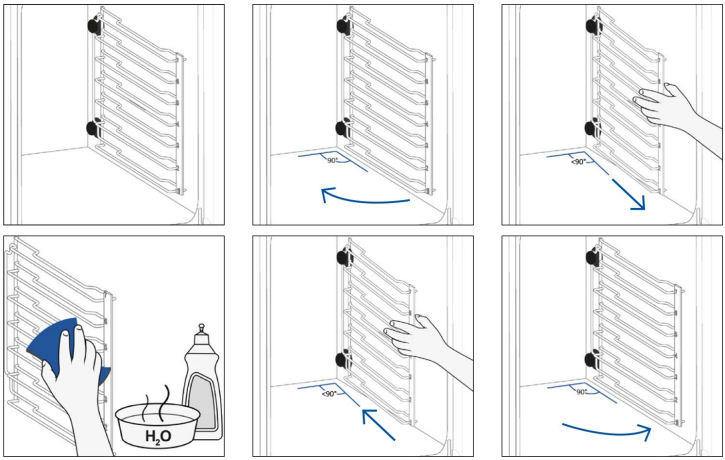
– **Model 6-poziomowy**

1. Zdejmij prowadnice boczne, pociągając je w kierunku strzałek.
2. Aby wyczyścić prowadnice boczne, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
3. Po procesie czyszczenia zamontuj prowadnice boczne w odwrotnej kolejności.



– **Model 7-poziomowy**

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.



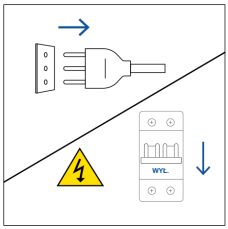
6.4. KONSERWACJA

WYMIANA KOMPONENTÓW

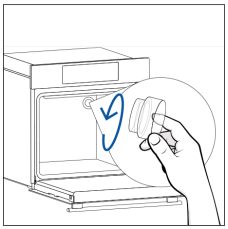
Wymiana żarówki na górze:

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.

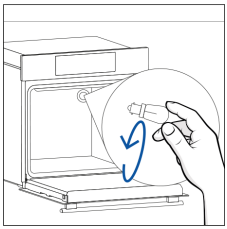
Krok 1



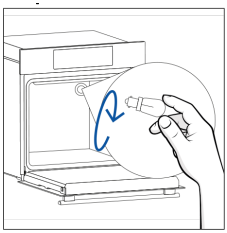
Krok 2



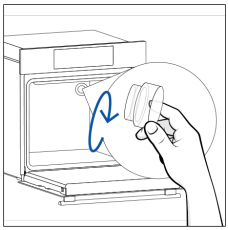
Krok 3



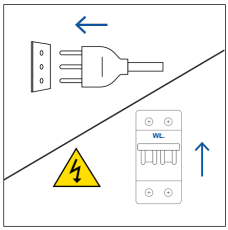
Krok 4



Krok 5



Krok 6

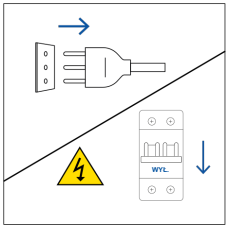


Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

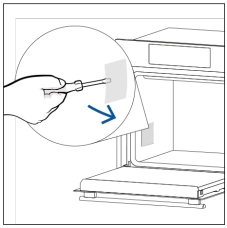
Wymiana żarówki bocznej:

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Użyć śrubokręta płaskiego, umieszczając go z boku szyby ochronnej i delikatnie nacisnąć, aby ją usunąć.
3. Ostrożnie chwycić żarówkę z podstawy.
4. Włożyć nową.
5. Zamontować ponownie szybę ochronną, delikatnie ją dociskając, aż zaskoczy na swoje miejsce.
6. Ponownie podłączyć piekarnik od źródła zasilania.

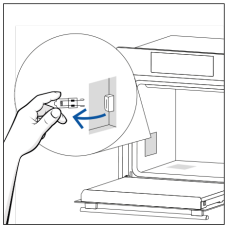
Krok 1



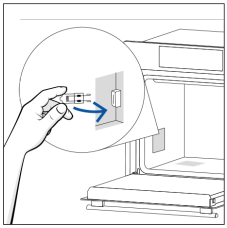
Krok 2



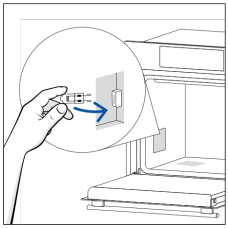
Krok 3



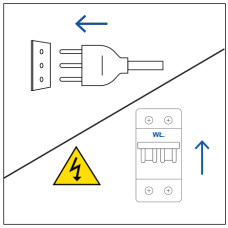
Krok 4



Krok 5



Krok 6



Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

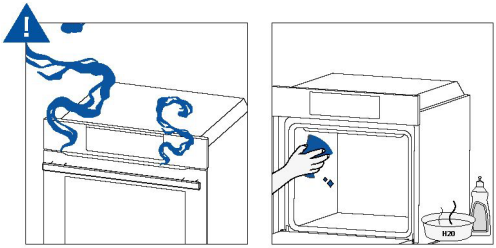
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli podczas użytkowania piekarnika wystąpi błąd, na wyświetlaczu pojawi się kod „ER”, po którym następują dwie cyfry, które identyfikują błąd.
Kontynuować, wyłączając piekarnik i odłączyć go od prądu, odczekać kilka minut, a następnie podłączyć go ponownie. Jeśli błąd zniknie, możesz wznowić korzystanie z piekarnika. Jeśli tak się nie stanie, skontaktuj się z obsługą klienta i podaj kod (ERXX) widoczny na wyświetlaczu.

Błąd



Dym



8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

8.1. UTYLIZACJA URZĄDZENIA



To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów.

Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

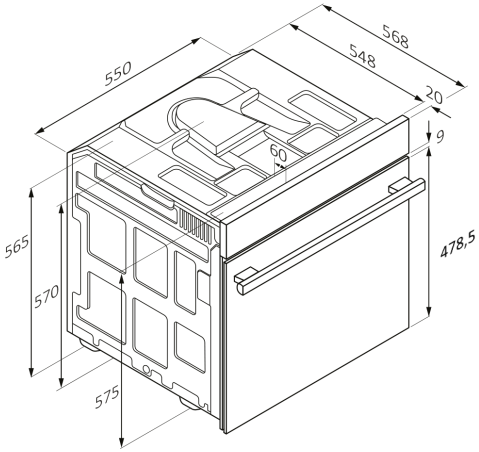
– Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
– Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

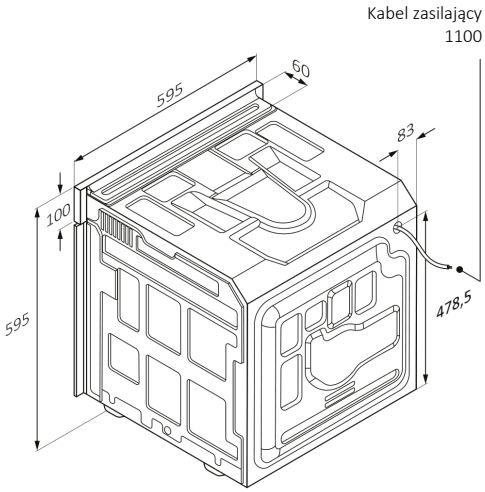
W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

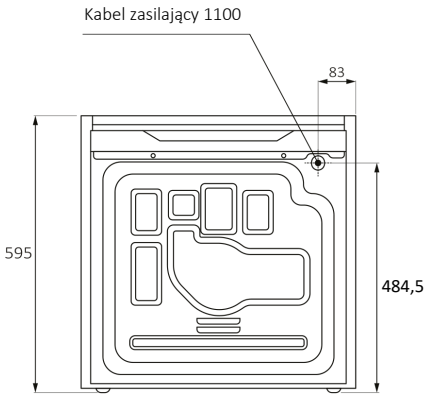
8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić.
Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza. Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli masz umowę na energię elektryczną z taryfą godzinową, program „gotowania opóźnionego" ułatwia oszczędzanie energii, przesuwając proces gotowania tak, aby rozpoczynał się w przedziale czasowym o obniżonej taryfie.

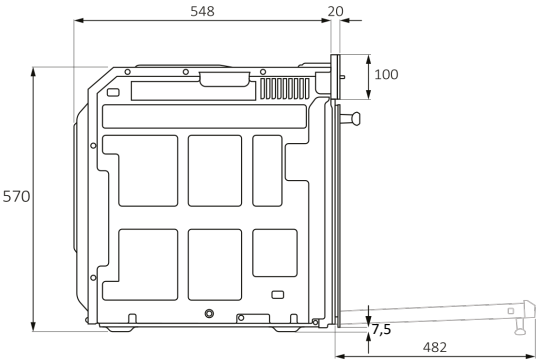
9. INSTALACJA





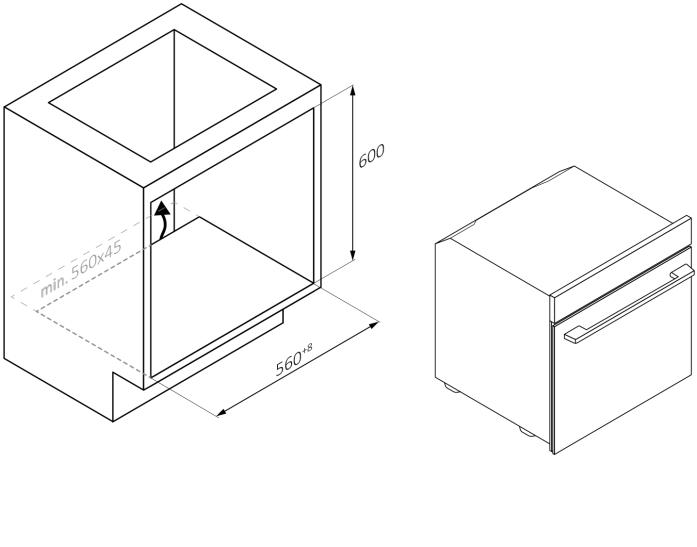


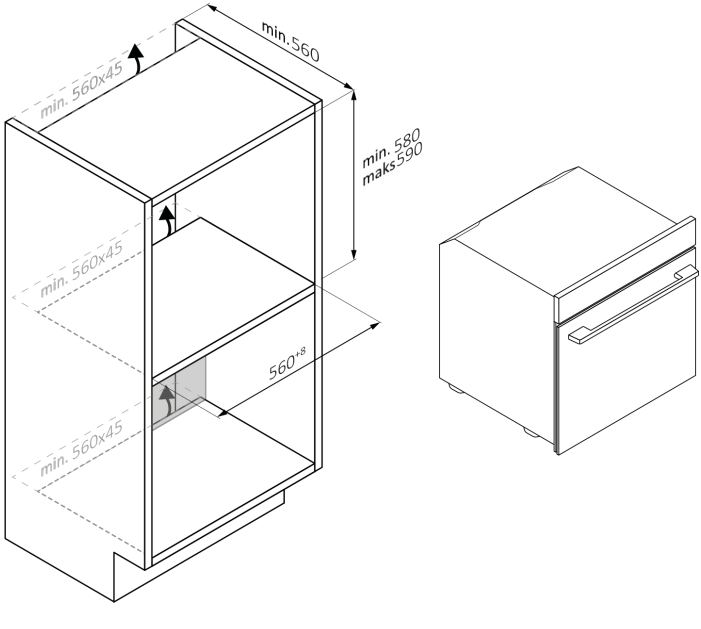
Widok z tyłu



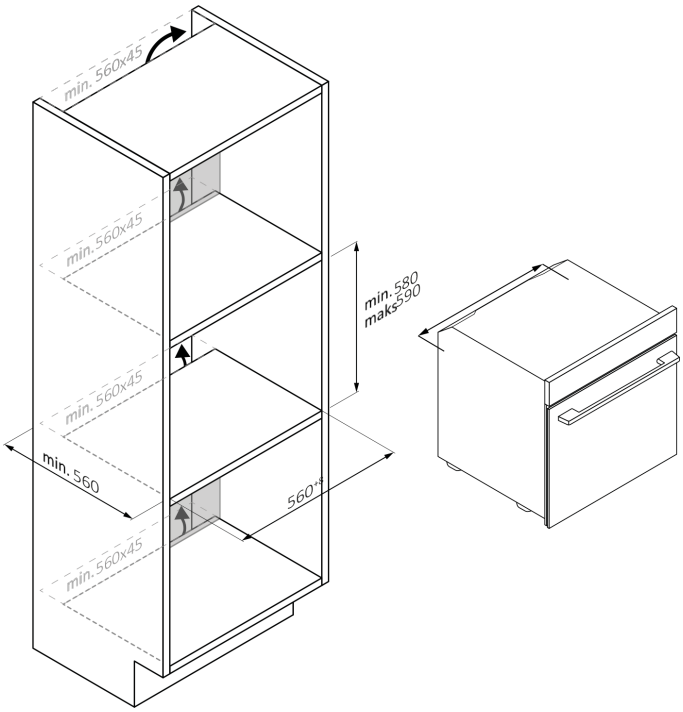
Widok z boku

mm

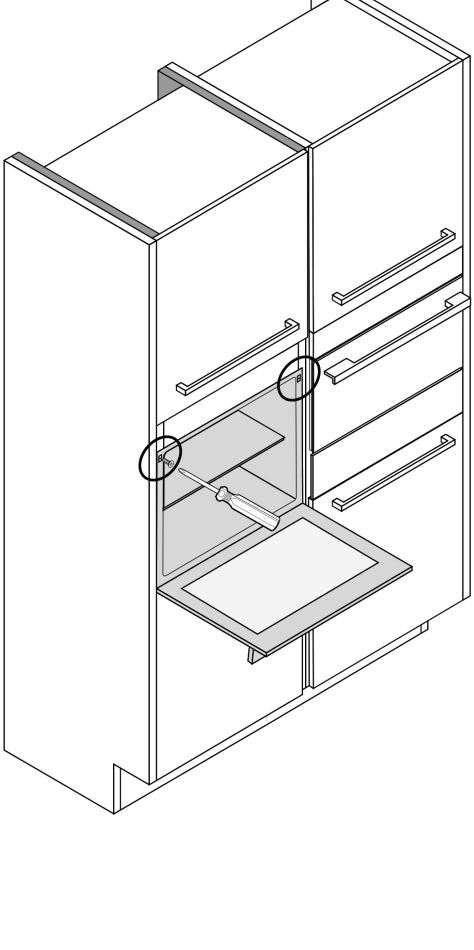

600
min. 560x45
560+8

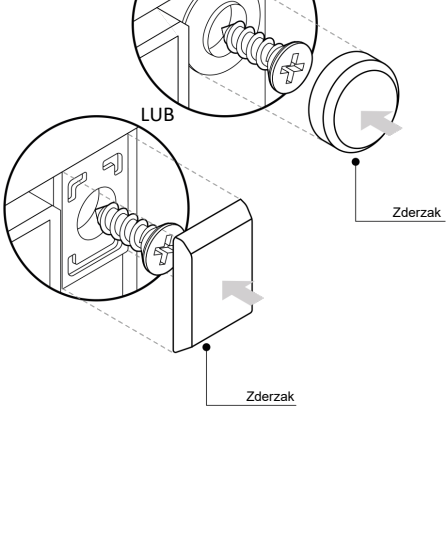

min. 560
min. 560x45
min. 580
maks 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

mm


min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
maks 590
min. 560
560*

mm





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

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE
8.1. Likvidace spotřebiče
8.2. Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí

9. INSTALACE

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ

- K čištění nepoužívejte parní čistič.
- ⚠ **POZOR:** Aby se vyloučilo riziko vzniklé v důsledku neúmyslného resetování jističe s tepelnou ochranou, tento spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, například přes časovač, ani nesmí být připojen k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem elektrické energie.
- Během používání je spotřebič horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby.

Použití v souladu s určením

- Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení pokrmů; jakékoli jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

Omezení použití

- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a údržbu bez dozoru.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Přístupné součásti mohou být během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.

UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou.
- Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na obrázcích. Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí šroubů dodaných se spotřebičem.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání.
- Během instalace by měla být trouba odpojena od síťového napájení, aby se zamezilo přehřátí.
- Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky.
- Nesprávná instalace může způsobit zranění osob a zvířat nebo škodu na majetku. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.
- Instalaci musí provést kvalifikovaný technik, který musí znát a dodržovat zákony platné v zemi instalace a pokyny výrobce.
- Po vybalení vždy zkontrolujte spotřebič, zda není poškozený; v případě problémů kontaktujte zákaznický servis ještě před instalací a nepřipojujte spotřebič k síťovému napájení.
- Než začnete spotřebič používat, odstraňte obalový materiál.
- Během instalace nepoužívejte madlo dvířek ke zdvihání a přemisťování trouby.
- Instalační a sousední nábytek musí odolat teplotám do 95 °C.
- Během instalace se doporučuje nosit ochranné rukavice, aby se zamezilo řezným zraněním.
- Neinstalujte výrobek do otevřeného prostředí vystaveného působení povětrnostních vlivů.
- Tento spotřebič je určen k používání v nadmořské výšce nižší než 2000 m.
- Před prvním použitím odstraňte ochranné fólie a reklamní nálepky z předního povrchu trouby.

VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY

- Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací.
- Připojení ke zdroji energie lze provést pomocí zástrčky nebo pevné kabeláže a vícepólového jističe se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy.
- V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem. Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace.
- Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko. V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů.
- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
- Před odstraněním odnímatelných součástí je nutné vypnout troubu. Po vyčištění je namontujte zpět podle pokynů.
- Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:
  - netahejte za napájecí kabel, abyste spotřebič odpojili od zdroje napájení;
  - nedotýkejte se spotřebiče mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
  - použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů se všeobecně nedoporučuje;
  - v případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

- **POZNÁMKA:** protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována.
- Každá nesprávně provedená oprava, instalace a údržba může vážně ohrozit uživatele.
- Výrobce tímto prohlašuje, že nezaručuje žádnou odpovědnost za přímé nebo nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, údržbou nebo opravou. Dále není odpovědný za škody způsobené nepřítomností nebo přerušením uzemňovací soustavy (např. za úraz elektrickým proudem).
- **POZOR:** Aby se vyloučilo riziko vzniklé v důsledku neúmyslného resetování jističe s tepelnou ochranou, tento spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, například přes časovač, ani nesmí být připojen k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem elektrické energie.
- Tento spotřebič není určen k aktivaci externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

- V odkapávacím plechu se hromadí zbytky, které odkapávají během pečení.
- Při umisťování plechu Airfry nebo roštu na bočnice se ujistěte, že kratší boční část (mezi zarážkou a vzdáleným koncem) je obrácena dovnitř trouby. Pokud má rošt ozdobnou kovovou lištu, věnujte pozornost jejímu umístění na vnější stranu trouby, aby bylo viditelné a čitelné logo značky. Správné umístění naleznete také na obrázku v části Příslušenství této uživatelské příručky.
- K čištění skel ve dvířkách trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky s brusným účinkem ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztříštění skla.
- Používejte pouze takovou teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu.
- Během pečení může dojít ke kondenzaci vlhkosti uvnitř vnitřního prostoru nebo na skle dvířek trouby. Jedná se o normální stav. Aby se tento jev omezil, po zapnutí trouby počkejte 10–15 minut, než do ní vložíte pokrm. V každém případě kondenzace zmizí, až trouba dosáhne teploty pečení.
- Zeleninu nepřipravujte v otevřeném pekáči, ale v nádobě s víkem.

- Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15–20 minut.
- Dlouhý výpadek napájení během probíhající fáze pečení může způsobit selhání monitoru. V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- ⚠ **POZOR:** Během pečení, nebo když je trouba horká, nedoplňujte vodu do spodní části vnitřního prostoru.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/nebo speciální nádoby.

VAROVÁNÍ (*PRO PYROLYTICKÉ TROUBY)

- Před čištěním musí být odstraněny vylité tekutiny.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Před spuštěním cyklu automatického čištění:
  - Vyčistěte dvířka trouby.
  - Vlhkou houbou odstraňte velké nebo hrubé zbytky jídla z vnitřku trouby. Nepoužívejte čisticí prostředky.
  - Vyjměte veškeré příslušenství a výsuvný rošt (pokud se používá).
  - Nepoužívejte utěrky.
- U trub se sondou do masa je nezbytné před prováděním čištění uzavřít otvor pomocí dodané matice. Otvor mějte uzavřený vždy, když sondu do masa nepoužíváte.
- Během pyrolytického čištění (pokud je k dispozici) mohou mít povrchy vyšší teplotu než obvykle a mělo by se zabránit přístupu dětí ke spotřebiči.
- Pokud je nad troubou varná deska, nikdy ji nepoužívejte během pyrolytického čištění; zabráníte tím přehřívání varné desky.

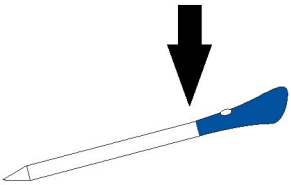
VAROVÁNÍ (*PRO TROUBY S FUNKCÍ STEAM PLUS)

- 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.

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.
- Správné používání teplotní sondy: Během pečení je nutné zasunout celou kovovou část sondy do pokrmu až po černou keramickou část nacházející se na konci sondy.

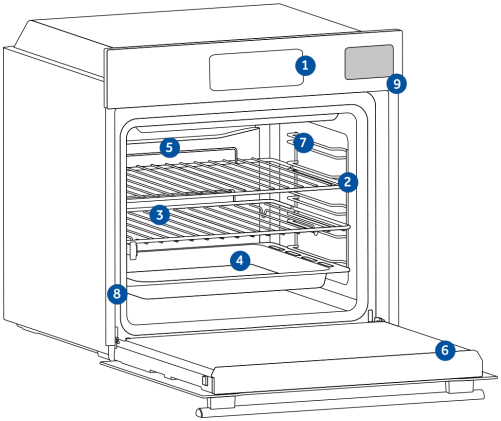
Zasuňte sondu Preci Probe
do pokrmu až po toto místo



- 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. Teplota keramické části může dosahovat 350 °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

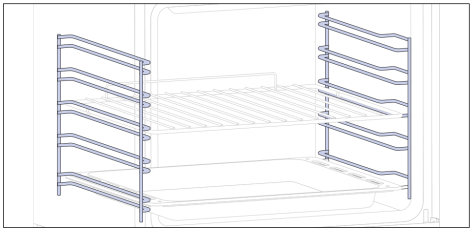


1. **Ovládací panel**
2. **Čísla pozic**
3. **Rošty**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátoru**
6. **Dvířka trouby**
7. **Boční drátěné rošty** (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. **Sériové číslo a kód QR**
9. **Vložení parního zásobníku**

Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.

2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ

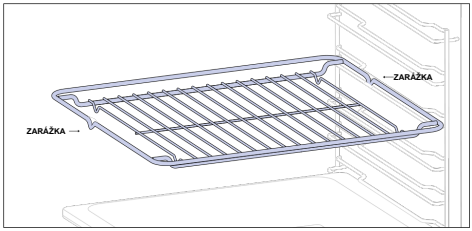
Boční drátěné rošty (pouze pokud jsou ve výbavě*)



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

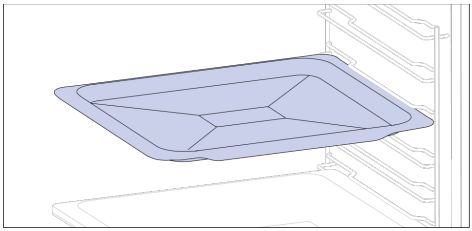
POZNÁMKA: 6 nebo 7 úrovní v závislosti na modelu.

Kovový rošt



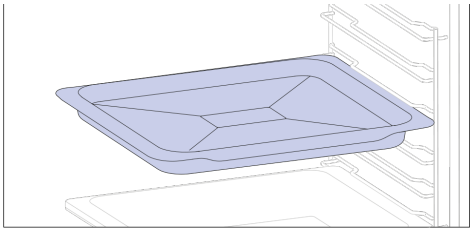
Kovový rošt v troubě je vyjímatelný, nastavitelný rošt, který drží nádobí, zaručuje rovnoměrné propečení a usnadňuje čištění. Lze jej používat k umisťování talířů a hrnců do různých výšek podle různých potřeb pečení.

Plech (pouze pokud je ve výbavě*)



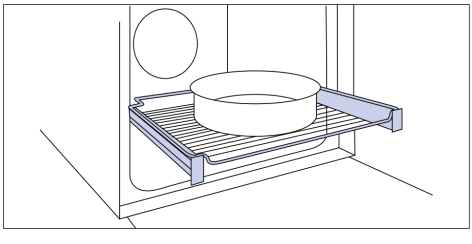
Plech je ideální k dosažení rovnoměrného propečení spodní strany a díky mělkému, plochému provedení se výborně hodí pro sušenky a sladké pečivo. Když se navíc umístí pod rošt, může pomoci zachytávat odkapávající šťávy, aby se trouba neznečistila.

Hlubší plech



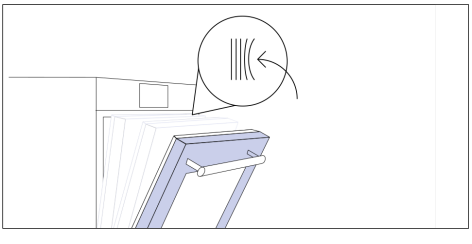
Hlubší plech je ideální pro recepty s doplňováním tekutin nebo vrstvami, například casserole nebo pečeně. Jeho hloubka je speciálně navržena tak, aby zajistila požadovanou konzistenci připravovaného pokrmu.

Teleskopické vodicí lišty
(pouze pokud jsou ve výbavě*)



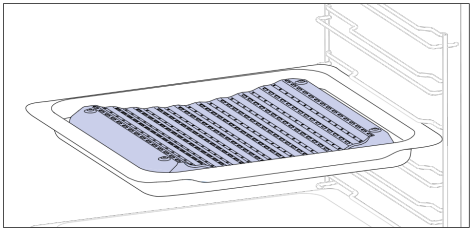
Teleskopické vodicí lišty jsou rošty, které lze roztahovat, což usnadňuje vkládání nebo vyjímání pokrmů bez nutnosti sahat hluboko dovnitř horké trouby. Zlepšují bezpečnost, stabilitu a lze je umisťovat do různých výškových pozic.

Závěsy pro tlumené zavírání/otvírání
(pouze pokud jsou ve výbavě*)



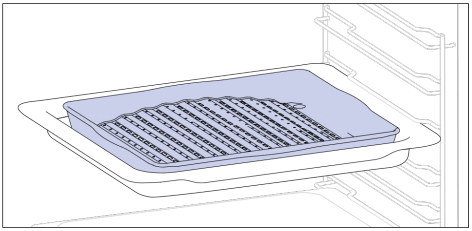
Závěsy pro tlumené zavírání a otvírání řídí pohyb dvířek, aby byl vyrovnaný a nedocházelo k přibouchnutí.

Dvojitý plech – režim PÁRA
(pouze pokud je ve výbavě*)



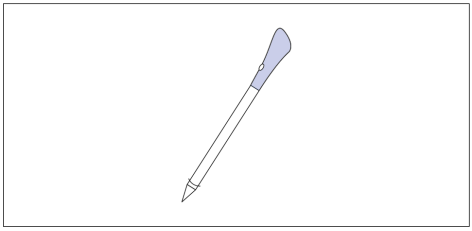
Vydutý tvar umožňuje správnou cirkulaci vlhkosti vznikající při pečení, což udržuje vysoké procento vlhkosti v pokrmech. Podle množství vody nalité na plech se dosáhne suššího nebo „vlhčího“ pečení.

Dvojitý plech – režim GRILOVÁNÍ
(pouze pokud je ve výbavě*)



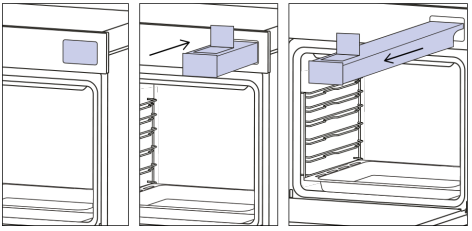
Vydutý tvar je vhodný pro grilování v troubě při vysoké teplotě (220°), což umožňuje grilovat i doma s minimem kouře díky odvádění tuků na dně plechu.

Sonda Preci Probe (pouze pokud je ve výbavě*)



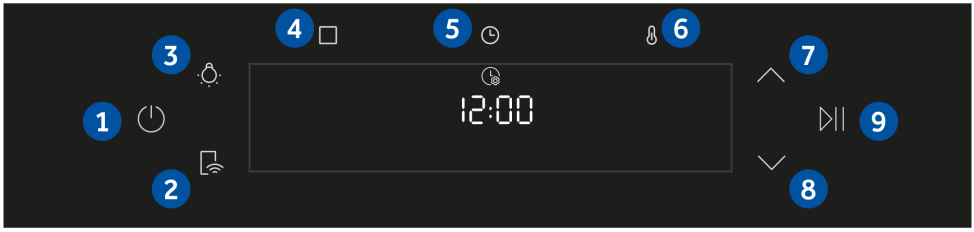
Tato sonda je snímač teploty, který po zasunutí do pokrmu a připojení k troubě prostřednictvím Bluetooth umožňuje kontrolovat vnitřní teplotu pokrmu během pečení. Používá se hlavně pro ryby a maso.

Parní zásobník



Parní zásobník je zásuvka, kterou lze naplnit vodou potřebnou pro pečení v páře a čisticí programy.

2.3. OVLÁDACÍ PANEL



Funkce a jejich umístění se mohou měnit v závislosti na modelu.

1. Vypínač
2. Dálkové ovládání
3. Světlo
4. Funkce
5. Čas
6. Teplota

7/8. Navigační tlačítka

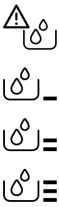
9. Spustit/Pozastavit

HLAVNÍ FUNKCE

Ovládací panel má následující hlavní funkce:

Symbol	Funkce	Popis
	Vypínač	Stisknutím zapněte/vypněte troubu.
	Dálkové ovládání zapnuto/vypnuto	Po spárování trouby s aplikací hOn aktivujte stisknutím tlačítka dálkové ovládání (prostřednictvím aplikace).
	Světlo	Stisknutím zapněte/vypněte osvětlení vnitřního prostoru trouby
	Funkce	Stiskněte jednou pro přístup k ručním funkcím, dvakrát pro programy Everyday Cooking, třikrát pro nabídku Čištění a čtyřikrát pro nabídku Wi-Fi.
	Čas	Stiskněte jednou pro dobu pečení, dvakrát pro minutku (k dispozici pouze v pohotovostním režimu) a třikrát pro odložené spuštění. V pohotovostním režimu jsou k dispozici funkce minutky a po stisknutí na 3 s funkce Denní čas.
	Teplota	Jedním stisknutím zkontrolujte teplotu vnitřního prostoru a dvojím stisknutím aktivujte možnost rychlého předehřevu (k dispozici pouze během fáze předehřevu trouby).
	Navigační tlačítka	Pomocí navigačních tlačítek přecházejte mezi funkcemi a upravujte parametry.
	Spustit/Pozastavit	Stisknutím spusťte/pozastavte pečení nebo potvrďte funkce.

ZPĚTNÁ VAZBA NA DISPLEJI (viditelná, pouze v aktivním stavu)

Symbol	Zpětná vazba	Popis
	**Chybí zásobník**	Tato ikona se zobrazuje, když chybí parní zásobník.
	**Naplňte zásobník**	Tato ikona se zobrazuje, když je nutné doplnit vodu do parního zásobníku.
	**Probíhá vypouštění**	Tato ikona se zobrazuje během vypouštění.
	**Prázdný zásobník**	Tato ikona se zobrazuje, když v parním zásobníku není žádná voda.
	**Vyprázdněte zásobník**	Tato ikona se zobrazuje jako výzva pro uživatele, aby vyprázdnil parní zásobník.
	**Zpětná vazba k hladině vody**	Čárky vedle ikony představují dostupné množství vody v parním zásobníku.

2.4. PŘIPOJENÍ

Parametry bezdrátového přenosu

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenční pásmo [MHz]	2401–2483	2402–2480
Maximální výkon [mW]	100	10

Parametry bezdrátového přenosu pro sondu Preci Probe, model et180

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenční pásmo [MHz]	2400÷2480
Maximální výkon [mW]	2,5 (4 dBm)

INFORMACE O VÝROBKU PRO SÍŤOVÉ ZAŘÍZENÍ

Příkon výrobku s připojením k síti v pohotovostním režimu, pokud jsou připojené všechny porty pevné sítě a jsou aktivovány všechny porty bezdrátové sítě: 2,0 W

Jak aktivovat port bezdrátové sítě:

Jakmile uživatel stiskne tlačítko zapnutí napájení, zapne se modul Wi-Fi.

Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:

Jakmile uživatel stiskne tlačítko vypnutí napájení, modul Wi-Fi se deaktivuje. Wi-Fi lze také deaktivovat výběrem možnosti „Vypnout“ v nabídce nastavení Wi-Fi, když je trouba zapnutá.

Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky pro trh ve Velké Británii. Úplný text prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com.

JAK KOMUNIKOVAT S APLIKACÍ

Spotřebič lze připojit k domácí bezdrátové síti a ovládat na dálku pomocí aplikace. Připojte spotřebič, aby byl stále aktualizován nejnovějším softwarem a funkcemi.

POZNÁMKA

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

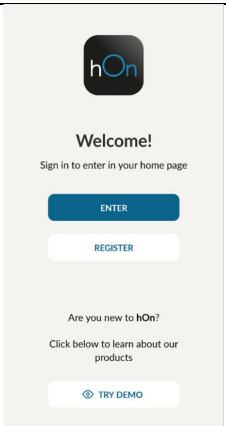
Stáhněte si aplikaci na chytrém telefonu.

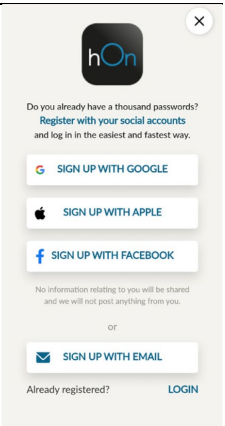
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRACE NOVÉHO UŽIVATELE

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

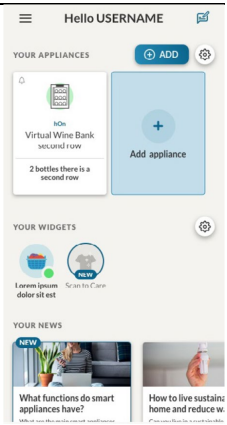




RYCHLÉ PÁROVÁNÍ S REGISTRACÍ

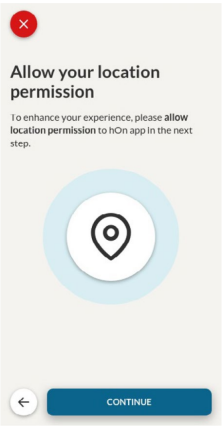
Krok 1

- Vyberte „Přidat spotřebič“.



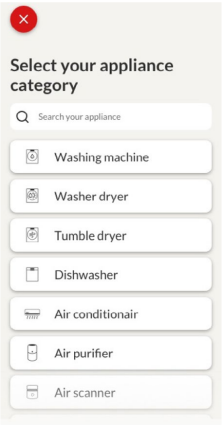
Krok 2

- Udělte oprávnění ke zjišťování polohy.



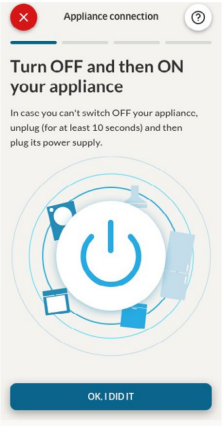
Krok 3

- V kategorii spotřebičů vyberte troubu.



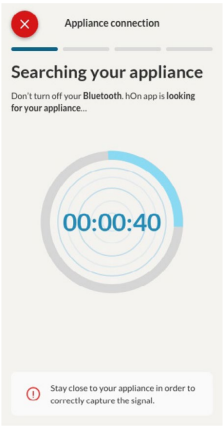
Krok 4

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



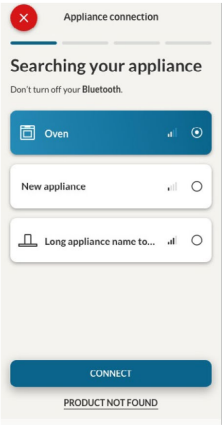
Krok 5

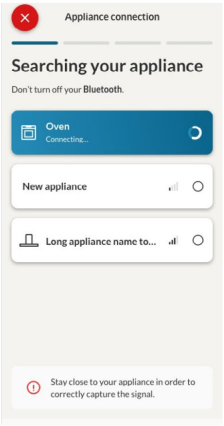
- Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat vaše domácí spotřebiče.



Kroky 6.1–6.2

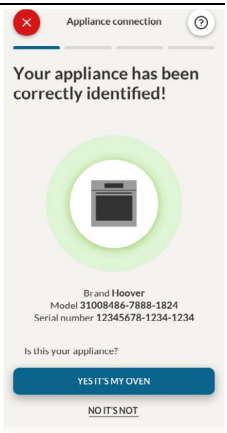
- Vyberte domácí spotřebič, klepněte na „připojit“ a počkejte několik sekund.





Krok 7

- Trouba bude nalezena a můžete ji ovládat pomocí aplikace hOn.

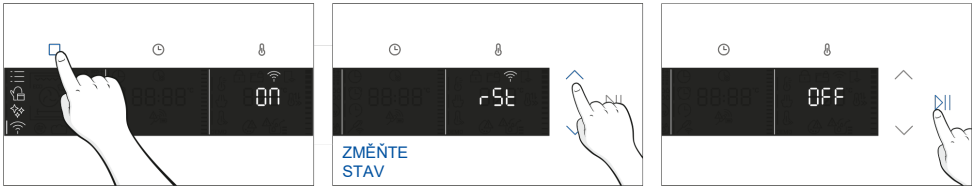


JAK ZMĚNIT NASTAVENÍ WIFI

Jakmile je spotřebič připojen, uživatel může měnit nastavení Wi-Fi mezi:

- **ZAPNOUT WIFI: Stav trouby je možné sledovat pouze pomocí aplikace.**
- **WIFI hOn: Trouba může být používána výhradně aplikací.**
- **VYPNOUT WIFI: Trouba není připojena, ale je stále zaregistrována s uloženými přihlašovacími údaji k síti.**
- **RESETOVAT WIFI: Připojení se resetuje a je možné provést novou registraci.**

1. Klepněte na ☐ a vstupte do nabídky WIFI. Na displeji se zobrazí „Zapnuto“.
2. Na displeji se zobrazí „Zapnuto“.
3. Opakovaně stiskněte šipky, dokud se nezobrazí „Vypnuto“ nebo nastavení resetu „rSt“.



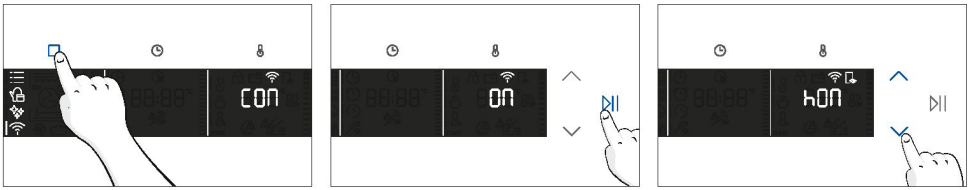
DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

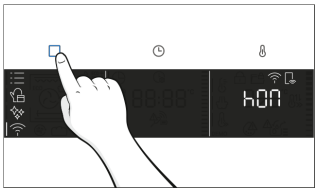
Dálkové ovládání umožňuje ovládat spotřebič přímo z panelu a z aplikace hOn, což nabízí uživatelům řadu výhod zlepšujících pohodlí, účinnost a celkový přístup k pečení.
Tato funkce umožňuje využívat různé možnosti pomocí vašeho zařízení, například: okamžité nebo plánované spouštění receptů nebo programů přípravy pokrmů, které jsou již v aplikaci, sledování průběhu přípravy receptů v reálném čase, upravování použitých parametrů pečení, sledování průběhu pečení pomocí sondy, spravování uložených receptů pomocí „funkce Jolly“ na spotřebiči (viz příslušný oddíl). Navíc je možné dostávat oznámení po dokončení programů nebo receptů. Dálkové ovládání lze aktivovat výhradně v případě, že je výrobek registrován.

POZNÁMKA: Je k dispozici pro všechny funkce pečení na spotřebiči kromě programů Gratinování, Gril a Supergrill.

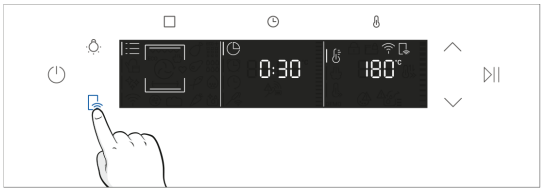
Jak aktivovat dálkové ovládání:

1. Klepnutím na ☐ vyberte režim WIFI.
2. Na displeji se zobrazí „Připojit“. Klepněte na ⏯. Začne blikat text „Zapnuto“.
3. Klepnutím na ⌄ vyberte režim „hOn“ a klepnutím na ⏯ aktivujte dálkové ovládání.
4. Stisknutím ☐ ukončete režim „hOn“.
5. Vstupte do aplikace, vyberte program a nechte spustit pečení. V průběhu pečení je možné ovládat a měnit parametry programu jak ze spotřebiče, tak z aplikace.

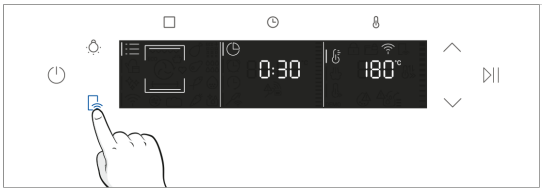




Dálkové ovládání lze aktivovat také v průběhu pečení stisknutím příslušného tlačítka.

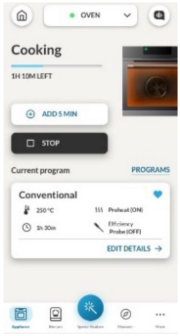


Jak zastavit dálkové ovládání:
V průběhu programu přípravy pokrmu je možné provést zastavení přímo na spotřebiči stisknutím odpovídajícího tlačítka dálkového ovládání, které se dodává se spotřebičem.



Program přípravy pokrmu je možné zastavit také na dálku pomocí aplikace, ve které klepnete na tlačítko „ZASTAVIT“ na displeji. Trouba automaticky zastaví pečení.

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



3. NEŽ ZAČNETE

3.1. INFORMACE KE SPUŠTĚNÍ

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

Jak fungují dvířka

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

Jak funguje osvětlení

Vnitřní prostor trouby je osvětlován jednou nebo více žárovkami, které se obvykle aktivují při každém zahájení pečení.
U modelů vybavených dveřním spínačem (viz níže) se světlo automaticky zapíná po otevření dvířek.
U modelů vybavených tlačítkem světla lze osvětlení aktivovat také tímto tlačítkem.
Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než 10 minut, světlo se automaticky vypne.
Během pyrolytického čištění zůstává světlo vypnuté.*

Jak funguje chladicí ventilátor

Účelem chladicího ventilátoru je odvádět teplo, bránit nadměrnému ohřívání trouby a jejího okolí a rovněž chránit kuchyňské spotřebiče před účinky vysokých teplot. Z tohoto důvodu je slyšet běžící chladicí ventilátor ještě nějakou dobu po vypnutí trouby.
Je v provozu během cyklu pečení a po jeho skončení v závislosti na teplotě uvnitř trouby.
Když je chladicí ventilátor v provozu, obvykle se ozývá lehké hučení nebo vrčení. Také můžete zaznamenat proud teplého vzduchu vycházející z mezery mezi dvířky trouby a ovládacím panelem. Ventilátor je zapnutý během pyrolytického čištění, když jsou zamčená dvířka.*
Po zapnutí funkce ECO zůstane světlo vypnuté.

(* pouze pro pyrolytické trouby)

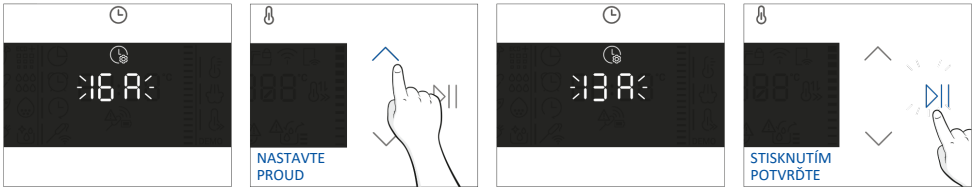
3.2. PRVNÍ POUŽITÍ

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

- **NASTAVENÍ ČASU:** Na displeji se bude zobrazovat blikající přednastavený čas „12:00“. Chcete-li jej upravit, podržte tlačítko ⏻ a šipkami nastavte aktuální hodiny. Stisknutím tlačítka ◷ potvrďte hodiny. Stejným postupem nastavte minuty. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ⏯.

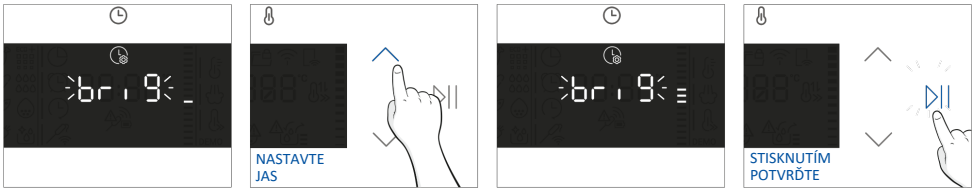


- **PROUD:** Trouba je standardně nastavena tak, aby pracovala s vyšším výkonem vhodným pro domácnosti s příkonem vyšším než 3 kW (16 A). Jestliže má vaše domácnost nižší příkon, můžete změnit toto nastavení na ⏯ 13 A. Toto nastavení ovlivňuje rychlost ohřívání trouby. Volba vyšší možnosti (16 A) znamená, že se ohřeje rychleji (protože má vyšší odběr proudu). Na displeji uvidíte dvě volby: 13 A a 16 A. Šipkami vyberte upřednostňovanou možnost. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ⏯.

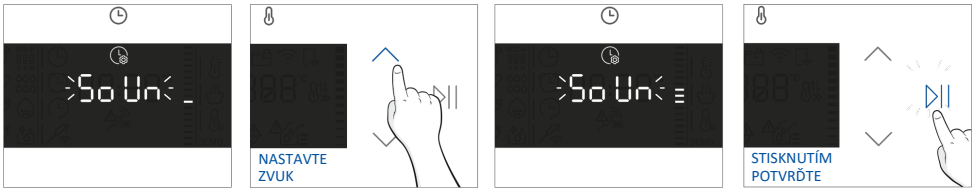


POZNÁMKA: Možnost nastavení proudu je k dispozici pouze během počáteční instalace. Chcete-li změnit nastavený proud, viz pokyny pro činnosti po instalaci.

- **JAS:** Na displeji se zobrazuje symbol „brig“. Čísla přestavují úroveň intenzity jasu, kterou lze upravovat šipkami. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ⏯.

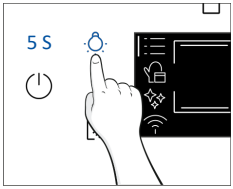


- **ZVUK:** Na displeji se zobrazuje symbol „Zvuk“. Čísla přestavují úroveň intenzity zvuku, kterou lze upravovat šipkami. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ⏯.



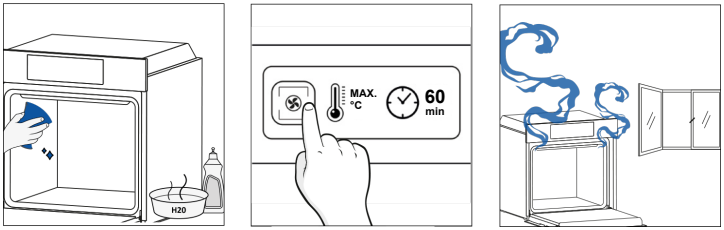
- **POKYNY PRO ČINNOSTI PO INSTALACI**

Stisknutím tlačítka Světlo na 5 s je možné vrátit se k výchozímu nastavení.



3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

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

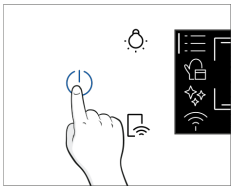


4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

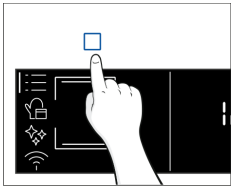
ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ TROUBY

Podržením tlačítka ⏻ zapněte/vypněte troubu



NABÍDKA FUNKCÍ

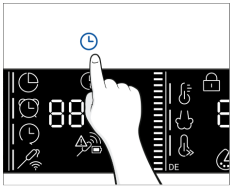
Stisknutím tlačítka ☐ vstupte do nabídky Funkce.
Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka pro zadání následujících nastavení:

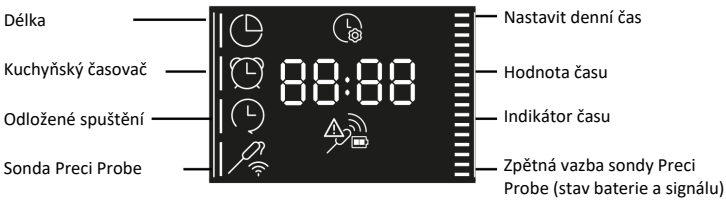


Symbol	Funkce	Popis
	HLAVNÍ FUNKCE	Tato funkce umožňuje vybrat požadovaný program přípravy pokrmu šipkami. Klepnutím na ◷ a 🌡 nastavte čas a teplotu. Stisknutím tlačítka ⏯ spusťte funkci. Chcete-li pozastavit program, znovu stiskněte tlačítko.
	KATEGORIE POKRMŮ	V této nabídce můžete šipkami přistupovat ke čtyřem kategoriím přípravy pokrmů, které jsou již vestavěné v troubě. Na displeji se zobrazí výchozí čas a teplota.
	WIFI	V tomto režimu můžete připojit troubu k síti a zaregistrovat ji v aplikaci hOn.
	FUNKCE ČIŠTĚNÍ	Tato funkce umožňuje zvolit systém čištění, který je k dispozici ve vaší troubě.

NABÍDKA ČAS

Až vyberete program přípravy pokrmu, stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas.
Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka ⏲ pro zadání následujících nastavení:

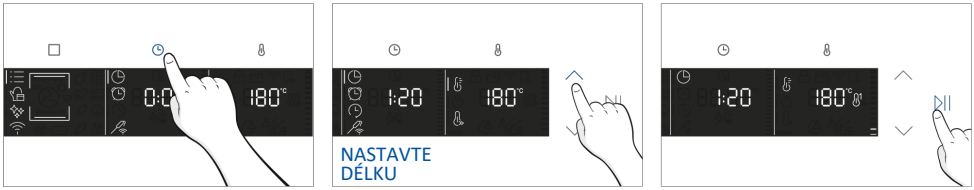




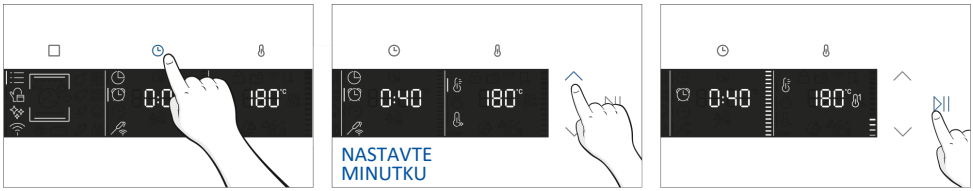
POZNÁMKA: Současně nelze nastavovat více parametrů, proto zůstane v paměti pouze naposledy nastavený parametr, zatímco předchozí se odstraní.

Symbol	Funkce	Popis
	a) DOBA PEČENÍ	Umožňuje nastavit požadovanou dobu pečení pro zvolený recept. Stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka ⏲ vyberte funkci „Doba pečení“. Potom šipkami upravte hodnotu a potvrďte ji stisknutím tlačítka ⏯. Odpočet se spustí na konci předehřevu (pokud se používá). V průběhu pečení je možné měnit hodnotu času stisknutím tlačítka ⏲ a šipkami. Po uplynutí daného času se na displeji zobrazí „Konec“ a pečení se zastaví.
	b) MINUTKA	Umožňuje používat troubu jako budík. Stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka ⏲ vyberte funkci „Minutka“. Potom šipkami upravte hodnotu a potvrďte ji stisknutím tlačítka ⏯. V průběhu pečení je možné měnit hodnotu času stisknutím tlačítka ⏲ a šipkami. Potom znovu spusťte pečení stisknutím tlačítka ⏯. Po uplynutí daného času bude pečení pokračovat, dokud nebude ručně přerušeno. Tuto funkci lze také nastavit stisknutím tlačítka ⏲, i když je trouba v pohotovostním režimu. Po aktivaci funguje minutka nezávisle na funkcích trouby pro pečení.
	c) ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ	Umožňuje zvolit čas spuštění pečení. Stisknutím tlačítka ⏲ vstupte do nabídky Čas. Opakovaným klepnutím na ⏲ vyberte funkci „Odložené spuštění“. Potom šipkami upravte hodnotu a potvrďte ji stisknutím tlačítka ⏯. POZNÁMKA: Odložené spuštění lze aktivovat pouze po nastavení doby pečení a není k dispozici s funkcemi grilu.

a. DOBA PEČENÍ



b. MINUTKA

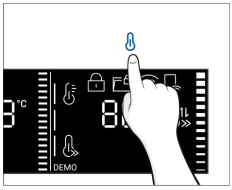


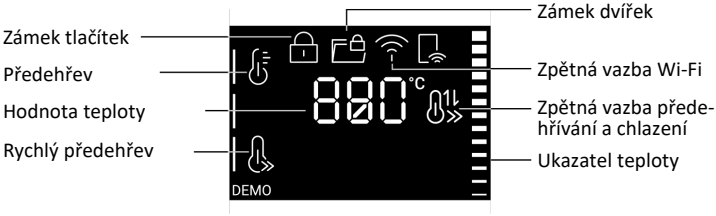
c. ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ



NABÍDKA TEPLOTA

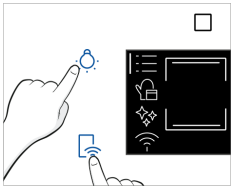
Až vyberete program přípravy pokrmu, stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Teplota. Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka pro zadání následujících nastavení:





Symbol	Funkce	Popis
	TEPLOTA	Stisknutím tlačítka nastavte teplotu a šipkami upravte hodnotu.
	RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	Dvojím stisknutím tlačítka nastavte rychlou teplotu.

DALŠÍ FUNKCE

Symbol	Funkce	Popis
	DĚTSKÝ ZÁMEK	 Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi. Chcete-li ji aktivovat, na 3 sekundy současně stiskněte tlačítka Světlo a Dálkové ovládání. Na uživatelském rozhraní se zobrazí ikona s visacím zámkem. V tomto stavu je uživatelské rozhraní trouby zamčené a nelze měnit žádná nastavení. Chcete-li deaktivovat dětský zámek, opět na 3 sekundy stiskněte tlačítka Světlo a Dálkové ovládání (ikona s klíčem zmizí).

4.2. FUNKCE PEČENÍ

MOŽNOST RYCHLÉHO PŘEDEHŘEVU

Po vybrání programu přípravy pokrmu a teploty lze vybrat možnost předehřevu stisknutím ikony teploty na 3 s, aby se urychlila fáze předehřívání. Tato možnost aktivuje kombinaci ventilátoru a topných těles bez ohledu na zvolenou funkci pečení.
Když je aktivován rychlý předehřev, světlo se vypne, dokud trouba nedosáhne požadované teploty, aby se šetřila energie.

4.2.1. STANDARDNÍ FUNKCE

POZNÁMKA: Při používání funkcí vyžadujících předehřev je nutné během této fáze vyjmout veškeré příslušenství. Pokud jde o předehřev, řiďte se pokyny v následující tabulce.
„ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV“ znamená, že se vyžaduje předehřev a je k dispozici možnost rychlého předehřevu, „NE“ znamená, že předehřev není k dispozici a pokrmy se musí vkládat do studené trouby.

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Sonda PRECI PROBE k dispozici	Doporučení
	*Konvenční	200 °C 30–250 °C	L2/L3	ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: dorty, chléb nebo sušenky v jedné úrovni.
	Konvekce + ventilátor	175 °C 50–250 °C	L2/L3	ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: pečeně, casserole, zeleninu nebo koláče s vlhkou náplní.
	Víceúrovňový	160 °C 50–250 °C	L3 (jeden plech) L3+L6 (dva plechy) L2+L4+L6 (tři plechy)	ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: dorty, sušenky a pizzu v jednom nebo více patrech. Ideální pro přípravu různých pokrmů.
	Spodní ohřev	170 °C 50–230 °C	L1/L2	ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: dušení a Gentle Cooking v jedné úrovni
	Spodní ohřev + ventilátor	170 °C 50–230 °C	L2/L3	ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: slané koláče nebo pokrmy s tekutými polevami v jedné úrovni.
	Gril	L5 L1–L5	L6/L7	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: malá množství klobás nebo steaků. Používejte se zavřenými dvířky.
	**Supergrill	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).

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Sonda PRECI PROBE k dispozici	Doporučení
	**Gratinování	200 °C 150–250 °C	L4/L5	ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: celé kusy masa (pečeně) nebo gratinované pokrmy. Používejte se zavřenými dvířky. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm.
	Víceúrovňový+	200 °C 150–250 °C	L1+L2+L3+L6	ANO/RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	ANO	IDEÁLNÍ PRO: přípravu celého menu bez míchání vůní. Pokrmy není nutné vyjímat ve stejném okamžiku během přípravy.
	Pizza	300 °C 200–300 °C	L2/L3	NE	NE	IDEÁLNÍ PRO: všechny druhy pizzy bez předehřevu trouby. Používejte nižší teploty pro mražené potraviny a 300 °C pro domácí recepty.
	*ECO	190 °C 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.
	Airfry	200 °C 150–250 °C	L4	NE	NE	IDEÁLNÍ PRO: přípravu mražených potravin nebo předpečených potravin, které se obvykle smaží. Díky vyhrazenému plechu** může horký vzduch rovnoměrně proudit.
	Chléb (pára)	210 °C 180–220 °C	L2/L3	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: pečení chleba a pecnů
	Jolly	-	-	-	-	Speciální funkce

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

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Sonda PRECI PROBE k dispozici	Doporučení
	Bílé maso (pára)	190 °C 180–200 °C	L3/L4	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: drůbež a kusy bílého masa
	Červené maso (pára)	190 °C 180–200 °C	L3/L4	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: hovězí a kusy červeného masa
	Ryby (pára)	170 °C 160–180 °C	L3/L4	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: celé ryby a filety
	Zelenina (pára)	190 °C 180–200 °C	L3/L4	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: pečenou zeleninu a brambory

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

4.2.2. SPECIÁLNÍ FUNKCE

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Doporučení
♡	Jolly	-	-	-	Přidejte do přednastaveného seznamu funkcí svou oblíbenou funkci, kterou ještě nemáte v troubě. Můžete ji nakonfigurovat pomocí aplikace hOn.

♡ Funkce Jolly

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

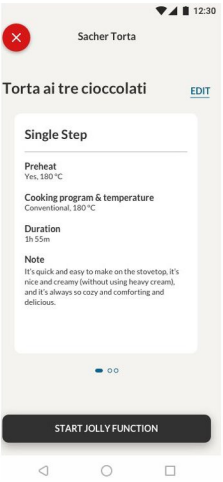


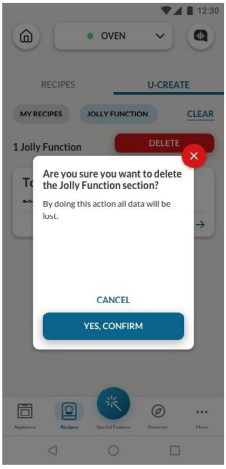
Jak nastavit funkci Jolly:

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

Jak upravit funkci Jolly:

Chcete-li upravit funkci Jolly, v aplikaci přejděte do části s recepty a vyberte kartu receptu označenou jako funkce Jolly. Klepnutím na tlačítko „Upravit“ si přizpůsobíte recept a upravíte dříve nastavené parametry.
Překryvná zpráva vás informuje, že abyste mohli uložit nově upravenou funkci Jolly, musíte odebrat tu předchozí. Jestliže ji potvrdíte, předchozí funkce Jolly se odstraní, nové parametry se uloží do spotřebiče a budou vidět v aplikaci.





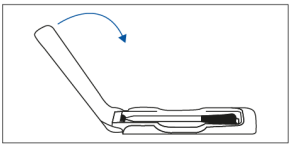
Jak odstranit funkci Jolly:

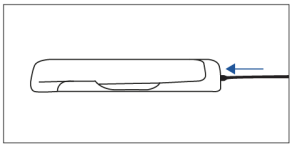
Chcete-li odebrat funkci Jolly z uživatelského rozhraní trouby, v aplikaci vstupte do části s recepty.
Po klepnutí na kartu receptu označenou jako funkce Jolly lze tuto funkci odstranit kliknutím na červené tlačítko „Odstranit“.
Zobrazí se překryvné okno se žádostí o potvrzení. Budete-li pokračovat, funkce Jolly uložená v troubě bude odebrána a již nebude k dispozici v aplikaci.

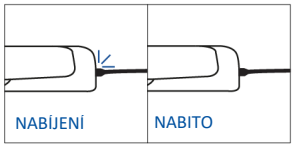
SONDA PRECI PROBE

Před použitím ověřte nabití sondy Preci Probe:

1. Vložte sondu Preci Probe do nabíječky a zavřete kryt.
2. Připojte nabíječku kabelem USB k napájecímu zdroji USB, například k adaptéru USB nebo portu USB v počítači/notebooku. Nabíječka nemůže správně fungovat s powerbankou kvůli funkci automatického vypínání.
3. Rozsvítí se indikátor na nabíječce a během nabíjení bude blikat. Až bude sonda Preci Probe úplně nabitá, indikátor zhasne.

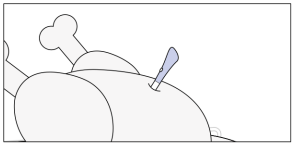


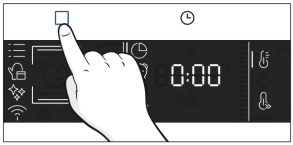


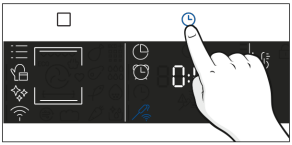


Jak registrovat a používat sondu Preci Probe:

1. Zasuňte sondu do pokrmu.
2. Klepnutím na ☐ vyberte požadovanou funkci a opakovaným klepnutím na ◷ vyberte ikonu Sonda.
3. Za chvíli rozpozná trouba kód sondy. Klepněte na ⏯ a šipkami nastavte cílovou teplotu.
4. Potvrďte nastavení klepnutím na ⏯. Od tohoto okamžiku bude trouba využívat údaje ze sondy ke sledování vnitřní teploty pokrmu.
5. Jakmile je dosaženo požadované teploty, ozve se alarm a trouba se vypne. Opatrně vyjměte sondu z pokrmu.







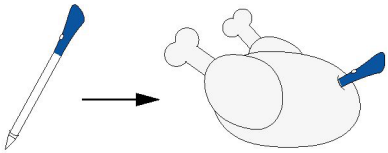






Tipy pro přípravu pokrmů

Sonda má jeden měřicí bod. Zasuňte do pokrmu celou sondu s kovovou špičkou umístěnou ve středu pokrmu. Umístěte tento bod co nejblíže nejsilnější (nejchladnější) části pokrmu, aby mohla přesně monitorovat průběh pečení.



Sondu lze používat s ručními funkcemi (Konvenční, Konvekce + ventilátor, Gril, Super grill, Gratinování a Víceúrovňový), jednotlivými KATEGORIEMI 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

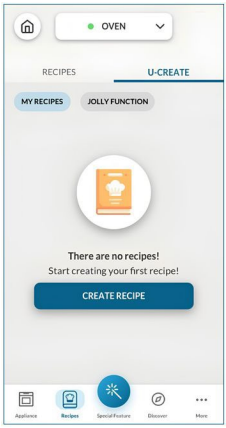
4.2.3. FUNKCE VÍCE KROKŮ

Funkce Více kroků umožňuje zachovat dříve nastavené parametry pečení (teplotu a čas) a zároveň během pečení měnit jiné funkce.

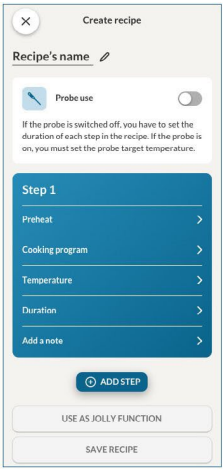
Vícekrokové recepty lze vytvářet v aplikaci hOn prostřednictvím funkce U-Create a ukládat do trouby.

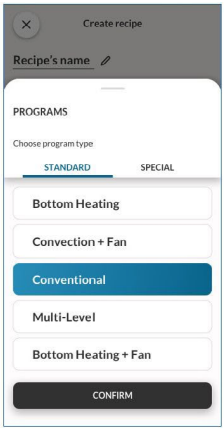
Uživatel může uložit vícekrokový recept jako funkci Jolly pro umístění do trouby, nebo ho uložit v aplikaci hOn pro okamžité dálkové spuštění z aplikace.

Krok 1. V části U-Create v aplikaci stiskněte „Vytvořit recept“.

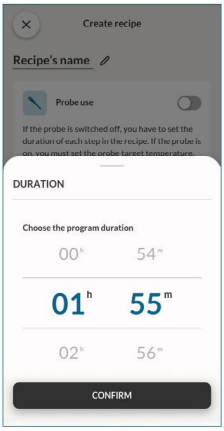


Krok 2. Upravte název receptu a zvolte parametry pro první krok receptu.

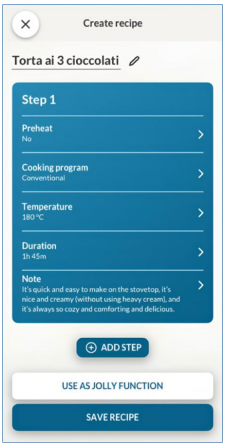




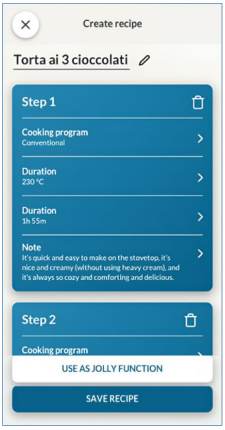


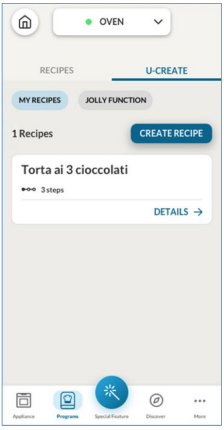


Krok 3. Po přizpůsobení prvního kroku stiskněte „Přidat krok“ pro přidání další funkce pečení do receptu a přizpůsobení jejích parametrů.



Krok 4. Uložte recept v aplikaci hOn, odkud ho budete moci spustit vzdáleně, nebo ho uložte jako „funkci Jolly“ a pak ho najdete přímo na troubě.





5. POKYNY PRO PEČENÍ

5.1. VŠEOBECNÁ TABULKA PEČENÍ

- **7 úrovní**

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Sladké pečivo	Dortíky /muffiny	1	Konvenční víceúrovňový	175 °C 160 °C		Plech/pekáč	L3	20–30 30–40
		2	Víceúrovňový	150 °C	A	Plech/pekáč + hlubší plech	L3+L6	30–40
		3	Víceúrovňový	140 °C		Plechy/pekáče	L2+L4+L6	40–50
	Piškotové buchty (Ø 26 cm)	1	Konvenční	170 °C		Kovový rošt + dortová forma	L2	30–40
			Víceúrovňový	150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L3	40–50
		2	Víceúrovňový	150 °C		Kovové rošty + dortová forma	L3+L6	50–60
	Pečivo z lineckého těsta	1	Konvenční víceúrovňový	150 °C 150 °C		Plech/pekáč	L3	25–30 30–40
		2	Víceúrovňový	140 °C	A	Plechy/pekáče	L3+L6	35–45
		3	Víceúrovňový	140 °C		Plechy/pekáče	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 + formy	L3	10–15
	Tvarohový koláč	1	Konvenční	150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	50–65
	Mražené croissanty	1	Konvenční	180 °C		Plech/pekáč	L3	20–25
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Plechy/pekáče	L2+L5	25–35
		3	Víceúrovňový	160 °C		Plechy/pekáče	L2+L4+L6	30–40
	Závin, mražený	1	Konvenční	210 °C	A	Plech/pekáč	L3	30–45
Chléb a chlebové placky	Opékaný chléb	1	Supergrill	05	N	Kovový rošt	L7	4–6
	Focaccia	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč	L2/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 (∅ 26 cm)	1	Konvekce + ventilátor	180 °C	A	Kovový rošt + forma na quiche	L3	45–60
		2	Víceúrovňový	180 °C		Kovový rošt + forma na quiche	L2+L5	50–70
	Sýrové suflé	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč	L3	20–35
	Lasagne, čerstvé	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	40–60
	Lasagne, mražené	1	Konvekce + ventilátor	180 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–60
	Cannelloni, mražené	1	Konvekce + ventilátor	180 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	45–55
	Zapečené těstoviny	1	Gratinování	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	20–30
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Konvenční pizza	250 °C 300 °C	A N	Plech/pekáč	L2/L3	15–20 18–25
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Plech/pekáč + hlubší plech	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	Plech/pekáč + hlubší plech	L2+L5	30–40
	Pizza, mražená (tenká kůrka)	1	Konvenční pizza	220 °C 200 °C	A N	Kovový rošt	L3	10–15
		2	Víceúrovňový	200 °C	A	Kovový rošt	L2+L5	15–25
		3	Víceúrovňový	180 °C		Kovový rošt	L2+L4+L6	25–35
Maso a drůbež	Celé pečené kuře (1–1,2 kg)	1	Gratinování	220 °C	A	Kovový rošt Vložte plech do L1	L4	40–60
	Kuřecí stehna	1	Airfry	220 °C	N	Plech Airfry**	L4	30–50
	Pečená kachna	1	Gratinování	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–60
	Kohout	1	Gratinování	220 °C	A	Kovový rošt Vložte plech do L1	L4	20–40
	Pečený krocan	1	Gratinování	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–60
	Vepřová žebírka (1000–1200 g)	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80–100
Maso a drůbež	Klobásy	1	Supergrill	04	A	Kovový rošt	L5	40–50
	Hovězí pečeně (500 g)	1	Gratinování	220 °C	A	Plech/pekáč	L3	20–40
	Sekaná (1000–1500 g)	1	Konvenční	180 °C	A	Plech/pekáč	L3	40–50
	Pečené kuře s bramborem	1	Gratinování	200 °C	A	Hlubší plech	L4	45–60
Ryby a mořské	Grilované mořské plody	1	Supergrill	04	N	Kovový rošt	L5	15–30

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
plody	Mražené rybí prsty	1	Airfry	200 °C	N	Plech Airfry**	L4	20–25
	Pečená ryba	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt Vložte plech do L1	L3	40–60
Zelenina	Gratinovaná zelenina	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80–90
	Mražené hranolky (300–500 g)	1	Airfry	220 °C	N	Plech Airfry**	L4	18–25
	Gratinované brambory	1	Gratinování	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	15–25
	Pečené brambory	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč	L4	30–50

Doba pečení se může lišit podle vlastního receptu a ingrediencí.
* Pokud je nutný předehřev
** Závisí na modelu trouby.

POZNÁMKA: V případě koláčů, quiche a dalších receptů, které vyžadují formu nebo nádobu ve dvou úrovních, umisťujte nádoby střídavě: horní plech na levou stranu a dolní plech na pravou stranu.

- **6 úrovní**

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Sladké pečivo	Dortíky /muffiny	1	Konvenční víceúrovňový	175 °C 160 °C		Plech/pekáč	L3	20–30 30–40
		2	Víceúrovňový	150 °C	A	Plech/pekáč + hlubší plech	L2+L5	30–40
		3	Víceúrovňový	140 °C		Plechy/pekáče	L2+L4+L6	40–50
	Piškotové buchty (Ø 26 cm)	1	Konvenční	170 °C		Kovový rošt + dortová forma	L2	30–40
			Víceúrovňový	150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L3	40–50
		2	Víceúrovňový	150 °C		Kovové rošty + dortová forma	L2+L5	50–60
	Pečivo z lineckého těsta	1	Konvenční víceúrovňový	150 °C 150 °C		Plech/pekáč	L3	25–30 30–40
		2	Víceúrovňový	140 °C	A	Plechy/pekáče	L2+L5	35–45
		3	Víceúrovňový	140 °C		Plechy/pekáče	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 + formy	L3	10–15
	Tvarohový koláč	1	Konvenční	150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	50–65
	Mražené croissanty	1	Konvenční	180 °C		Plech/pekáč	L3	20–25
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Plechy/pekáče	L2+L5	25–35
		3	Víceúrovňový	160 °C		Plechy/pekáče	L2+L4+L6	30–40
	Závin, mražený	1	Konvenční	210 °C	A	Plech/pekáč	L3	30–45
Chléb a chlebové placky	Opékaný chléb	1	Supergrill	05	N	Kovový rošt	L6	4–6
	Focaccia	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč	L2/L3	25–35
	Chléb, celozrnný	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč	L3	35–50
Pikantní koláče a casserole	Slané koláče / quiche (∅ 26 cm)	1	Konvekce + ventilátor	180 °C	A	Kovový rošt + forma na quiche	L3	45–60
		2	Víceúrovňový	180 °C		Kovový rošt + forma na quiche	L2+L5	50–70

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
	Sýrové suflé	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč	L3	20–35
	Lasagne, čerstvé	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	40–60
	Lasagne, mražené	1	Konvekce + ventilátor	180 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–60
	Cannelloni, mražené	1	Konvekce + ventilátor	180 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	45–55
	Zapečené těstoviny	1	Gratinování	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	20–30
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Konvenční pizza	250 °C 300 °C	A N	Plech/pekáč	L2/L3	15–20 18–25
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Plech/pekáč + hlubší plech	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	Plech/pekáč + hlubší plech	L2+L5	30–40
	Pizza, mražená (tenká kůrka)	1	Konvenční pizza	220 °C 200 °C	A N	Kovový rošt	L3	10–15
		2	Víceúrovňový	200 °C	A	Kovový rošt	L2+L5	15–25
		3	Víceúrovňový	180 °C		Kovový rošt	L2+L4+L6	25–35
Maso a drůbež	Celé pečené kuře (1–1,2 kg)	1	Gratinování	220 °C	A	Kovový rošt Vložte plech do L1	L4	40–60
	Kuřecí stehna	1	Airfry	220 °C	N	Plech Airfry**	L4	30–50
	Pečená kachna	1	Gratinování	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–60
	Kohout	1	Gratinování	220 °C	A	Kovový rošt Vložte plech do L1	L4	20–40
	Pečený krocan	1	Gratinování	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–60
	Vepřová žebírka (1000–1200 g)	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80–100
Maso a drůbež	Klobásy	1	Supergrill	04	A	Kovový rošt	L5	40–50
	Hovězí pečeně (500 g)	1	Gratinování	220 °C	A	Plech/pekáč	L3	20–40
	Sekaná (1000–1500 g)	1	Konvenční	180 °C	A	Plech/pekáč	L3	40–50
	Pečené kuře s bramborem	1	Gratinování	200 °C	A	Hlubší plech	L4	45–60
Ryby a mořské plody	Grilované mořské plody	1	Supergrill	04	N	Kovový rošt	L4	15–30
	Mražené rybí prsty	1	Airfry	200 °C	N	Plech Airfry**	L4	20–25
	Pečená ryba	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt Vložte plech do L1	L3	40–60

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Zelenina	Gratinovaná zelenina	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80–90
	Mražené hranolky (300–500 g)	1	Airfry	220 °C	N	Plech Airfry**	L4	18–25
	Gratinované brambory	1	Gratinování	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	15–25
	Pečené brambory	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč	L4	30–50

Doba pečení se může lišit podle vlastního receptu a ingrediencí.
* Pokud je nutný předehřev
** Závisí na modelu trouby.

POZNÁMKA: V případě koláčů, quiche a dalších receptů, které vyžadují formu nebo nádobu ve dvou úrovních, umisťujte nádoby střídavě: horní plech na levou stranu a dolní plech na pravou stranu.

5.2. TABULKA EVERYDAY COOKING

Nabídka kategorií potravin umožňuje připravovat různé recepty bez předehřívání trouby díky určeným programům přípravy pokrmů přizpůsobeným potřebám jednotlivých kategorií.

Po výběru programu přípravy pokrmu se zobrazí výchozí hodnoty času a teploty; dobu přípravy pokrmu a teplotu lze změnit stisknutím příslušných ikon. Oba parametry lze nastavovat v rámci omezeného rozsahu, jak je uvedeno v tabulce níže.

Během procházení funkcí Everyday Cooking lze aktivovat nabídku kategorií potravin s párou opakovaným stisknutím ikony Teplota, dokud se nezobrazí ikona Pára. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka Start.

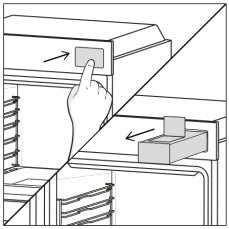
Symbol	Popis	Předehřev	Pozice	Rozsah teplot (°C)	Časový rozsah (min)	Teplota sondy do masa (je-li k dispozici)	Popis
	Bílé maso	NE	L3	180–200	40–80	70–85 °C	Pro drůbež a kusy bílého masa
	Tmavé maso	NE	L3	180–200	20–80	58–65 °C	Pro hovězí a kusy červeného masa
	Ryby	NE	L3	160–180	15–45	55–65 °C	Pro celé ryby a filety.
	Zelenina	NE	L3	180–200	30–80	70–90 °C	Pro pečenou zeleninu a brambory.
	Bílé maso (pára)	NE	L3	160–220	40–90	70–85 °C	Pro drůbež a kusy bílého masa
	Červené maso (pára)	NE	L3	180–220	20–100	58–65 °C	Pro hovězí a kusy červeného masa
	Ryby (pára)	NE	L3	150–180	15–60	55–65 °C	Pro celé ryby a filety.
	Zelenina (pára)	NE	L3	150–200	30–90	70–90 °C	Pro pečenou zeleninu a brambory.

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

Jak používat parní zásobník pro programy pečení v páře

Jestliže je parní zásobník prázdný, po výběru programu pečení v páře se na displeji zobrazí ikona , aby vás upozornila, že máte naplnit zásobník vodou. Postupujte takto:

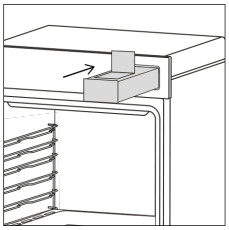
1. Lehce stiskněte parní zásobník, aby se otevřel.

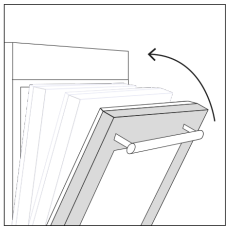


2. Naplňte parní zásobník pitnou vodou pomocí konvice nebo přímo z umyvadla. Nepřekračujte maximální hladinu vody vyznačenou uvnitř zásobníku.

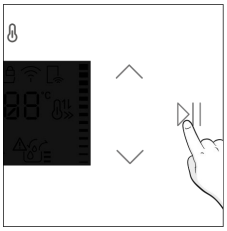


3. Zatlačením zavřete parní zásobník a zavřete dvířka trouby.





4. Stisknutím tlačítka Start potvrďte provedení a spusťte pečení.



V případě, že množství vody nepostačuje k provedení celého programu přípravy pokrmu, se na displeji zobrazí ikona , aby vás upozornila, že máte doplnit zásobník.

Recept	Velikost porcí	Program přípravy pokrmu	T °C	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba přípravy (min)
Hovězí pečeně	500–800 g	Červené maso (pára)	180 °C	Kovový rošt	L3	30–40
Hovězí filet	200 g	Červené maso (pára)	200 °C	Kovový rošt	L3	20–25
Sekaná	1000–1500 g	Červené maso (pára)	200 °C	Kovový rošt	L3	40–50
Hovězí Wellington	500 g	Červené maso (pára)	210 °C	Kovový rošt	L3	50–80
Vepřová pečeně	800–1000 g	Bílé maso (pára)	180 °C	Kovový rošt	L3	40–70
Vepřová žebírka	1000–1200 g	Bílé maso (pára)	200 °C	Kovový rošt	L3	80–100
Jehněčí žebra	800–1000 g	Bílé maso (pára)	190 °C	Kovový rošt	L3	60–80
Jehněčí kýta	1500–2000 g	Bílé maso (pára)	200 °C	Kovový rošt	L3	80–100
Filety z lososa	200–600 g	Ryby (pára)	170 °C	Plech/pekáč	L3	20–35
Tuňákové steaky	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby (pára)	180 °C	Kovový rošt	L3	15–20
Steaky z mečouna	700 g (přibl. 4 ks)	Ryby (pára)	180 °C	Plech/pekáč	L3	15–20
Filet z tresky	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby (pára)	150 °C	Plech/pekáč	L3	15–20
Pražma, celá	1	Ryby (pára)	170 °C	Plech/pekáč	L3	35–45
Pražma, filety	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby (pára)	150 °C	Plech/pekáč	L3	15–20
Filety z mořského okouna	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby (pára)	150 °C	Plech/pekáč	L3	15–20
Rybí špízy	8 kusů	Ryby (pára)	150 °C	Kovový rošt	L3	20–30
Plněná oliheň	4 kusy	Ryby (pára)	180 °C	Plech/pekáč	L3	25–40
Fenykl	1 plech	Zelenina (pára)	200 °C	Kovový rošt	L3	30–40
Zeleninová směs	1 plech	Zelenina (pára)	190 °C	Kovový rošt	L3	40–45
Květák	1 plech	Zelenina (pára)	150 °C	Kovový rošt	L3	40–50
Dýně, nakrájená na kostky	1 plech	Zelenina (pára)	160 °C	Kovový rošt	L3	30–40
Plněné papriky	1 plech	Zelenina (pára)	180 °C	Kovový rošt	L3	70–80
Plněné cukety	1 plech	Zelenina (pára)	190 °C	Kovový rošt	L3	35–45
Mrkvové tyčinky	1 plech	Zelenina (pára)	150 °C	Plech/pekáč	L3	35–40
Brokolice	1 plech	Zelenina (pára)	150 °C	Plech/pekáč	L3	30–40
Ratatouille	1 plech	Zelenina (pára)	190 °C	Kovový rošt	L3	40–45
Zeleninový koláč	6 forem	Zelenina (pára)	180 °C	Plech/pekáč + formy	L3	25–35

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

6.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

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

- Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.
- Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem rizika tavení a poškození vnitřního smaltu.
- Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.
- Kromě příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

6.2. ČIŠTĚNÍ TROUBY

6.2.1. VNITŘEK TROUBY: funkce čištění

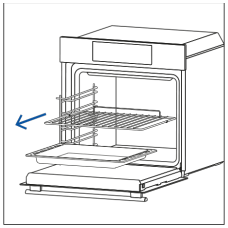
Pyrolytické čištění (*v závislosti na modelu trouby)
Tento postup spoléhá na stejnojmenný chemický proces, který zahrnuje rozklad složitých látek prostřednictvím tepelného zpracování.

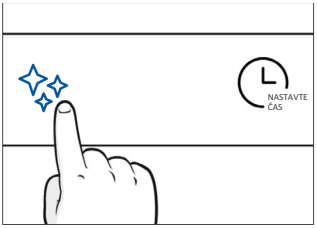
Jakmile je spuštěn, dvířka trouby se automaticky zamknou a teplota rychle vzroste na žhavých 410 °C.
Na konci cyklu čištění zanechají zbytky pokrmů bílý povlak na smaltovaném povrchu.
Chcete-li tyto částečky odstranit, otřete povrch látkou namočenou v horké mýdlové vodě a použijte kartáček nebo drátěnku.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

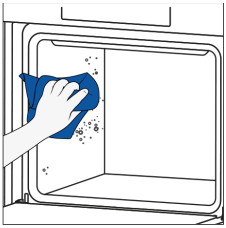
Jak to funguje:

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

(*) Pouze pro modely se 7 úrovněmi.







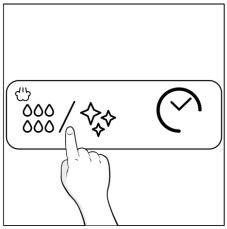
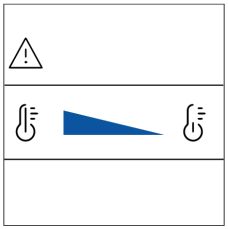
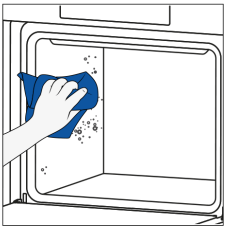
H_2O Steam

Funkce čištění H_2O Steam je určena k bezpracnému odstraňování lehkého znečištění a představuje rychlé a ekologické řešení pro čištění vnitřního prostoru trouby působením páry.

Jak to funguje:

1. Naplňte parní zásobník vodou až po maximální hladinu vyznačenou na zásobníku.
2. Vyberte čisticí program H2O Steam. Nechte funkci probíhat po přednastavenou dobu.
3. Na konci čištění nechte troubu vychladnout.
4. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.
5. **VAROVÁNÍ:** Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený. U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



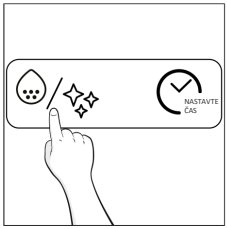
ČIŠTĚNÍ PARNÍHO SYSTÉMU

Odstranění vodního kamene

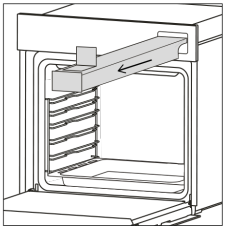
Tato funkce se doporučuje po 25 cyklech a bude povinná po 40 cyklech. Pokud uživatelé dosud neprovedli odstranění vodního kamene, od 25. cyklu se bude na troubě na konci každého parního cyklu zobrazovat ikona . Po 40 parních cyklech se nespustí žádný z programů pečení v páře, dokud uživatelé nespustí program odstranění vodního kamene. Je rozdělen do tří kroků:

Krok 1 (Odstranění zbytkové vody z parního hrnce):

i. Vyberte režim odstranění vodního kamene a stiskněte tlačítko Start.
ii. Jakmile se ozve zvukový signál pro pokračování v druhém kroku, vyjměte nádržku na vodu.

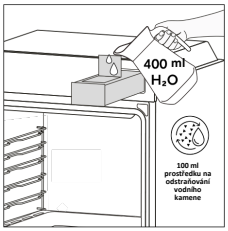


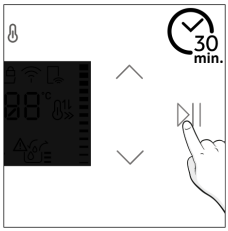


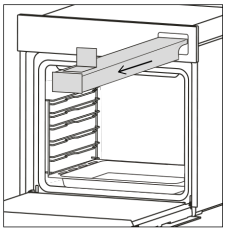


Krok 2 (odstranění vodního kamene):

i. Naplňte parní zásobník 400 ml vody z vodovodu a přidejte 100 ml prostředku na odstraňování vodního kamene. Potom stiskněte tlačítko Start.
ii. Tento krok potrvá 30 minut, potom je nutné znovu vyjmout parní zásobník, abyste přistoupili ke třetí fázi.

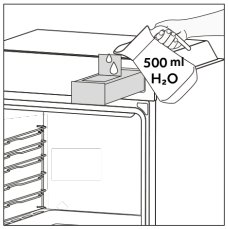


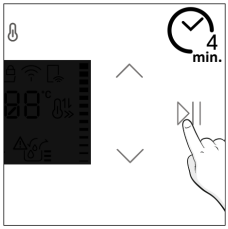




Krok 3 (oplachování):

i. Naplňte parní zásobník 500 ml vody z vodovodu. Potom stiskněte tlačítko Start.
ii. Tento krok potrvá 4 minuty, na konci se ozve zvukový signál.







Vypouštění

Po každém cyklu pečení v páře se zbývající voda z pařáku automaticky vypustí zpět do parního zásobníku.

V průběhu tohoto procesu se bude na displeji zobrazovat ikona .

V případě, že parní zásobník je již plný, se na displeji zobrazí ikona , která oznamuje, že máte vyprázdnit zásobník, aby se mohlo spustit vypouštění.

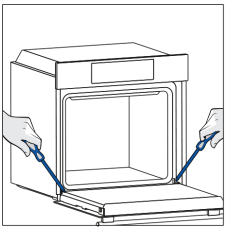
Katalytické čištění (k dispozici v závislosti na modelu)

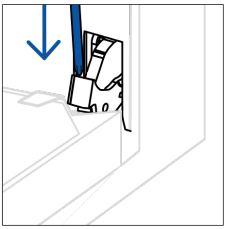
Vnitřní prostor trouby je vyložen katalytickými panely, které zaručují, že se nikdy nebudete muset potýkat se špinavou troubou.
Panely jsou potaženy speciálním smaltem s mikroporézní strukturou, která dokáže dobře absorbovat prskající tuk z pokrmů.
Díky katalytické chemické reakci při působení vysokých teplot účinně přeměňují absorbovaný tuk na plynné složky.

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

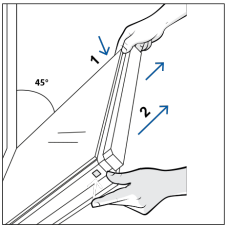
6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: demontáž a čištění skleněných dvířek

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

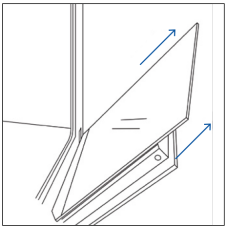




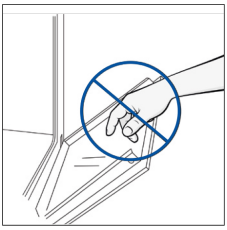
2. Otevřete dvířka v úhlu 45°. Současně stiskněte dvě tlačítka na obou bočních stranách dvířek a zatažením k sobě odstraňte horní kryt skla dvířek.



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



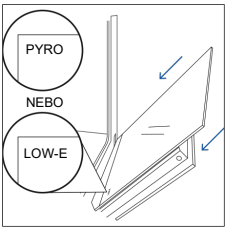
4. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Vnější sklo není odnímatelné.



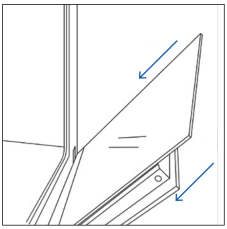
5. Vyčistěte sklo měkkým hadříkem a vhodnými čisticími prostředky.



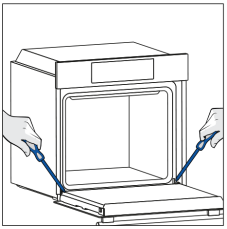
6. Vložte skleněné panely a ujistěte se, že štítek „Low-E/PYRO“ je dobře čitelný a nachází se na levé dolní straně dvířek blízko levého závěsu. Pak zůstane natištěný štítek prvního skla na vnitřní straně dvířek.

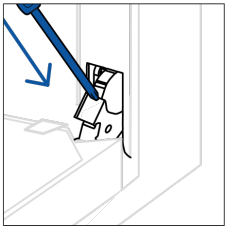


7. Upevněte horní kryt skla dvířek zpět na místo tak, že ho zatlačíte dovnitř, až se ozve cvaknutí obou bočních tlačítek.



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





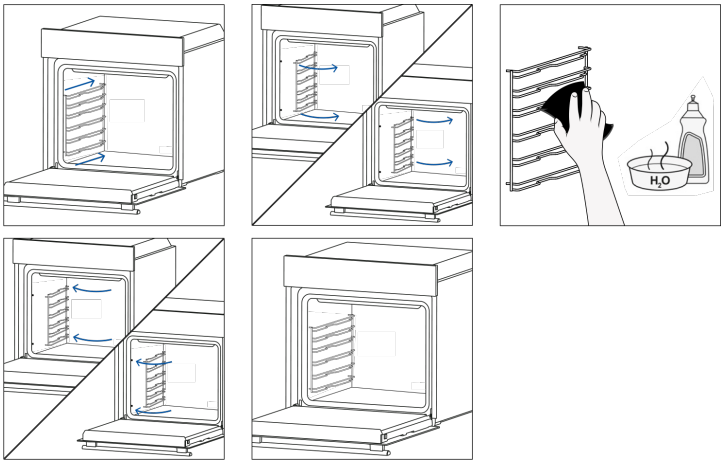
6.3. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

ČIŠTĚNÍ BOČNIC:

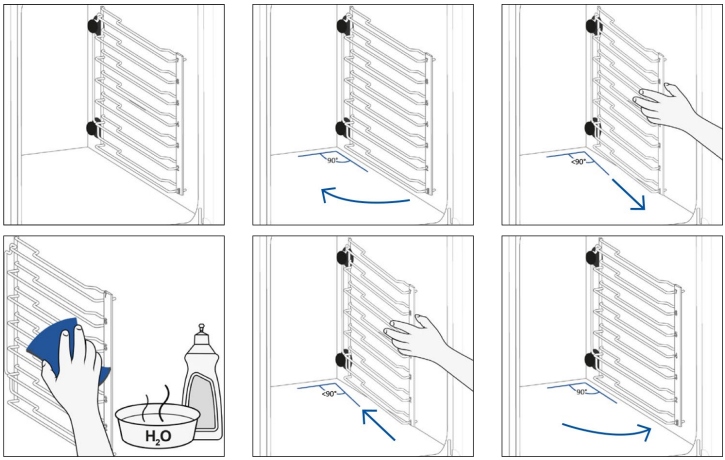
– **Model se 6 úrovněmi**

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



– **Model se 7 úrovněmi**

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



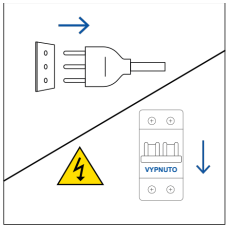
6.4. ÚDRŽBA

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ

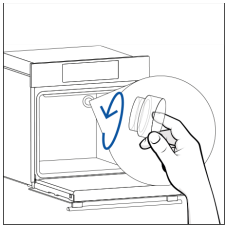
Výměna horní žárovky:

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

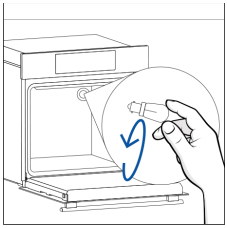
Krok 1



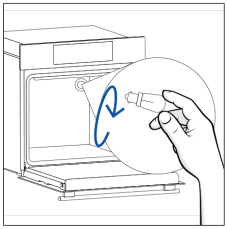
Krok 2



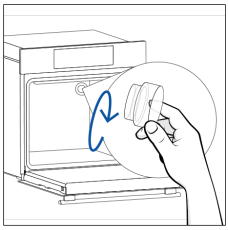
Krok 3



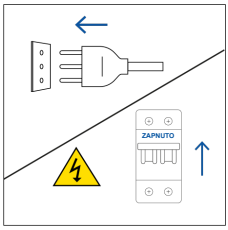
Krok 4



Krok 5



Krok 6

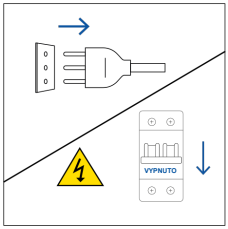


Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

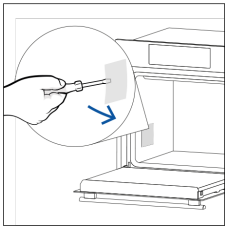
Výměna boční žárovky:

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

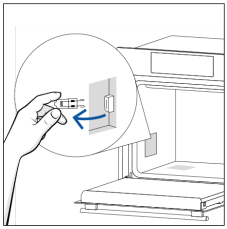
Krok 1



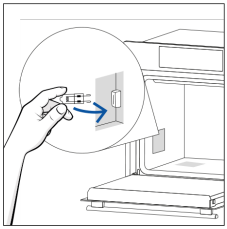
Krok 2



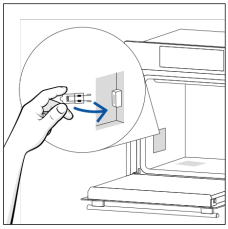
Krok 3



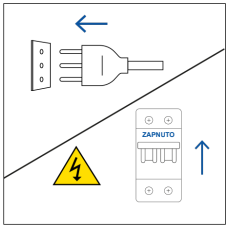
Krok 4



Krok 5



Krok 6



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

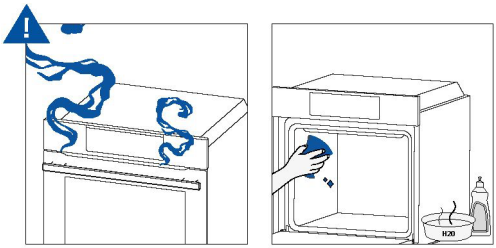
7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud během používání trouby dojde k chybě, na displeji se zobrazí kód „ER“ následovaný dvěma číslicemi označujícími chybu.
Postupujte tak, že vypnete troubu, odpojíte ji od napájení, počkáte několik minut a potom ji znovu připojíte. Pokud chyba zmizí, můžete nadále používat troubu. Pokud nezmizí, zavolejte zákaznický servis a sdělte kód (ERXX), který vidíte na displeji.

Chyba



Kouř



8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

8.1. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály.

Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

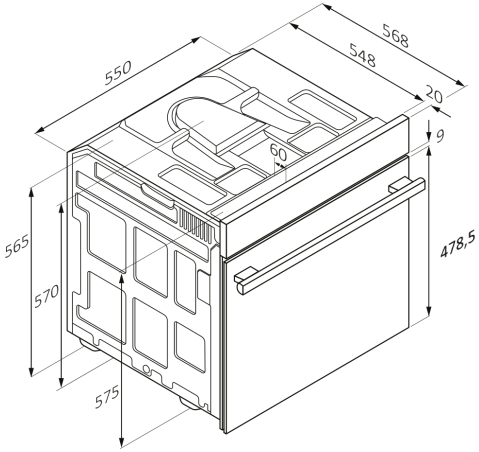
– s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
– OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

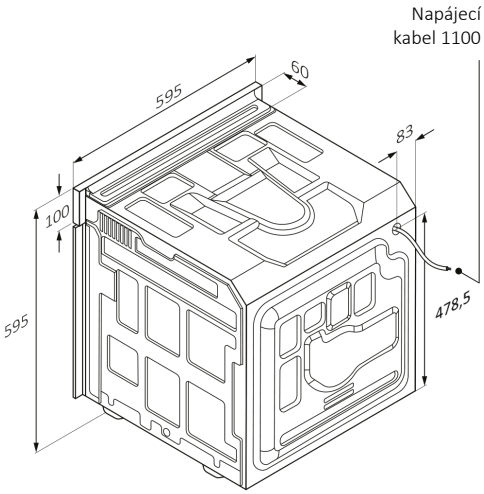
V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

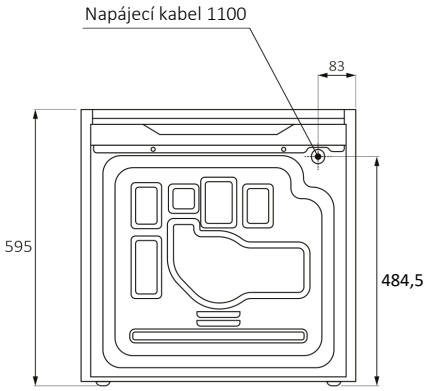
8.2. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se předehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit.
Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z vnitřního prostoru. Vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba dále vytváří. Dosáhnete tak významné úspory energie. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím začátku pečení do doby s nižší sazbou.

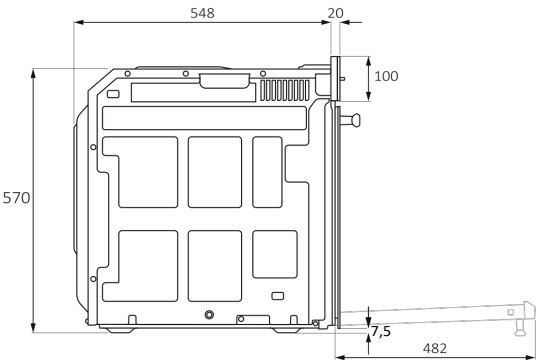
9. INSTALACE





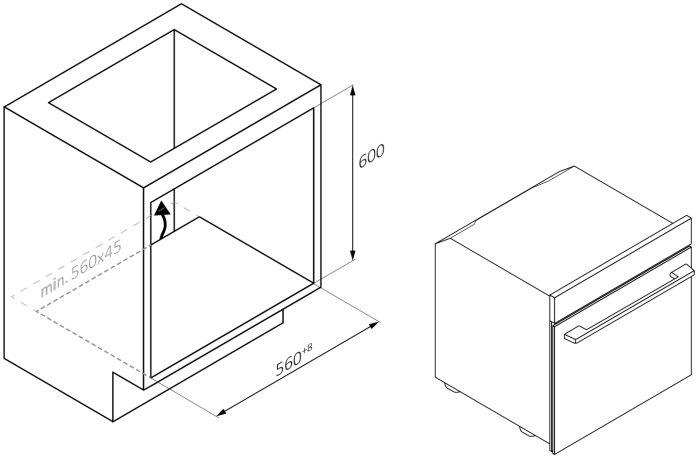


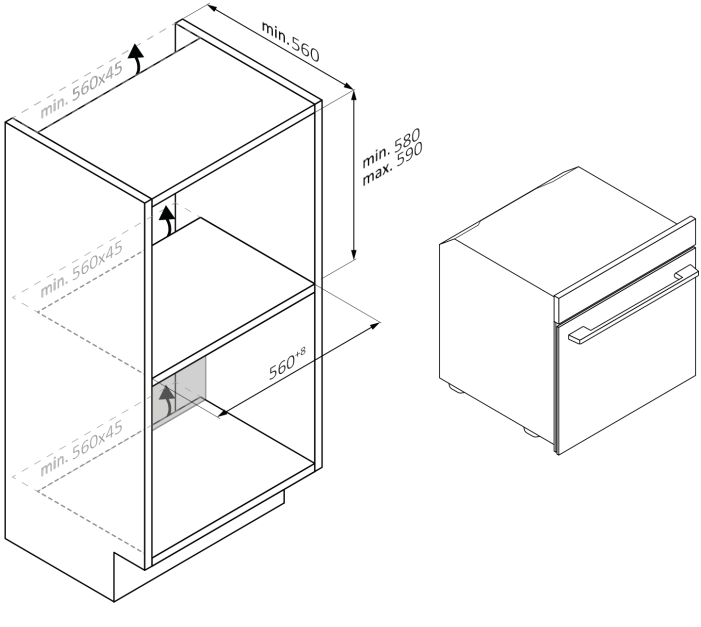
Pohled zezadu



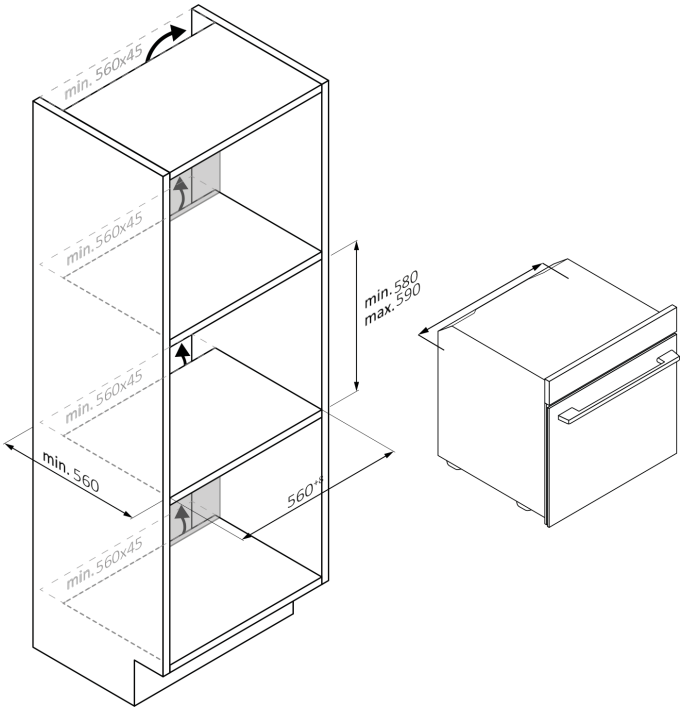
Pohled ze strany

mm

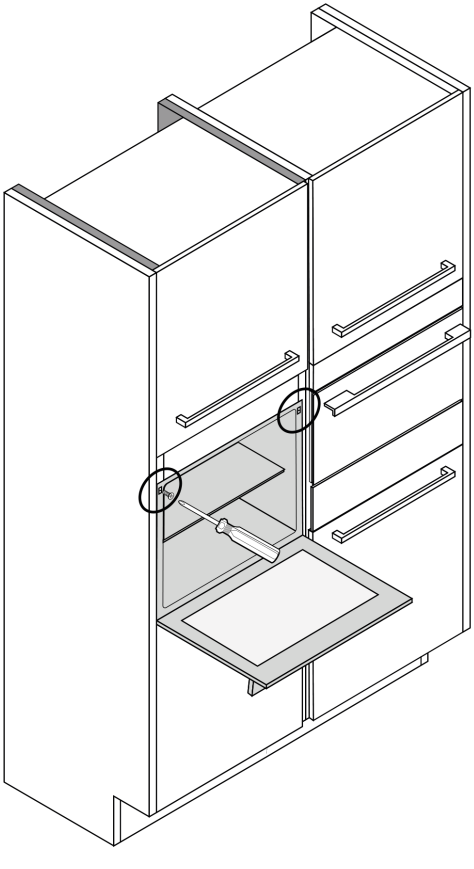

600
min. 560x45
560+8

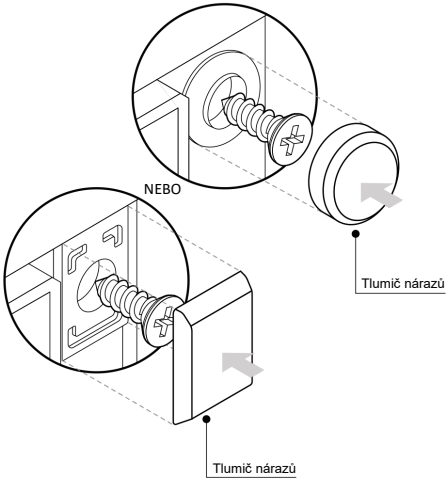

min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

mm


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

mm





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-etapă

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. Interiorul cuptorului: funcții de curățare
6.2.2. Exteriorul cuptorului: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă
6.3. Curățarea accesoriilor
6.4. Întreținere

7. DEPANARE

8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI
8.1. Eliminarea aparatului
8.2. Protecția și respectarea mediului

9. INSTALARE

1. INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

AVERTISMENTE GENERALE

- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru operațiunile de curățare.
- ⚠ **ATENȚIE:** pentru a evita un pericol generat de resetarea accidentală a releului termic, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui dispozitiv extern de pornire, cum ar fi un cronometru, sau conectat la un circuit care de regulă este pornit și oprit de compania de utilități
- Aparatul se încinge în timpul utilizării. Trebuie să procedați cu atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

Utilizare în conformitate cu utilizarea prevăzută

- Folosiți cuptorul numai în scopul prevăzut, și anume, doar pentru gătirea alimentelor: orice altă utilizare, de exemplu, ca sursă de căldură, este considerată necorespunzătoare și, prin urmare, periculoasă. Producătorul nu poate fi responsabil pentru nicio deteriorare care rezultă în urma utilizării necorespunzătoare, incorecte sau nerezonabile.

Limitări de utilizare

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate, sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, de către o persoană responsabilă cu siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- ⚠ **AVERTISMENT:** aparatul și părțile sale accesibile se încălzesc în timpul utilizării. Trebuie să procedați cu atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Părțile accesibile se pot încinge în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuți la distanță.

AVERTISMENTE CU PRIVIRE LA INSTALARE

- Cuptorul poate fi amplasat pe o coloană înaltă sau sub suprafața de lucru.
- Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilare a spațiului cuptorului pentru a permite circularea adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele specificate pe ilustrații în funcție de tipul de racord. Fixați întotdeauna cuptorul pe mobilă cu șuruburile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu este necesară operarea/setarea suplimentară pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși de decor pentru a evita supraîncălzirea.
- În timpul instalării, cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică pentru a evita supraîncălzirea.
- Dacă pentru rectificarea erorilor care apar ca urmare a instalării incorecte, este necesară asistența producătorului, aceasta nu este acoperită de garanție. Trebuie respectate instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional.
- Instalarea incorectă poate cauza daune sau vătăma persoanele, animalele sau bunurile. Producătorul nu poate fi responsabil pentru astfel de daune sau vătămări.
- Instalarea trebuie efectuată de un tehnician calificat, care trebuie să cunoască și să respecte legile în vigoare din țara de instalare și instrucțiunile producătorului.
- După ce ați despachetat aparatul, verificați întotdeauna ca acesta să nu fie deteriorat; în caz de probleme, contactați serviciul clienți înainte de instalare și nu conectați aparatul la sursa de alimentare.
- Îndepărtați materialul de ambalare înainte de a utiliza aparatul.
- În timpul instalării, nu folosiți mânerul ușii cuptorului pentru a ridica și a muta cuptorul.
- Mobilierul pe care se instalează cuptorul, precum și corpurile adiacente de mobilier trebuie să reziste la temperaturi de 95°C.
- Se recomandă să purtați mănuși de protecție în timpul instalării pentru a evita rănile provocate de tăieturi.
- Nu instalați produsul în medii deschise, expuse la agenți atmosferici.
- Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat la altitudini mai mici de 2000 m.
- Pentru a îndepărta foliile de protecție și autocolantele publicitare de pe suprafața frontală a cuptorului înainte de prima utilizare

AVERTISMENTE ELECTRICE

- Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul cu împământare conectat și în stare de funcționare. Conductorul cu împământare are culoarea galben-verde. Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist, cu calificări corespunzătoare.
- Racordarea la sursa de alimentare se poate face prin ștecăr sau prin cablarea definitivă prin amplasarea unui disjunctor omnipolar, cu separarea contactelor conform cerințelor pentru categoria de supratensiune III, între aparat si sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care este în conformitate cu legislația în vigoare.
- În caz de incompatibilitate între priză și ștecărul aparatului, rugați un electrician calificat să înlocuiască priza cu una de tip adecvat. Ștecărul și priza trebuie să fie conforme cu normele din țara de instalare.
- Cablul cu împământare galben-verde nu trebuie întrerupt de disjunctor. Priza sau disjunctorul omnipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil la instalarea aparatului.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol. Pentru orice lucrări de reparații, consultați numai Departamentul de relații cu clienții și solicitați utilizarea pieselor de rezervă originale.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- ⚠ **AVERTISMENT:** asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a îndepărta părțile detașabile. După curățare, reasamblați-le conform instrucțiunilor.
- Utilizarea oricăror aparate electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:
  - nu trageți de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul de la sursa de alimentare;
  - nu atingeți cu mâinile sau picioarele aparatul când este umed;
  - în general, utilizarea adaptoarelor, prizelor multiple sau a cablurilor prelungitoare nu este recomandată;
  - în caz de funcționare greșită și/sau performanță slabă, opriți aparatul și nu umblați la el.

- **NOTĂ:** întrucât cuptorul poate avea nevoie de lucrări de întreținere, se recomandă să aveți la dispoziție o altă priză de perete, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la aceasta în cazul în care este scos din spațiul în care este instalat.
- Orice reparație, instalare și întreținere neefectuată corect poate pune în pericol grav utilizatorul.
- Compania producătoare declară prin prezenta că nu își asumă răspunderea pentru daunele directe sau indirecte cauzate de instalarea, întreținerea sau reparațiile incorecte. În plus, nu este răspunzătoare pentru daunele cauzate de absența sau întreruperea sistemului de împământare (de exemplu, electrocutarea).
- **ATENȚIE**: pentru a evita un pericol generat de resetarea accidentală a releului termic, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui dispozitiv extern de pornire, cum ar fi un cronometru, sau conectat la un circuit care, de regulă, este pornit și oprit de compania de utilități.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi activat de un temporizator extern sau de un sistem separat de control la distanță.

UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Tava de picurare colectează reziduurile care se scurg în timpul gătirii.
- Atunci când așezați tava Prăjire la aer sau grila pe rafturile laterale, asigurați-vă că secțiunea mai scurtă a laturii (între opritor și extremitate) este îndreptată spre interiorul cuptorului. În cazul în care grilajul are o bară metalică decorativă, aveți grijă să o poziționați spre exteriorul cuptorului, astfel încât sigla mărcii să fie vizibilă și lizibilă. Pentru poziționarea corectă, consultați și imaginea din secțiunea Accesorii, din acest manual de utilizare.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive agresive sau dispozitive metalice de răzuire ascuțite, pentru a curăța geamul de pe ușa cuptorului, întrucât acestea pot zgâria suprafața, ceea ce putea duce la spargerea geamului.
- Folosiți numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- În timpul procesului de gătire, umezeala se poate condensa în interiorul cuptorului sau pe sticla ușii. Aceasta este o stare normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după ce îl porniți înainte de a pune mâncarea în cuptor. În orice caz, condensul dispare atunci când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un vas cu capac în locul unei tăvi deschise.

- Evitați să lăsați mâncare în cuptor după ce ați gătit mai mult de 15/20 de minute.
- Întreruperea îndelungată a alimentării cu curent în timpul unei faze de gătit poate cauza funcționarea greșită a monitorului. În acest caz, contactați serviciul de asistență pentru clienți.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, duce la riscul de topire și deteriorare a emailului din interior.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Nu scoateți niciodată garnitura ușii cuptorului.
- ⚠ **ATENȚIE:** Nu reumpleți partea inferioară a interiorului cu apă în timpul gătirii sau când cuptorul este fierbinte.
- Pentru utilizarea corectă a cuptorului se recomandă ca alimentele să nu vină în contact direct cu rafturile și tăvile, ci să se folosească hârtie de copt și/sau containere speciale.

AVERTISMENTE (*PENTRU CUPTOARELE CU FUNCȚIE PIROLITICĂ)

- Scurgerile în exces trebuie eliminate înainte de curățare.
- ⚠ **AVERTISMENT:** înainte de a iniția ciclul de curățare automată:
  - curățați ușa cuptorului;
  - îndepărtați reziduurile de mâncare mari sau dure din interiorul y folosind un burete umed. nu folosiți detergenți;
  - scoateți toate accesoriile și kitul cu raft glisant (dacă este prezent);
  - Nu amplasați prosoape.
- În cuptoarele cu sondă de carne, înainte de a rula ciclul de curățare, trebuie să curățați orificiul cu piulița furnizată. Închideți întotdeauna orificiul cu piulița atunci când nu folosiți sonda de carne.
- În timpul procesului de curățare pirolitică (dacă această funcție este disponibilă), este posibil ca suprafețele să fie mai fierbinți decât de obicei; din acest motiv, copiii trebuie ținuți la distanță.
- Dacă a fost montată o plită deasupra cuptorului, nu utilizați niciodată plita în timp ce pirolizatorul funcționează, acest lucru va preveni supraîncălzirea plitei.

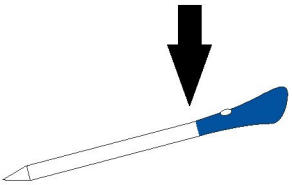
AVERTISMENTE (*PENTRU STEAM PLUS)

- 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.

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 din alimente după gătire.
- Pentru a utiliza corect sonda de temperatură, este esențial să introduceți complet bara metalică a sondei în alimente în timpul gătitului, până când aceasta ajunge la porțiunea ceramică de culoare neagră situată la vârful sondei.

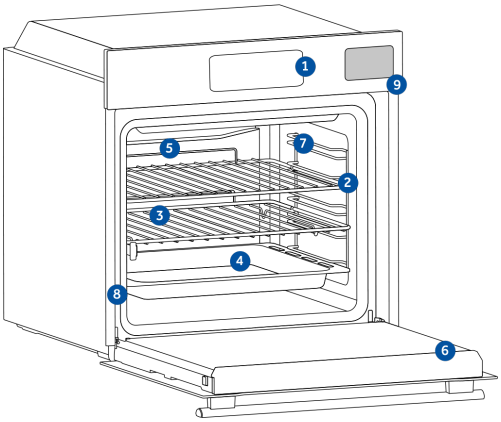
introduceți sonda Preci
Probe în alimente până aici



- 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. Partea ceramică poate atinge 350 °C.
- Dacă temperatura sondei Preci Probe depășește 100°C, gătitul se va opri și sonda Preci Probe trebuie scoasă din cuptor cât mai curând posibil, purtând mănuși, pentru a evita deteriorarea sondei.

2. PREZENTAREA PRODUSULUI

2.1. PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI

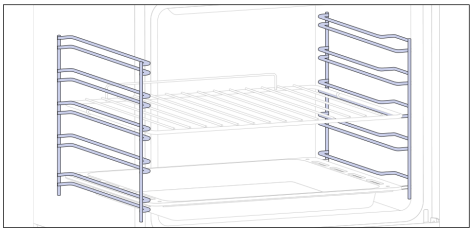


1. **Panou de comenzi**
2. **Numerele pozițiilor grătarelor**
3. **Grilaje**
4. **Tăvi**
5. **Capacul ventilatorului**
6. **Ușă cuptor**
7. **Grile de sârmă laterale** (dacă există: numai pentru cavitatea plată)
8. **Numărul de serie și codul QR**
9. **Introducerea rezervorului de abur**

Scrieți aici numărul dvs. de serie pentru referințe viitoare.

2.2. ACCESORII

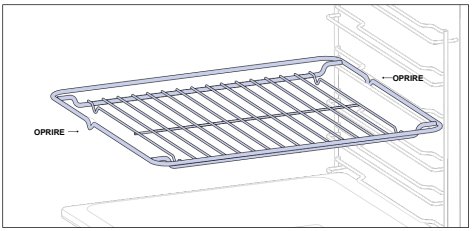
Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există*)



Situate pe ambele părți ale cavității cuptorului, grătarele laterale sunt concepute pentru a plasa tava de copt și grilajele în timpul gătitului.

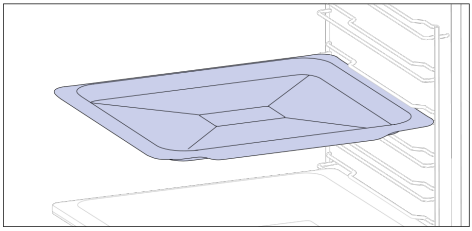
NOTĂ: 6 sau 7 niveluri, în funcție de model.

Grilaj metalic



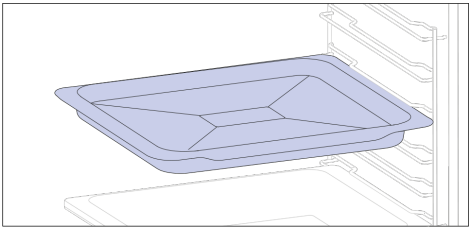
Un grilaj metalic într-un cuptor este un grătar detașabil și reglabil, pe care se așează vasele de gătit și care asigură o gătire uniformă și o curățare ușoară. Acesta poate fi folosit pentru așezarea diferitelor vase și tăvi la diferite înălțimi, pentru nevoile variate de gătit.

Tava de copt (doar dacă există*)



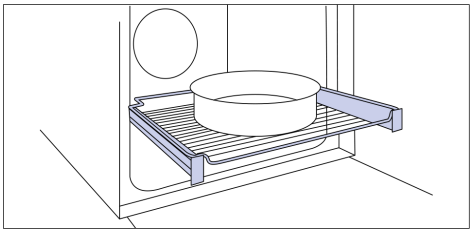
O tavă de copt este ideală pentru a obține o rumenire uniformă la bază, ceea ce o face perfectă pentru prăjituri și produse de patiserie datorită designului său puțin adânc și drept. În plus, plasarea acesteia sub un grilaj de gătit poate ajuta la colectarea picăturilor și la prevenirea murdăriei în cuptor.

Tavă adâncă



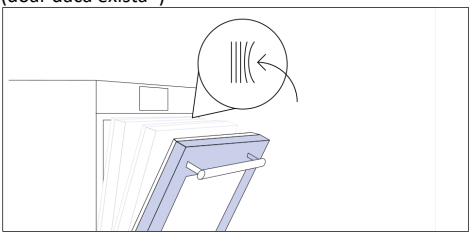
Tava mai adâncă este ideală pentru rețete în care se adaugă lichide sau mai multe straturi, cum ar fi musacaua sau fripturile. Adâncimea acesteia este special concepută pentru a asigura consistența dorită a alimentelor preparate în ea.

Ghidaje telescopice (doar dacă există*)



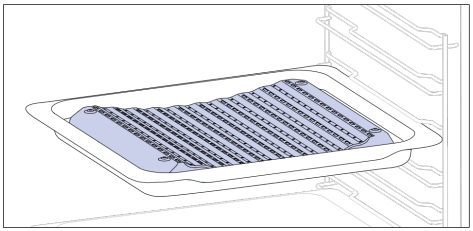
Ghidajele telescopice pentru cuptoare sunt grătare care pot fi extinse, facilitând așezarea sau îndepărtarea obiectelor, fără a fi nevoie să introduceți mâna adânc în interiorul cuptorului încins. Acestea îmbunătățesc siguranța, stabilitatea și pot fi ajustate la diferite poziții de nivel.

Balamale cu închidere/deschidere ușoară (doar dacă există*)



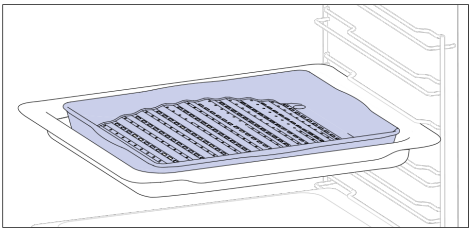
Balamalele cu închidere și deschidere ușoară controlează mișcarea ușii, asigurând o mișcare lină și prevenind trântirea.

Tavă dublă – mod STEAM (doar dacă există*)



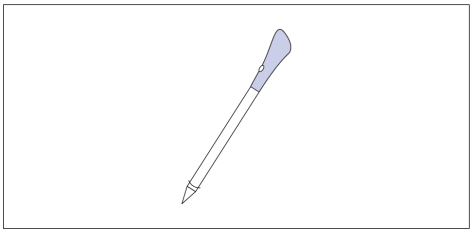
Forma concavă permite o circulație corectă a umidității generate în timpul gătitului, menținând rata de umiditate ridicată a alimentelor. În funcție de cantitatea de apă introdusă în tavă, se va obține o gătire mai uscată sau mai „umedă".

Tavă dublă – mod BBQ (doar dacă există*)



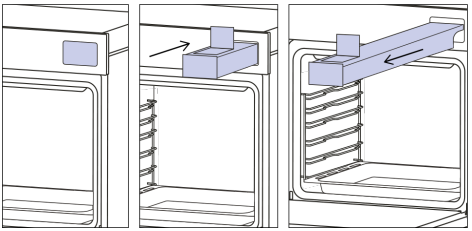
Forma convexă este potrivită pentru gătitul la grătar în cuptor, la temperaturi ridicate (220°), permițând un rezultat asemănător celui obținut pe grătar, chiar și acasă, cu puțin fum, datorită scurgerii grăsimilor pe fundul tăvii.

Sonda Preci Probe (doar dacă există*)



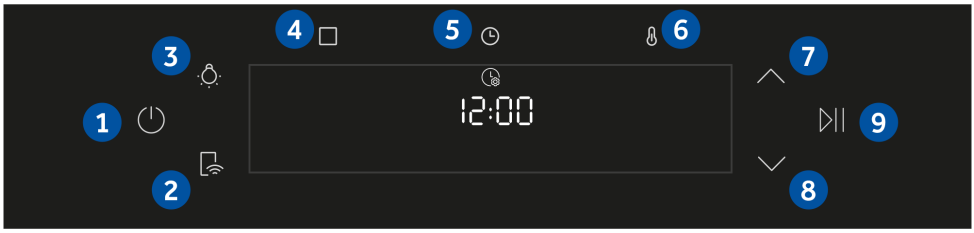
Această sondă este un senzor de temperatură care, introdus în alimente și conectat la cuptor prin bluetooth, permite controlul temperaturii interioare a alimentelor în timpul gătitului. Este folosită în principal pentru pește și carne.

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.

2.3. PANOU DE COMENZI



Funcțiile și ierarhizarea funcțiilor pot fi modificate în funcție de model.

1. Pornit/Oprit
2. Control la distanță
3. Bec
4. de amplificare
5. Oră
6. Temperatură

7/8. Butoane de navigare

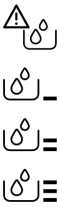
9. Start/Pauză

FUNCȚII PRINCIPALE

Panoul de control are următoarele funcții principale:

Simbol	Funcție	Descriere
	Pornit/Oprit	Apăsați pentru a porni/opri cuptorul.
	OPRIRE/PORNIRE control la distanță	Apăsați butonul pentru a activa controlul la distanță, după asocierea cuptorului cu aplicația hOn (prin intermediul aplicației).
	Lumină	Apăsați butonul de Pornit/Oprit pentru becul din cavitatea cuptorului
	Funcții	Apăsați o dată pentru a accesa funcțiile Manuale, de două ori pentru Programele Everyday Cooking, de trei ori pentru meniul Curățare și de patru ori pentru meniul Wi-Fi.
	Oră	Apăsați o dată pentru a vedea durata de preparare, de două ori pentru mementoul de minute (disponibil în modul așteptare) și de trei ori pentru amânarea pornirii. În modul așteptare, sunt disponibile cronometrul de bucătărie și, dacă mențineți apăsat timp de 3 secunde, ora.
	Temperatură	Apăsați o dată pentru a verifica temperatura din cavitate și de două ori pentru a activa opțiunea de preîncălzire rapidă (disponibilă doar în etapa de preîncălzire a cuptorului).
	Butoane de navigare	Apăsați butoanele de navigare pentru a derula între funcții și pentru a regla parametrii.
	Start/Pauză	Apăsați 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.
	**Umpleți rezervorul**	Pictograma apare atunci când trebuie adăugată apă în rezervorul de abur.
	**Drenaj în curs**	Pictograma apare în timpul procesului de drenaj.
	**Rezervor gol**	Pictograma apare atunci când nu există apă în rezervorul de abur.
	**Goliți rezervorul**	Pictograma apare pentru a-i solicita utilizatorului să golească rezervorul de abur.
	**Feedback privind nivelul apei**	Barele de lângă pictogramă reprezintă cantitatea de apă disponibilă în rezervorul de abur.

2.4. CONECTIVITATE

Parametri wireless

Tehnologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Putere maximă [mW]	100	10

Parametrii wireless ai sondei Preci Probe model et180

Tehnologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2400÷2480
Putere maximă [mW]	2,5 - (4dBm)

INFORMAȚII DESPRE PRODUS PENTRU ECHIPAMENTELE ÎN REȚEA

Consumul de energie al produsului în așteptare în rețea în cazul în care porturile de rețea cablate sunt conectate și toate porturile de rețea wireless sunt activate: 2,0 W

Modul de activare a portului rețelei wireless:

Modulul Wi-Fi pornește atunci când utilizatorul apasă butonul de pornire.

Modul de dezactivare a portului rețelei wireless:

Modulul Wi-Fi se dezactivează atunci când utilizatorul apasă butonul de oprire. De asemenea, wi-fi poate fi dezactivat atunci când cuptorul este pornit, selectând "off" (oprit) în meniul de setări Wi-fi.

Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE și cu cerințele legale relevante pentru piața din Regatul Unit. Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candy-group.com

MODUL DE INTERACȚIUNE CU APLICAȚIA

Aparatul dvs. poate fi conectat la rețeaua wireless de acasă și poate fi operat de la distanță cu ajutorul aplicației. Conectați-vă aparatul pentru a vă asigura că acesta este actualizat cu cel mai recent software și cele mai recente caracteristici.

NOTĂ

- După pornirea cuptorului, pictograma Wi-Fi luminează intermitent timp de 30 de minute. În această perioadă este posibilă înscrierea produsului.
- Asigurați-vă că rețeaua Wi-Fi de acasă este pornită.
- Veți primi îndrumări pas cu pas atât pe aparatul dumneavoastră, cât și pe dispozitivul mobil.
- Conectarea cuptorului poate dura până la 10 minute.
- Pentru îndrumări suplimentare și depanare, consultați aplicația.

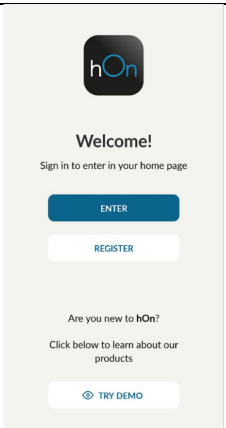
Descărcați-o pe smartphone-ul dumneavoastră.

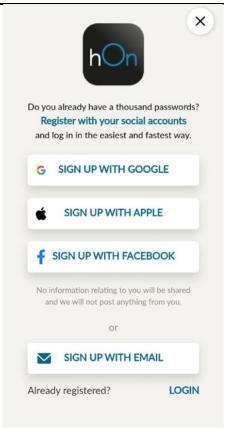
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

ÎNREGISTRAREA UNUI NOU UTILIZATOR

- Faceți clic pe „Înregistrare”
- Vă puteți înregistra prin intermediul conturilor de pe rețelele de socializare sau cu e-mailul personal

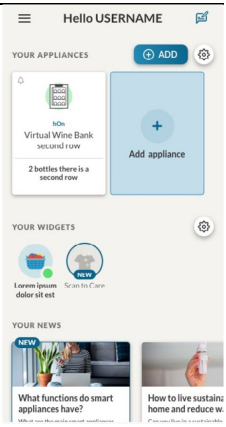




ÎNREGISTRAREA RAPIDĂ A ASOCIERILOR

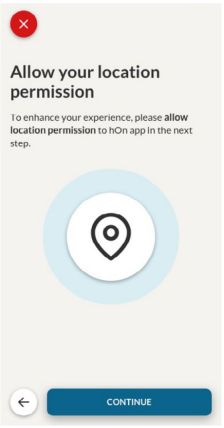
Pasul 1

- Selectați „Adăugare aparat”.



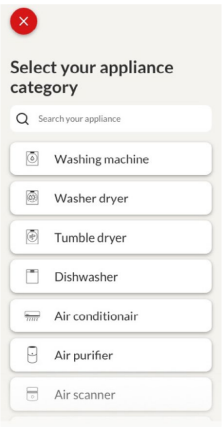
Pasul 2

- Acordați permisiunea pentru informații privind locația.



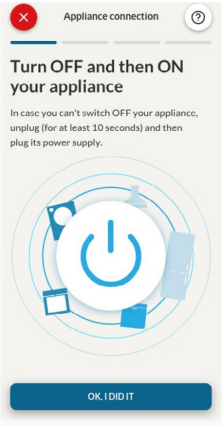
Pasul 3

- Selectați „Cuptor” din categoria de aparate.



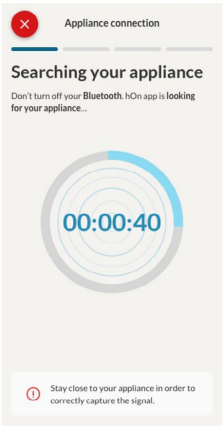
Pasul 4

- Porniți aparatul; dacă acesta este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou.



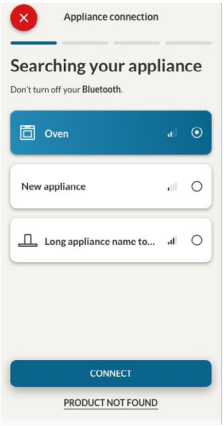
Pasul 5

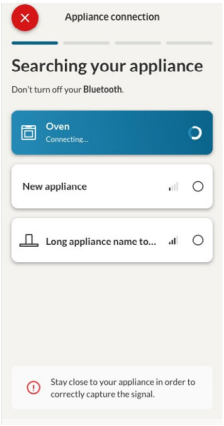
- După pornire, aplicația hOn va începe să caute aparatul.



Pasul 6.1-6.2

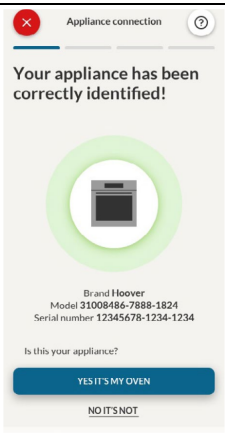
- Selectați aparatul, apăsați pe „conectare” și așteptați câteva secunde.





Pasul 7

- Cuptorul va fi găsit și îl veți putea controla prin hOn.

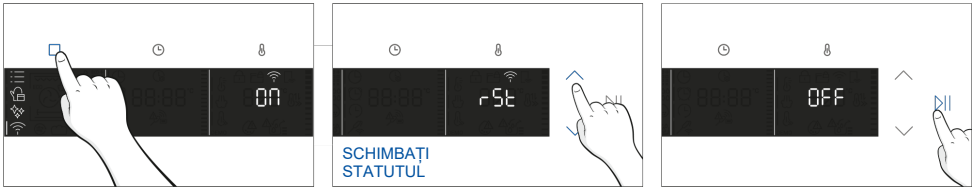


CUM SE SCHIMBĂ SETĂRILE WI-FI

Odată ce aparatul este conectat, utilizatorul poate modifica setările WiFi între:

- **WIFI ON: Este posibilă monitorizarea stării cuptorului doar prin aplicație.**
- **WIFI hOn: Cuptorul poate fi folosit exclusiv de aplicație.**
- **WIFI OFF: Cuptorul nu este conectat, dar este încă înregistrat cu autentificările de rețea salvate.**
- **WIFI RESET: Conexiunea este resetată și este posibilă o nouă înregistrare.**

1. Atingeți ☐ și intrați în meniul WIFI. Pe afișaj apare „On” (pornit).
2. Pe afișaj apare „On” (pornit).
3. Folosiți săgețile până când se afișează "Off" sau setarea de resetare "rSt".



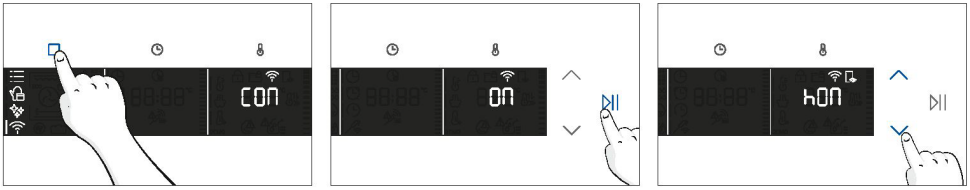
CONTROL LA DISTANȚĂ

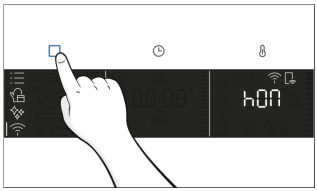
Controlul la distanță oferă numeroase avantaje pentru utilizatori, îmbunătățind confortul, eficiența și experiența generală de gătit, oferind posibilitatea de a controla produsul direct atât de pe aparat, cât și din aplicația hOn. Această funcție permite, prin intermediul dispozitivului dvs., să vă bucurați de diverse caracteristici, cum ar fi: pornirea instantanee sau programată a rețetelor sau a programelor de gătit deja disponibile în aplicație; monitorizarea în timp real a progresului rețetelor dvs.; ajustarea parametrilor de gătit în curs de utilizare; monitorizarea procesului de gătit cu ajutorul sondei; 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.

NOTĂ: Este disponibil pentru toate funcțiile de gătit ale produsului, cu excepția programelor Gratinare, Grill și Supergrill.

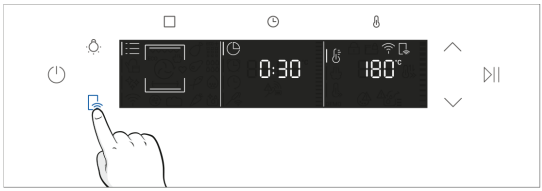
Cum se activează controlul la distanță:

1. Atingeți ☐ pentru a selecta modul WIFI.
2. Pe ecran apare „connect”. Atingeți ⏯. „On” va începe să clipească.
3. Atingeți ⌄ pentru a selecta modul „hOn” și atingeți ⏯ pentru a activa telecomanda.
4. Apăsați ☐ pentru a ieși din modul "hOn".
5. Accesați aplicația, selectați un program și începeți gătitul. În timpul procesului este posibil să controlați și să modificați parametrii programului atât de pe aparat, cât și din aplicație.

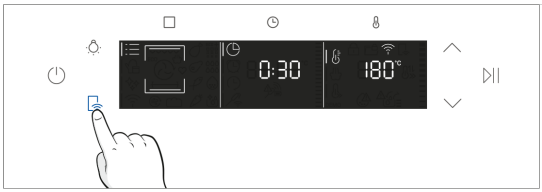




De asemenea, este posibilă activarea controlului la distanță în timpul procesului de gătit prin apăsarea butonului aferent

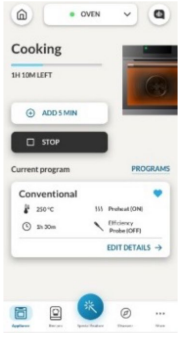


Cum să opriți controlul la distanță:
În timp ce programul de gătit este în desfășurare, acesta poate fi oprit direct de pe produs, prin apășarea butonului corespunzător al telecomenzii livrate împreună cu aparatul dumneavoastră.



De asemenea, puteți opri programul de gătit de la distanță cu ajutorul aplicației, făcând clic pe butonul „STOP” de pe dispozitivul de afișare. Cuptorul va opri automat gătitul.

NOTĂ: În cazul în care utilizatorul oprește gătitul în curs de la cuptor, simultan, acest lucru va fi afișat în aplicație.



3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

3.1. INFORMAȚII PENTRU A ÎNCEPE

Când porniți pentru prima dată cuptorul, este posibil să observați puțin fum. Nu vă faceți griji, așteptați să se evapore fumul înainte de a folosi cuptorul.

Cum funcționează ușa

În timpul procesului de curățare pirolitică, ușa cuptorului rămâne blocată în permanență. Dacă nu este blocat, cuptorul va afișa codul de eroare 24 și va întrerupe funcția de curățare.

Cum funcționează iluminarea

Cavitatea cuptorului este iluminată de unul sau mai multe becuri, care se activează de obicei de fiecare dată când începe o funcție de gătit.
În cazul cuptoarelor prevăzute cu un întrerupător pe ușă (consultați mai jos), becul se aprinde automat atunci când se deschide ușa.
În cazul cuptoarelor prevăzute cu buton pentru bec, acesta poate fi utilizat pentru a activa iluminarea.
Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă timp de peste 10 minute, becurile se vor stinge automat.
În timpul procesului de curățare pirolitică, becul rămâne stins. *

Cum funcționează ventilatorul de răcire

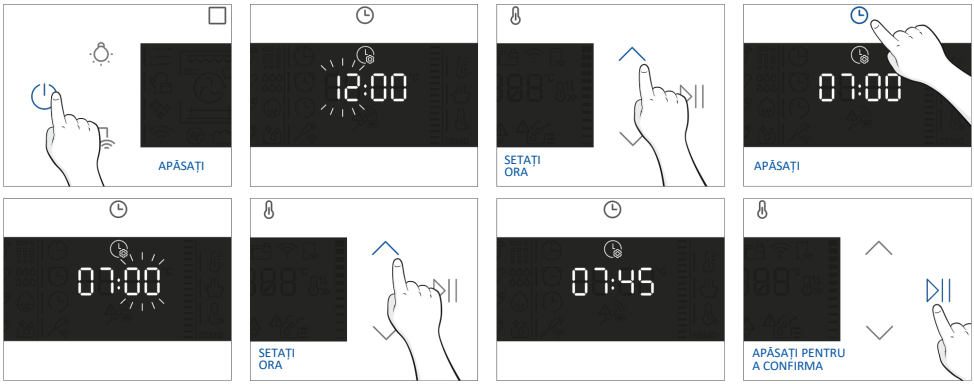
Ventilatorul de răcire asigură disiparea căldurii, împiedicând cuptorul și zonele sale adiacente să se încălzească prea tare și protejând aparatelor electrocasnice de efectele temperaturilor ridicate. Din acest motiv, ventilatorul de răcire va continua să se audă un timp, chiar și după ce cuptorul este oprit.
Funcționează în timpul și după ciclul de gătit în funcție de temperatura internă a cuptorului.
Atunci când ventilatorul de răcire este operațional, acesta generează de obicei un zumzet sau un vâjâit ușor. De asemenea, este posibil să observați un flux de aer cald care se emană din spațiul dintre ușa cuptorului și panoul de control. În timpul curățării pirolitice și atunci când ușa este blocată, ventilatorul de răcire este pornit. *
În timpul funcției ECO, becul va rămâne stins.

(*numai pentru cuptoarele cu funcție pirolitică)

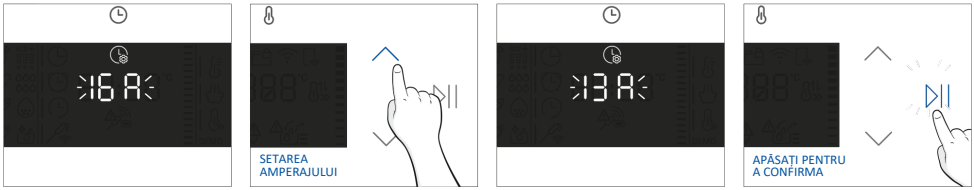
3.2. PRIMA UTILIZARE

Când aparatul este pornit pentru prima dată, pasul inițial constă în setarea orei din zi, alegerea între 13 amperi sau 16 amperi și selectarea nivelului de sunet.

- **SETAREA OREI:** Afișajul va afișa intermitent ora presetată „12:00”. Pentru a o modifica, țineți apăsat ⏻ și folosiți săgețile pentru a seta ora curentă. Apăsați 🕒 pentru a confirma orele. Urmați aceeași procedură pentru a seta minutele. Pentru a confirma, apăsați ⏯.

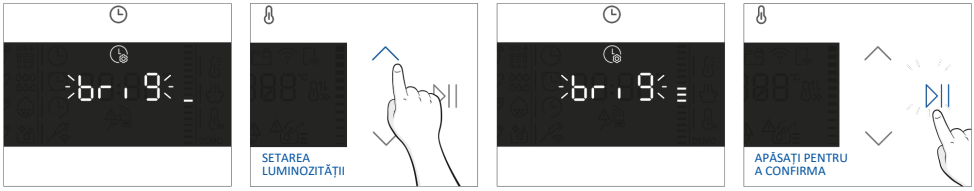


- **AMPERAJ:** În mod implicit, cuptorul este setat să funcționeze cu o putere mai mare, potrivită pentru gospodării cu mai mult de 3 kW (16 A). Dacă locuința dvs. are o putere mai mică, puteți schimba această setare la ⏯ 13 A. Această setare afectează rapiditatea cu care se încălzește cuptorul. Alegerea opțiunii mai mari (16A) înseamnă că se încălzește mai repede (deoarece absorbția de energie este mai mare). Pe ecran, veți vedea două opțiuni: 13 A și 16 A. Selectați-l pe cel preferat cu ajutorul săgeților. Pentru a confirma, apăsați ⏯.

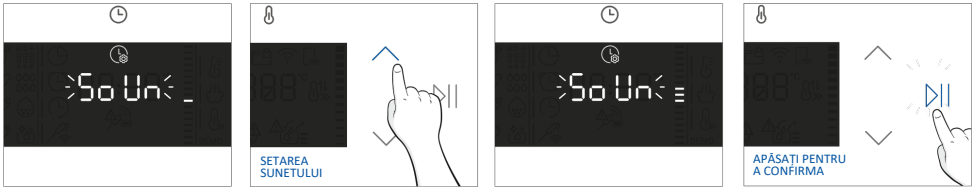


NOTĂ: Opțiunea de a seta amperajul este disponibilă numai în timpul instalării inițiale. Pentru a modifica amperajul setat, consultați instrucțiunile de post-instalare.

- **LUMINOZITATE:** Pe afișaj apare simbolul „brig”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a luminozității, care poate fi modificat cu ajutorul săgeților. Pentru a confirma, apăsați ⏯.

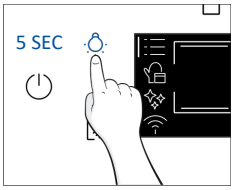


- **SUNET:** Pe afișaj apare simbolul „Sound”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a sunetului, care poate fi modificat cu ajutorul săgeților. Pentru a confirma, apăsați ⏯.



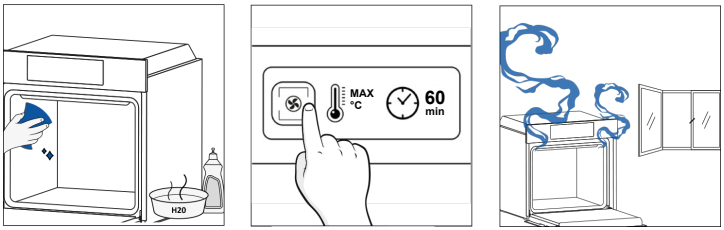
- **INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ULTERIOARĂ**

Este posibil să se revină la setările inițiale prin apăsarea butonului Lampă timp de 5 sec.



3.3. CURĂȚAREA PRELIMINARĂ

Curățați cuptorul înainte de prima utilizare. Ștergeți suprafețele externe cu o lavetă moale și umedă. Spălați toate accesoriile și ștergeți interiorul cuptorului cu o soluție de apă fierbinte și detergent lichid. Setați cuptorul gol la temperatura maximă și lăsați-l pornit timp de aproximativ 1 oră; astfel veți elimina toate mirosurile reziduale ale unui aparat nou.

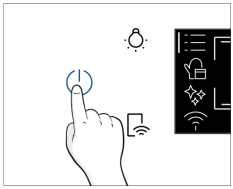


4. UTILIZAREA PRODUSULUI

4.1. CUM FUNCȚIONEAZĂ PRODUSUL

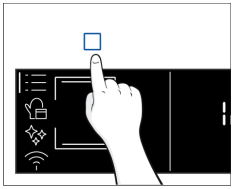
PORNIREA/OPRIREA CUPTORULUI

Pentru a porni/opri cuptorul, țineți apăsat ⏻



MENIUL FUNCȚIUNI

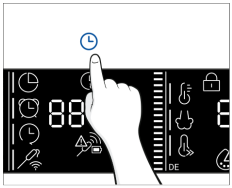
Accesați meniul Function (Funcții) apăsând ☐.
Pentru a naviga, apăsați de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:

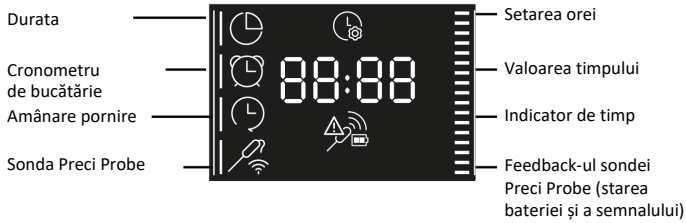


Simbol	Funcție	Descriere
	FUNCȚII PRINCIPALE	Această funcție permite selectarea programului de gătit dorit cu ajutorul săgeților. Atingeți 🕒 și 🌡 pentru a seta ora și temperatura. Apăsați ⏯ pentru a porni funcția. Pentru a întrerupe programul, faceți clic din nou.
	CATEGORII DE ALIMENTE	În acest meniu puteți accesa cele 4 categorii de gătire a alimentelor deja integrate în cuptorul dvs. cu ajutorul săgeților. Afișajul va afișa ora și temperatura implicite.
	WI-FI	În acest mod vă puteți conecta cuptorul la o rețea și îl puteți înregistra cu aplicația hOn.
	FUNCȚII DE CURĂȚARE	Această funcție vă permite să alegeți un sistem de curățare disponibil pe cuptorul dumneavoastră.

MENIU - ORĂ

După ce ați selectat programul de gătit, accesați meniul Timp apăsând ◷.
Pentru a naviga, apăsați ◷ de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:

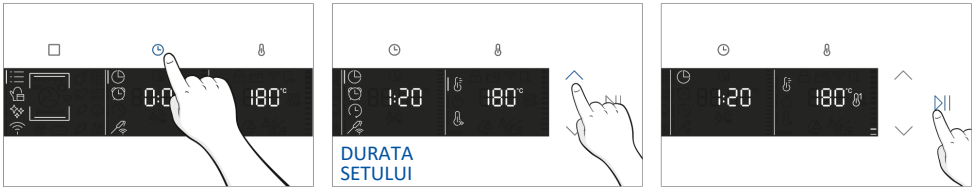




NOTĂ: nu pot fi setați mai mulți parametri în același timp, prin urmare numai ultimul setat rămâne în memorie, în timp ce parametrul anterior este șters.

Simbol	Funcție	Descriere
	a) DURATA DE GĂTIRE	Permite presetarea timpului de gătire necesar pentru rețeta aleasă. Apăsați ◷ pentru a intra în meniul Ora. Apăsați ◷ de câte ori este nevoie pentru a selecta funcția „Durata gătirii”. Apoi utilizați săgețile pentru a regla valoarea și apăsați ⏯ pentru a confirma. Numărătoarea inversă începe la sfârșitul preîncălzirii (dacă există). În timpul fazei de gătire este posibilă modificarea valorii duratei prin apăsarea ◷ și prin utilizarea săgeților. Când durata este expirată, pe afișaj apare "End" (Sfârșit) și gătitul se oprește.
	b) MEMENTO MINUTE	Permite utilizarea cuptorului ca ceas cu alarmă. Apăsați ◷ pentru a intra în meniul Ora. Apăsați ◷ de câte ori este necesar pentru a selecta funcția „Memento minute”. Apoi utilizați săgețile pentru a regla valoarea și apăsați ⏯ pentru a confirma. În timpul fazei de gătire este posibilă modificarea valorii duratei prin apăsarea ◷ și prin utilizarea săgeților. Apoi apăsați ⏯ pentru a reporni gătitul. Când durata se scurge, gătitul continuă până la întreruperea manuală. Această funcție poate fi setată și atunci când cuptorul se află în modul stand-by prin apăsarea ◷. Atunci când este activată, funcția memento minute funcționează independent de funcțiile de gătit ale cuptorului.
	c) AMÂNARE PORNIRE	Permite alegerea orei de începere a gătitului. Apăsați ◷ pentru a intra în meniul Ora. Apăsați ◷de câte ori este necesar pentru a selecta funcția „Amânare pornire”. Apoi utilizați săgețile pentru a regla valoarea și apăsați ⏯ pentru a confirma. NOTĂ: Funcția Amânare pornire poate fi activată numai după setarea Durată de gătire și nu este disponibilă cu funcțiile de grătar

a. DURATA DE GĂTIRE



b. MEMENTO MINUTE

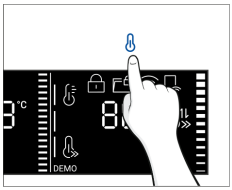


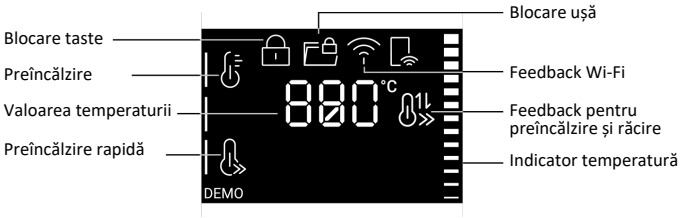
c. AMÂNARE PORNIRE



MENIUL DE TEMPERATURĂ

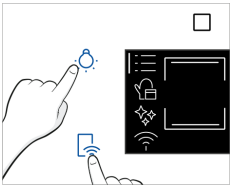
După ce ați selectat programul de gătit, accesați meniul Temperatură apăsând . Pentru a naviga, apăsați de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:





Simbol	Funcție	Descriere
	TEMPERATURĂ	Apăsați pentru a seta temperatura și utilizați săgețile pentru a regla valoarea.
	PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Apăsați de două ori pentru a seta temperatura rapidă.

FUNCȚIE SUPLIMENTARĂ

Simbol	Funcție	Descriere
	BLOCARE ÎMPOTRIVA ACCESULUI COPIILOR	 Această funcție vă permite să blocați ecranul pentru a preveni orice utilizare nedorită de către minori. Pentru a o activa, apăsați simultan butoanele Lampă și Telecomandă timp de 3 secunde. Pe interfața utilizatorului va apărea o pictogramă cu un lacăt. În această stare, interfața de utilizator a cuptorului este blocată și nu se poate efectua nicio modificare a setărilor. Pentru a dezactiva blocarea pentru copii, apăsați din nou butoanele Lampă și Telecomandă timp de 3 secunde (pictograma cu cheia va dispărea).

4.2. FUNCȚII DE GĂTIT

OPȚIUNE DE PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru a accelera faza de preîncălzire, opțiunea de preîncălzire rapidă poate fi selectată prin apăsarea pictogramei de temperatură timp de 3s după ce ați selectat programul de gătit și temperatura. Această opțiune va activa o combinație de ventilator și elemente de încălzire, indiferent de funcția de gătit aleasă.
Pentru a economisi energie, atunci când preîncălzirea rapidă este activată, lampa va fi stinsă până când cuptorul atinge temperatura dorită

4.2.1. FUNCȚII STANDARD

NOTĂ: pentru funcțiile care necesită preîncălzire, asigurați-vă că toate accesoriile sunt îndepărtate în timpul acestei faze. Urmați instrucțiunile din tabelul de mai jos în ceea ce privește preîncălzirea.
„DA/PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ" înseamnă că este necesară preîncălzirea și că este disponibilă opțiunea de preîncălzire rapidă; „NU" înseamnă că preîncălzirea nu este disponibilă și că alimentele trebuie introduse cu cuptorul rece.

Simbol	Funcție	T°C implicită T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	SONDA PRECI PROBE disponibilă	Sugestii
	*Convențional	200 °C 30-250°C	L2/L3	DA/ PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	DA	IDEAL PENTRU: prăjituri, pâine, biscuiți, pe un singur nivel.
	Convecție + ventilație	175°C 50-250°C	L2/L3	DA/ PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	DA	IDEAL PENTRU: fripturi, caserole, legume sau plăcinte cu umplutură umedă.
	Multi-nivel	160°C 50-250°C	L3 (o tavă) L3+L6 (două tăvi) L2+L4+L6 (trei tăvi)	DA/ PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	DA	IDEAL PENTRU: prăjituri, biscuiți și pizza, pe unul sau mai multe niveluri. Ideal pentru a găti diferite alimente.
	Încălzire de jos	170°C 50-230 °C	L1/L2	DA/ PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	DA	IDEAL PENTRU: tocănițe și Gentle Cooking, pe un singur nivel
	Încălzire de jos + ventilator	170°C 50-230 °C	L2/L3	DA/ PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	DA	IDEAL PENTRU: prăjituri sărate sau alimente cu garnituri lichide pe un singur nivel
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NU	DA	IDEAL PENTRU: cantități mici de cârnați sau friptură. Utilizați cu ușa închisă.
	**Supergrill	L5 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 150-250°C	L4/L5	DA/ PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	DA	IDEAL PENTRU: bucăți întregi de carne (fripturi) sau alimente gratinate. Utilizați cu ușa închisă. Glisați tava de scurgere sub raft pentru a colecta sucurile. Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire, dacă este necesar.

Simbol	Funcție	T°C implicită T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	SONDA PRECI PROBE disponibilă	Sugestii
	Multi-nivel +	200 °C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	DA/ PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	DA	IDEAL PENTRU: gătit meniul complet fără amestecarea mirosurilor. Alimentele nu trebuie să fie extrase în același timp de gătire
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NU	NU	IDEAL PENTRU: toate tipurile de pizza, fără a preîncălzi cuptorul. Folosiți temperaturi mai mici pentru produsele congelate și de 300°C pentru rețetele de preparate de casă
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NU	NU	IDEAL PENTRU: gătit carne, pește sau legume. Această funcție permite economisirea energiei în timpul gătitului, menținând alimentele suculente și fragede. Becul din cavitate este stins.
	Airfry	200 °C 150-250°C	L4	NU	NU	IDEAL PENTRU: prepararea alimentelor congelate sau a alimentelor pane, care sunt de obicei prăjite. Datorită tăvii dedicate**, aerul cald poate curge uniform
	Pâine (abur)	210 °C 180-220°C	L2/L3	NU	DA	IDEAL PENTRU: gătitul pâinii și al franzelelor
	Jolly	-	-	-	-	Funcție specială

* Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.
**Utilizați cu ușa închisă.

Simbol	Funcție	T°C implicită T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	SONDA PRECI PROBE disponibilă	Sugestii
	Carne albă (abur)	190°C 180-200°C	L3/L4	NU	DA	IDEAL PENTRU: păsări de curte și bucăți de carne albă
	Carne roșie (abur)	190°C 180-200°C	L3/L4	NU	DA	IDEAL PENTRU: carnea de vită și bucăți de carne roșie
	Pește (Abur)	170°C 160-180°C	L3/L4	NU	DA	IDEAL PENTRU: pește întreg și fileuri
	Veg (Abur)	190°C 180-200°C	L3/L4	NU	DA	IDEAL PENTRU: legumele și cartofii prăjiți

* Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.
**Utilizați cu ușa închisă.

4.2.2. FUNCȚII SPECIALE

Simbol	Funcție	T°C implicită T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	Sugestii
	Jolly	-	-	-	Adăugați la lista de funcții prestabilite cea preferată, care nu este deja prezentă în cuptor. Puteți configura prin intermediul aplicației hOn.

Funcția Jolly

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.



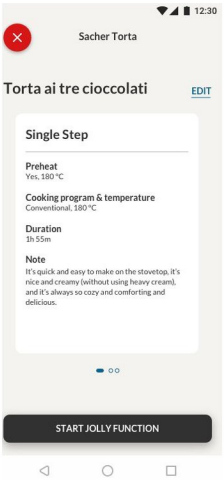
Cum se setează funcția Jolly:

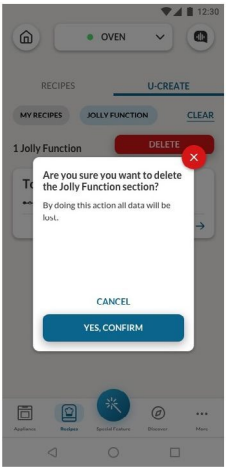
Pentru a seta funcția Jolly pe cuptorul dumneavoastră, deschideți secțiunea de rețete a aplicației, selectați rețeta pe care doriți să o utilizați și faceți clic pe "Utilizați ca funcție Jolly".

Din acest moment, îl puteți lansa din produs chiar și fără a interacționa cu aplicația. Pur și simplu rotiți butonul de funcție pe funcția Jolly pentru a începe procesul de gătit. Afișajul va arăta temperatura presetată.

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 "edit" (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.





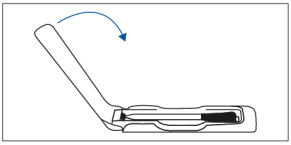
Cum se șterge funcția Jolly:

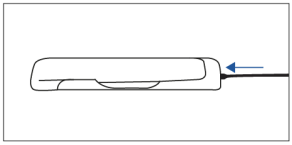
Pentru a elimina funcția Jolly din interfața de utilizator a cuptorului, accesați secțiunea de rețete a aplicației.
Atingând cardul rețetei desemnate ca fiind o funcție Jolly, este posibil să o ștergeți făcând clic pe butonul roșu "buton de ștergere".
O fereastră pop-up va confirma operațiunea, solicitând confirmarea dumneavoastră. Dacă continuați, funcția Jolly salvată pe cuptor va fi eliminată și nu va mai fi disponibilă în aplicație.

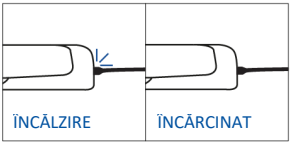
SONDA PRECI PROBE

Înainte de utilizare, verificați că sonda Preci Probe este încărcată:

1. Puneți sonda Preci Probe în încărcător și închideți capacul.
2. Conectați încărcătorul la o sursă de alimentare USB, cum ar fi adaptorul USB sau mufa USB de pe computer/ notebook cu cablul USB. Este posibil ca încărcătorul să nu funcționeze corect cu acumulatoarele externe, din cauza funcției de oprire automată.
3. LED-ul încărcătorului se va aprinde și va clipi în timpul încărcării. Se va opri când sonda Preci Probe va fi încărcată complet.

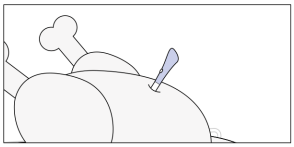


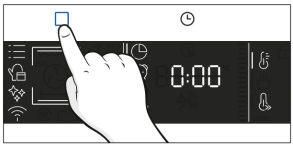


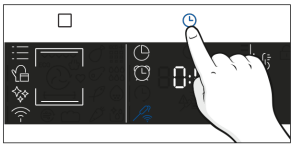


Cum să vă înscrieți și să utilizați Preci Probe:

1. Introduceți sonda în aliment.
2. Atingeți ☐ pentru a selecta funcția dorită și atingeți ◷ de câte ori este necesar pentru a selecta pictograma Sonda.
3. După un timp, cuptorul va recunoaște codul sondei. Atingeți ⏯, și utilizați săgețile pentru a seta temperatura țintă.
4. Atingeți ⏯ pentru a confirma. Din acest moment, cuptorul va folosi datele sondei pentru a monitoriza temperatura internă a alimentelor.
5. Odată ce este atinsă temperatura internă dorită, alarma sună și cuptorul se oprește. Scoateți cu grijă sonda din alimente.







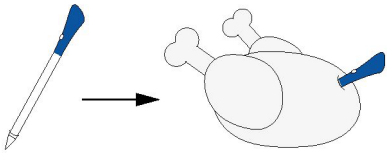






Sfaturi pentru gătit

Sonda este echipată cu un singur punct de măsurare. Introduceți-l în întregime în aliment, cu vârful metalic poziționat în centrul acestuia. Așezați acest punct cât mai aproape posibil de partea cea mai groasă (cea mai rece) a alimentelor pentru a monitoriza cu precizie procesul de gătire.



Sonda poate fi utilizată cu funcțiile manuale (Convențional, Convecție + ventilație, Grill, Super grill, Gratinat și Multi-nivel), cu CATEGORII DE GĂTIRE A ALIMENTELOR (Carne, Pește și Legume) și Gentle Cooking.

Categoria de alimente	Sugestie pentru miez T°C	Poziționare sugerată
Friptură de vită înăbușită	45°C	În diagonală, în partea cea mai groasă. Pentru alimentele în formă cilindrică (de exemplu, friptura de vită), plasați vârful cât mai aproape posibil de centrul geometric
Carnea prăjită	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Carne de pasăre	83-85°C	În partea cea mai groasă a pieptului
Pește (întreg/steaks)	65 °C	În diagonală, în partea cea mai groasă
pâine/caserolă	90 °C	Aproape de centrul geometric al alimentelor

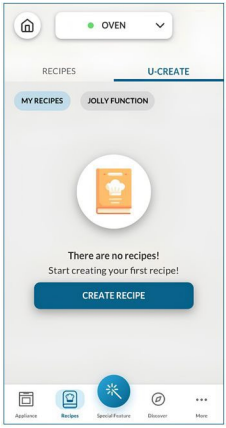
4.2.3. FUNCȚIA MULTI-ETAPĂ

Funcția multi-etapă permite menținerea parametrilor de gătit setați anterior (temperatură și timp) în timp ce se schimbă funcția în timpul gătitului.

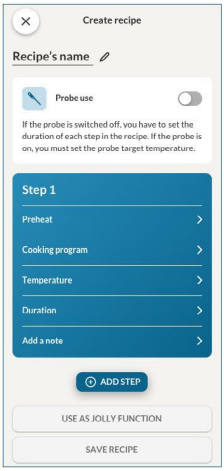
Rețetele în mai multe etape pot fi create pe hOn App prin funcția U-Create și salvate pe cuptor.

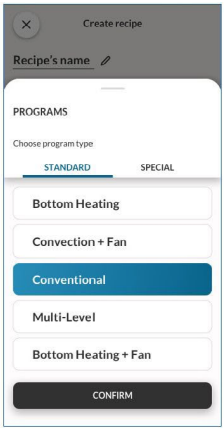
Utilizatorul poate salva rețeta în mai multe etape ca o funcție Jolly pentru a o stoca pe cuptor sau o poate salva pe hOn pentru a o porni de la distanță din aplicație.

Pasul 1. Din secțiunea U-Create a aplicației, apăsați "Creați o rețetă".

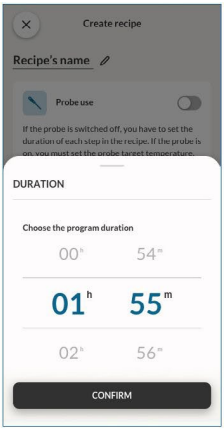


Pasul 2. Modificați numele rețetei și alegeți parametrii pentru prima etapă a rețetei.

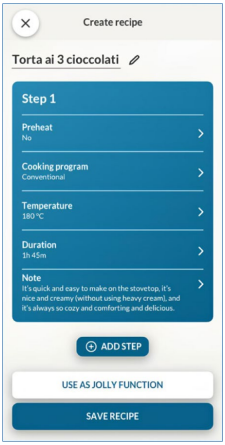




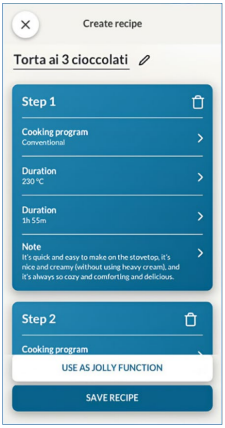


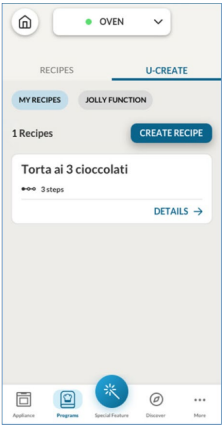


Pasul 3. După personalizarea primei etape, apăsați „Adaugă etapă” pentru a adăuga o altă funcție de gătit la rețetă și pentru a personaliza parametrii acesteia.



Pasul 4. Salvați rețeta în aplicație pentru a o porni de la hOn de la distanță sau salvați-o ca „Funcție Jolly” pentru a o găsi direct pe cuptor.





5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

5.1. TABEL GENERAL DE GĂTIT

- **7 niveluri**

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîn-călzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Produse de patiserie dulci	Prăjituri mici/Brioșe	1	Convențional Multi-nivel	175°C 160°C		Tavă pentru copt	L3	20-30 30-40
		2	Multi-nivel	150°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L3+L6	30-40
		3	Multi-nivel	140°C		Tăvi pentru copt	L2+L4+L6	40-50
	Prăjituri cu blat pufos (26 cm Ø)	1	Convențional	170°C		Grilaj metalic + Formă de tort	L2	30-40
			Multi-nivel	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L3	40-50
		2	Multi-nivel	150°C		Grilaje metalice + Tavă pentru prăjituri	L3+L6	50-60
	Biscuiți/ Fursecuri	1	Convențional Multi-nivel	150°C 150°C		Tavă pentru copt	L3	25-30 30-40
		2	Multi-nivel	140°C	Da	Tăvi pentru copt	L3+L6	35-45
		3	Multi-nivel	140°C		Tăvi pentru copt	L2+L4+L6	35-40
	Gogoșele din aluat opărit	1	Multi-nivel	190°C	Da	Tavă pentru copt	L3	25-35
		2	Multi-nivel	170°C		Tavă pentru copt	L3+L6	25-35
	Budincă Yorkshire	1	Convențional	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-30
	Bezele	1	Multi-nivel	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	Multi-nivel	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 de copt + forme	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convențional	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	50-65
	Croasante congelate	1	Convențional	180°C		Tavă pentru copt	L3	20-25
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Tăvi pentru copt	L2+L5	25-35
		3	Multi-nivel	160°C		Tăvi pentru copt	L2+L4+L6	30-40
	Ștrudel, 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	L2/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	Preîn-călzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Plăcinte sărate și musaca	Checuri sărate/ Tarte sărate (26 cm ∅)	1	Convecție+ ventilație	180°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tartă	L3	45-60
		2	Multi-nivel	180°C		Grilaj metalic + Formă de tartă	L2+L5	50-70
	Sufleu de brânză	1	Convențional	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-35
	Lasagna, proaspătă	1	Convențional	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	40-60
	Lasagna, congelată	1	Convecție+ ventilație	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60
	Cannelloni, congelați	1	Convecție+ ventilație	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	45-55
	Paste la cuptor	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L4	20-30
Pizza	Pizza, proaspătă (Tavă)	1	Convențional Pizza	250°C 300°C	Da N	Tavă pentru copt	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5	25-35
	Pizza, proaspătă (rotundă)	1	Convențional Pizza	250°C 300°C	Da N	Tavă pentru copt	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5	30-40
	Pizza, congelată (cu blat subțire)	1	Convențional Pizza	220°C 200 °C	Da N	Grilaj metalic	L3	10-15
		2	Multi-nivel	200 °C	Da	Grilaj metalic	L2+L5	15-25
		3	Multi-nivel	180°C		Grilaj metalic	L2+L4+L6	25-35
Carne și păsări de curte	Pui întreg prăjit (1-1,2 kg)	1	Gratinare	220°C	Da	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L4	40-60
	Pulpe de pui	1	Prăjire la aer	220°C	N	Tavă Prăjire la aer**	L4	30-50
	Rață prăjită	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60
	Cocoș	1	Gratinare	220°C	Da	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L4	20-40
	Curcan prăjit	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60
	Coaste de porc (1000-1200 g)	1	Convențional	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	80-100
Carne și păsări de curte	Cârnați	1	Supergrill	04	Da	Grilaj metalic	L5	40-50
	Friptură de vită (500 g)	1	Gratinare	220°C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-40
	Carne (1000-1500g)	1	Convențional	180°C	Da	Tavă pentru copt	L3	40-50
	Pui prăjit cu cartofi	1	Gratinare	200 °C	Da	Tavă adâncă	L4	45-60

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîn-călzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Pește și fructe de mare	Fructe de mare la grătar	1	Supergrill	04	N	Grilaj metalic	L5	15-30
	Batoane de pește congelate	1	Prăjire la aer	200 °C	N	Tavă Prăjire la aer**	L4	20-25
	Pește la cuptor	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L3	40-60
Legume	Legume gratinate	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	80-90
	Cartofi prăjiți congelați (300-500 g)	1	Prăjire la aer	220°C	N	Tavă Prăjire la aer**	L4	18-25
	Cartofi gratinați	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	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.

NOTĂ: Pentru a găti prăjituri, tarte sărate și alte rețete care necesită o formă sau un recipient pe 2 niveluri, așezați eșalonat: tava superioară în partea stângă și tava inferioară în partea dreaptă.

- **6 niveluri**

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîn-călzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Produse de patiserie dulci	Prăjituri mici/Brioșe	1	Convențional Multi-nivel	175°C 160°C		Tavă pentru copt	L3	20-30 30-40
		2	Multi-nivel	150°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5	30-40
		3	Multi-nivel	140°C		Tăvi pentru copt	L2+L4+L6	40-50
	Prăjituri cu blat pufos (26 cm Ø)	1	Convențional	170°C		Grilaj metalic + Formă de tort	L2	30-40
			Multi-nivel	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L3	40-50
		2	Multi-nivel	150°C		Grilaje metalice + Tavă pentru prăjituri	L2+L5	50-60
	Biscuiți/ Fursecuri	1	Convențional Multi-nivel	150°C 150°C		Tavă pentru copt	L3	25-30 30-40
		2	Multi-nivel	140°C	Da	Tăvi pentru copt	L2+L5	35-45
		3	Multi-nivel	140°C		Tăvi pentru copt	L2+L4+L6	35-40
	Gogoșele din aluat opărit	1	Multi-nivel	190°C	Da	Tavă pentru copt	L3	25-35
		2	Multi-nivel	170°C		Tavă pentru copt	L3+L6	25-35
	Budincă Yorkshire	1	Convențional	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-30
	Bezele	1	Multi-nivel	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	Multi-nivel	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 de copt + forme	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convențional	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	50-65
	Croasante congelate	1	Convențional	180°C		Tavă pentru copt	L3	20-25
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Tăvi pentru copt	L2+L5	25-35
		3	Multi-nivel	160°C		Tăvi pentru copt	L2+L4+L6	30-40
	Ștrudel, congelat	1	Convențional	210 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	30-45
Pâine și pâine plată	Pâine prăjită	1	Supergrill	05	N	Grilaj metalic	L6	4-6
	Focaccia	1	Convențional	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L2/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	Preîn-călzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Plăcinte sărate și musaca	Checuri sărate/Tarte sărate (26 cm ∅)	1	Convecție+ ventilație	180°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tartă	L3	45-60
		2	Multi-nivel	180°C		Grilaj metalic + Formă de tartă	L2+L5	50-70
	Sufleu de brânză	1	Convențional	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-35
	Lasagna, proaspătă	1	Convențional	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	40-60
	Lasagna, congelată	1	Convecție+ ventilație	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60
	Cannelloni, congelați	1	Convecție+ ventilație	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	45-55
	Paste la cuptor	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L4	20-30
Pizza	Pizza, proaspătă (Tavă)	1	Convențional Pizza	250°C 300°C	Da N	Tavă pentru copt	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5	25-35
	Pizza, proaspătă (rotundă)	1	Convențional Pizza	250°C 300°C	Da N	Tavă pentru copt	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5	30-40
	Pizza, congelată (cu blat subțire)	1	Convențional Pizza	220°C 200 °C	Da N	Grilaj metalic	L3	10-15
		2	Multi-nivel	200 °C	Da	Grilaj metalic	L2+L5	15-25
		3	Multi-nivel	180°C		Grilaj metalic	L2+L4+L6	25-35
Carne și păsări de curte	Pui întreg prăjit (1-1,2 kg)	1	Gratinare	220°C	Da	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L4	40-60
	Pulpe de pui	1	Prăjire la aer	220°C	N	Tavă Prăjire la aer**	L4	30-50
	Rață prăjită	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60
	Cocoș	1	Gratinare	220°C	Da	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L4	20-40
	Curcan prăjit	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60
	Coaste de porc (1000-1200 g)	1	Convențional	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	80-100
Carne și păsări de curte	Cârnați	1	Supergrill	04	Da	Grilaj metalic	L5	40-50
	Friptură de vită (500 g)	1	Gratinare	220°C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-40
	Carne (1000-1500g)	1	Convențional	180°C	Da	Tavă pentru copt	L3	40-50
	Pui prăjit cu cartofi	1	Gratinare	200 °C	Da	Tavă adâncă	L4	45-60

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîn-călzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Pește și fructe de mare	Fructe de mare la grătar	1	Supergrill	04	N	Grilaj metalic	L4	15-30
	Batoane de pește congelate	1	Prăjire la aer	200 °C	N	Tavă Prăjire la aer**	L4	20-25
	Pește la cuptor	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L3	40-60
Legume	Legume gratinate	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	80-90
	Cartofi prăjiți congelați (300-500 g)	1	Prăjire la aer	220°C	N	Tavă Prăjire la aer**	L4	18-25
	Cartofi gratinați	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	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.

NOTĂ: Pentru a găti prăjituri, tarte sărate și alte rețete care necesită o formă sau un recipient pe 2 niveluri, așezați eșalonat: tava superioară în partea stângă și tava inferioară în partea dreaptă.

5.2. TABELUL EVERYDAY COOKING

Meniul de categorii de alimente permite gătirea unei game variate de rețete fără a preîncălzi cuptorul, datorită programelor de gătit dedicate, adaptate nevoilor fiecărei categorii.

După selectarea programului de gătit, vor fi afișate valorile implicite pentru timp și temperatură; timpul și temperatura de gătit pot fi modificate prin apăsarea pictogramelor dedicate. Ambii parametri pot fi setați într-un interval limitat, după cum se arată în tabelul de mai jos.

În timpul navigării prin funcțiile Everyday Cooking, meniul categoriei de alimente cu abur poate fi activat prin apăsarea pictogramei Temperatură până când apare pictograma Abur. Confirmați alegerea prin apăsarea butonului Start.

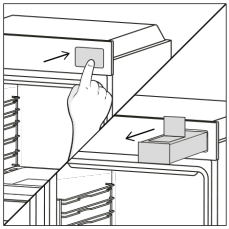
Simbol	Descriere	Preîncălzire	Poziție grătar	Intervalul de temperatură (°C)	Interval de timp (min)	Temperatura sondei pentru carne (dacă este disponibilă)	Descriere
	Carne albă	NU	L3	180-200	40-80	70-85°C	Pentru păsări de curte și bucăți de carne albă
	Carne roșie	NU	L3	180-200	20-80	58-65°C	Pentru carnea de vită și bucăți de carne roșie
	Pește	NU	L3	160-180	15-45	55-65°C	Pentru pește întreg și fileuri.
	Legume	NU	L3	180-200	30-80	70-90°C	Pentru legumele și cartofii prăjiți
	Carne albă (abur)	NU	L3	160-220	40-90	70-85°C	Pentru păsări de curte și bucăți de carne albă
	Carne roșie (abur)	NU	L3	180-220	20-100	58-65°C	Pentru carnea de vită și bucăți de carne roșie
	Pește (abur)	NU	L3	150-180	15-60	55-65°C	Pentru pește întreg și fileuri.
	Legume (abur)	NU	L3	150-200	30-90	70-90°C	Pentru legumele și cartofii prăjiți

NOTĂ: dacă, după ce ați oprit cuptorul, este nevoie să continuați să gătiți, se recomandă evitarea utilizării programelor Everyday Cooking și să optați în schimb pentru funcțiile standard.

Cum se utilizează rezervorul de abur pentru programele de gătit cu abur

După selectarea programului de gătit cu aburi, dacă rezervorul de abur este gol, va apărea pe afișaj pentru a vă notifica să îl umpleți cu apă. Procedați după cum urmează:

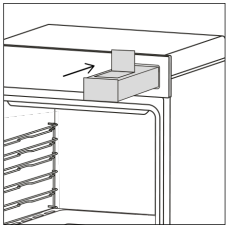
1. Apăsați ușor rezervorul de abur pentru a-l deschide.

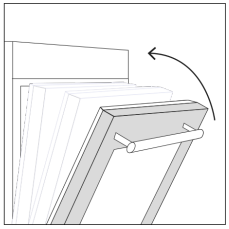


2. Adăugați apă potabilă în rezervorul de abur printr-un ulcior sau direct din chiuvetă. Nu depășiți nivelul maxim de apă indicat în interiorul rezervorului.

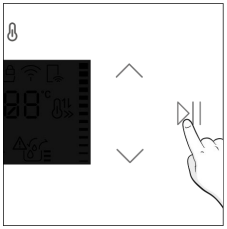


3. Împingeți rezervorul de abur pentru a-l închide și închideți ușa cuptorului.





4. Apăsați butonul Start pentru a confirma și pentru a permite începerea gătitului.



În cazul în care cantitatea de apă adăugată nu este suficientă pentru a efectua programul de gătit, va apărea pe afișaj pentru a vă notifica să umpleți rezervorul.

Rețetă	Dimensiunea porției	Program de gătit	T°C	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire (min)
Friptură de vită	500~800g	Carne roșie (abur)	180°C	Grilaj metalic	L3	30-40
File de vită	200 g	Carne roșie (abur)	200 °C	Grilaj metalic	L3	20-25
Chifteluțe	1000-1500 g	Carne roșie (abur)	200 °C	Grilaj metalic	L3	40-50
Vită în stil Wellington	500 g	Carne roșie (abur)	210 °C	Grilaj metalic	L3	50-80
Friptură de porc	800-1000 g	Carne albă (abur)	180°C	Grilaj metalic	L3	40-70
Coaste de porc	1000-1200 g	Carne albă (abur)	200 °C	Grilaj metalic	L3	80-100
costițe de miel	800-1000 g	Carne albă (abur)	190°C	Grilaj metalic	L3	60-80
Pulpă de miel	1500-2000 g	Carne albă (abur)	200 °C	Grilaj metalic	L3	80-100
File de somon	200-600 g	Pește (abur)	170°C	Tavă pentru copt	L3	20-35
Fripturi de ton	600 g (aprox. 4 buc.)	Pește (abur)	180°C	Grilaj metalic	L3	15-20
Pește-spadă teaks	700 g (aprox. 4 buc.)	Pește (abur)	180°C	Tavă pentru copt	L3	15-20
File de cod	600 g (aprox. 4 buc.)	Pește (abur)	150°C	Tavă pentru copt	L3	15-20
Dorada, întreagă	1	Pește (abur)	170°C	Tavă pentru copt	L3	35-45
Fileuri de doradă	600 g (aprox. 4 buc.)	Pește (abur)	150°C	Tavă pentru copt	L3	15-20
File de biban de mare	600 g (aprox. 4 buc.)	Pește (abur)	150°C	Tavă pentru copt	L3	15-20
Frigărui de pește	8 bucăți	Pește (abur)	150°C	Grilaj metalic	L3	20-30
Calamar umplut	4 bucăți	Pește (abur)	180°C	Tavă pentru copt	L3	25-40
Fenicul	1 tavă	Legume (abur)	200 °C	Grilaj metalic	L3	30-40
Amestec de legume	1 tavă	Legume (abur)	190°C	Grilaj metalic	L3	40-45
Conopidă	1 tavă	Legume (abur)	150°C	Grilaj metalic	L3	40-50
Dovlecei, tăiați cubulețe	1 tavă	Legume (abur)	160°C	Grilaj metalic	L3	30-40
Ardei umpluți	1 tavă	Legume (abur)	180°C	Grilaj metalic	L3	70-80
Dovlecei umpluți	1 tavă	Legume (abur)	190°C	Grilaj metalic	L3	35-45
Batoane de morcovi	1 tavă	Legume (abur)	150°C	Tavă pentru copt	L3	35-40
Broccoli	1 tavă	Legume (abur)	150°C	Tavă pentru copt	L3	30-40
Ratatouille	1 tavă	Legume (abur)	190°C	Grilaj metalic	L3	40-45
Gelatină de legume	6 forme ramekin	Legume (abur)	180°C	Tavă de copt + forme	L3	25-35

6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

6.1. RECOMANDĂRI GENERALE

Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală.

- După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la menținerea perfect curată a cuptorului.
- Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, creează un risc de topire și deteriorare a emailului din interior.
- Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului și mirosurile puternice de fum, vă recomandăm să nu folosiți cuptorul la temperaturi foarte ridicate. Este mai bine să prelungiți timpul de gătire și să reduceți puțin temperatura.
- Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să folosiți numai vase și forme de copt rezistente la temperaturi foarte mari.

6.2. CURĂȚAREA CUPTORULUI

6.2.1. INTERIORUL CUPTORULUI: funcții de curățare

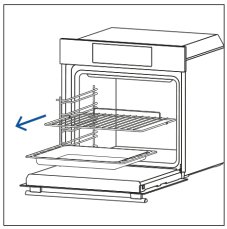
Curățare pirolitică (*în funcție de modelul cuptorului)
Acest procedeu se bazează pe procesul chimic cu același nume, care presupune descompunerea substanțelor complexe prin aplicarea unui tratament termic.

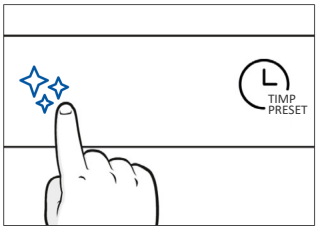
Odată inițiată, această funcție blochează automat ușa cuptorului și crește rapid temperatura la 410°C.
La finalul ciclului de curățare, resturile de alimente vor lăsa un strat alb pe suprafețele de email.
Pentru a îndepărta aceste particule, ștergeți-le cu o lavetă înmuiată în apă caldă cu săpun și utilizați o perie sau un burete de sârmă. Agenții de curățare potriviți sunt apa caldă cu săpun și produsele pentru curățarea cuptorului.

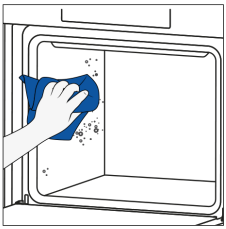
Cum funcționează:

1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor, cum ar fi grilajele, grătarele laterale și șurubul grătarelor laterale (*);
2. Rotiți butonul de funcție la ✧. Rotiți butonul pentru a seta programul pirolitic;
   Lăsați funcția să funcționeze pe durata prestabilită. În timpul acestui proces și al următoarei faze de răcire, ușa cuptorului va rămâne blocată.
3. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.
   ⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge. Trebuie să aveți grijă la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri. Utilizați apă distilată sau potabilă.

(*) numai pentru modelele cu 7 niveluri.







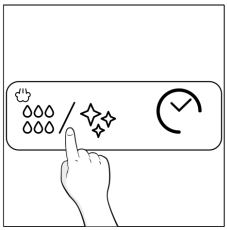
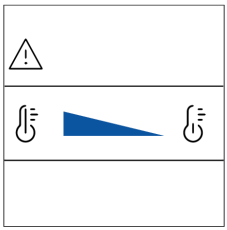
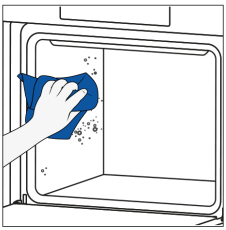
Abur H_2O

Funcția de curățare H_2O Steam este concepută pentru a îndepărta fără efort murdăria ușoară și pentru a oferi o soluție rapidă și ecologică de curățare a cavității cuptorului, folosind puterea aburului.

Cum funcționează:

1. Turnați apă în rezervorul de abur până când ajungeți la nivelul maxim indicat pe rezervor.
2. Selectați programul de curățare H2O Steam. Lăsați funcția să funcționeze pe durata prestabilită.
3. La sfârșitul procesului de curățare, lăsați cuptorul să se răcească.
4. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.
5. **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge. Trebuie să aveți grijă la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri. Utilizați apă distilată sau potabilă.



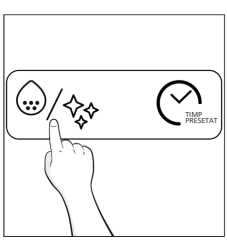
CURĂȚAREA SISTEMULUI CU ABUR

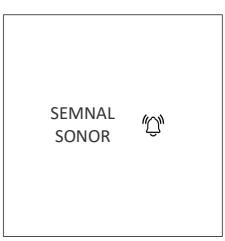
Decalcifierea

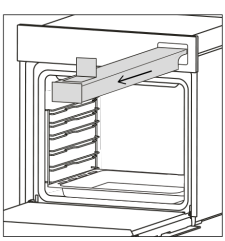
Această funcție este sugerată după 25 de cicluri și va fi obligatorie după 40 de cicluri. Cuptorul afișează la sfârșitul fiecărui ciclu de abur începând cu cel de-al 25-lea, dacă utilizatorii nu au efectuat încă decalcifierea. După 40 de cicluri de aburi, niciunul dintre programele de gătit cu aburi nu va porni înainte ca utilizatorii să execute programul de decalcifiere. Acest proces este împărțit în trei etape:

Pasul 1 (Îndepărtarea apei reziduale din aparatul de gătit cu aburi):

i. Selectați modul de decalcifiere și apoi apăsați butonul de pornire.
ii. Atunci când se aude semnalul sonor pentru a trece la a doua etapă, scoateți rezervorul de apă.

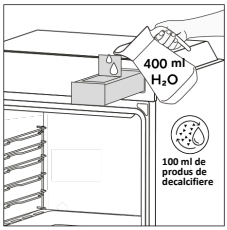


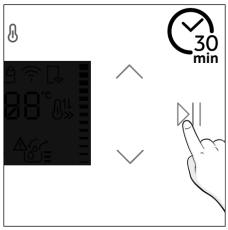


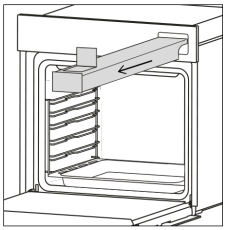


Pasul 2 (Decalcifiere):

i. Adăugați 400 ml de apă de la robinet și 100 ml de detartrant în rezervorul de abur. Apoi, apăsați butonul de pornire.
ii. Această etapă va dura 30 de minute, după care, pentru a trece la a treia etapă, rezervorul de abur trebuie scos din nou.

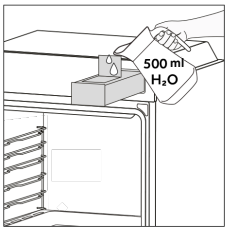


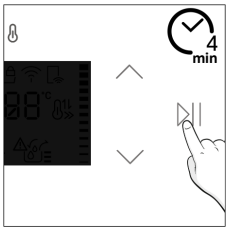




Etapa 3 (Clătire):

i. Adăugați 500 ml de apă de la robinet în rezervorul de abur. Apoi, apăsați butonul de pornire.
ii. Acest pas va dura 4 de minute; la sfârșitul procesului se aude un semnal sonor







Drenaj

După fiecare ciclu de gătit cu abur, apa rămasă în aparatul de gătit cu abur va fi drenată automat înapoi în rezervorul de abur.

În timpul acestui proces, va fi afișat pe ecran.

În cazul în care rezervorul de abur este deja plin, va apărea pe afișaj pentru a vă notifica să goliți rezervorul pentru a permite începerea procesului de golire.

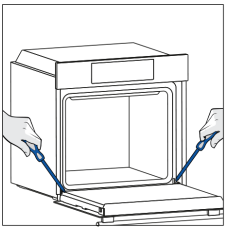
Curățare catalitică (disponibilă în funcție de model)

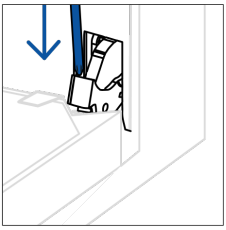
Panourile catalitice căptușesc cavitatea cuptorului și vă oferă luxul de a nu avea niciodată un cuptor murdar. Panourile sunt acoperite cu un email specializat care prezintă o structură microporoasă, ce permite absorbția grăsimii din stropiri.
Printr-o reacție chimică catalitică, acestea transformă eficient grăsimea absorbită în elemente gazoase atunci când sunt expuse la temperaturi ridicate.

Recomandare: Luați în considerare înlocuirea panourilor catalitice după aproximativ trei ani de utilizare, mai ales dacă folosiți cuptorul pentru două-trei cicluri de gătit pe săptămână. Acest lucru asigură o performanță și o curățenie optime.

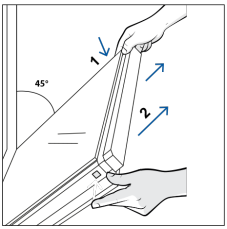
6.2.2. EXTERIORUL CUPTORULUI: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă

1. Poziționați ușa la 90°. Rotiți clemele de blocare a balamalei spre exteriorul cuptorului.

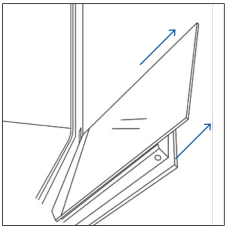




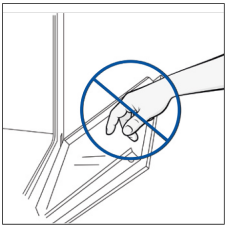
2. Poziționați ușa la 45°. Apăsați simultan cele două butoane de pe ambele laturi ale ușii și trageți spre dvs. pentru a scoate capacul superior al ușii.



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).



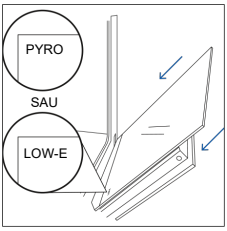
4. **AVERTIZARE:** Geamul exterior nu poate fi îndepărtat.



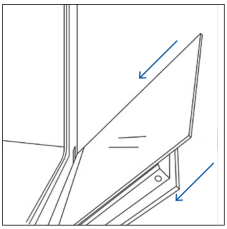
5. Curățați geamul folosind o cârpă moale și produse de curățare adecvate.



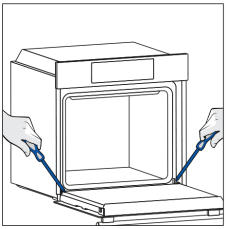
6. Introduceți panourile de sticlă, asigurându-vă că eticheta „Low-E/PYRO” este corect lizibilă și poziționată în partea stângă jos a ușii, lângă balamaua din stânga. În acest fel, eticheta imprimată pe primul geam va rămâne pe partea interioară a ușii.

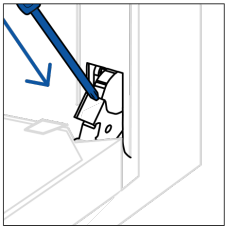


7. Montați din nou capacul superior al geamurilor ușii împingându-l spre interior până când auziți un clic de la cele două butoane laterale.



8. Apoi, aduceți ușa înapoi la 90° și rotiți clemele de blocare a balamalei spre interiorul cuptorului.





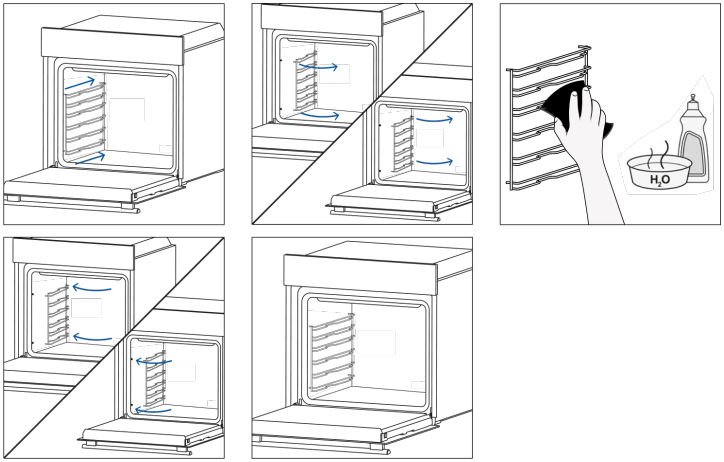
6.3. CURĂȚAREA ACCESORIILOR

Curățați bine accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le cu un prosop. În cazul reziduurilor persistente, luați în considerare posibilitatea de a lăsa accesoriile la înmuiat într-un amestec de apă și săpun timp de aproximativ 30 de minute înainte de a le spăla din nou.

CURĂȚAREA GRĂTARELOR LATERALE:

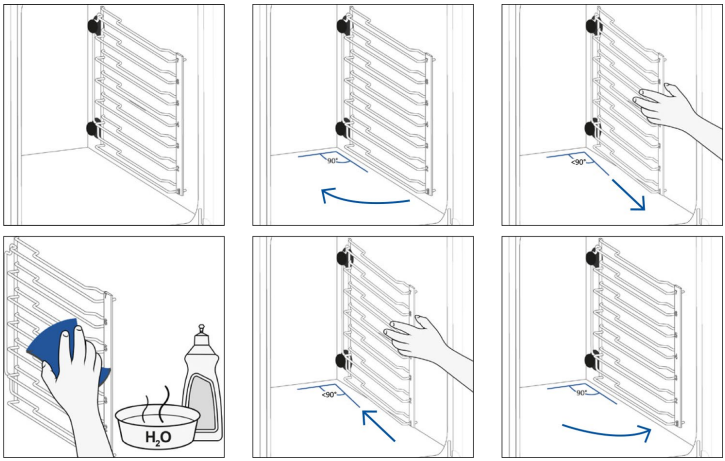
– **Model cu 6 niveluri**

1. Îndepărtați grătarele laterale trăgându-le în direcția săgeților.
2. Pentru a curăța grătarele laterale, puneți-le în mașina de spălat vase sau folosiți un burete umed, asigurându-vă că acestea sunt uscate după aceea.
3. După procesul de curățare, montați grătarele laterale în ordine inversă.



– **Model cu 7 niveluri**

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.



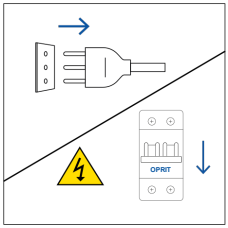
6.4. ÎNTREȚINERE

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR

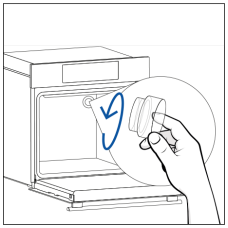
Schimbarea becului din partea superioară:

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
2. Îndepărtați capacul din sticlă al becului.
3. Dezasamblați becul.
4. Înlocuiți becul cu unul nou, de același tip.
5. Montați la loc capacul de sticlă al becului.
6. Reconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.

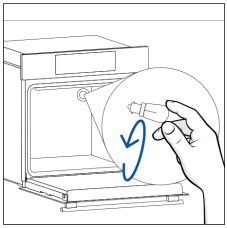
Pasul 1



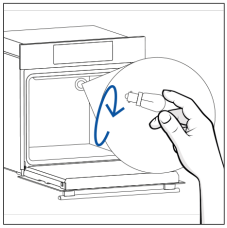
Pasul 2



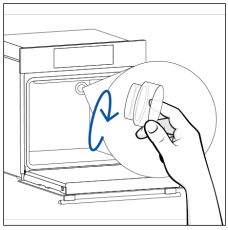
Pasul 3



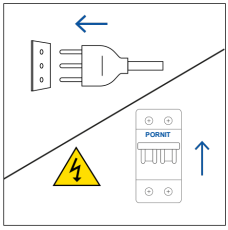
Pasul 4



Pasul 5



Pasul 6

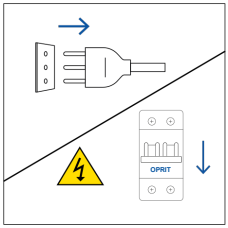


Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

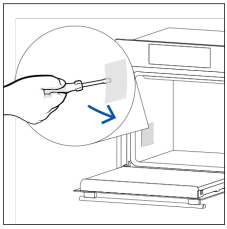
Schimbarea becului lateral:

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
2. Folosiți o șurubelniță cu cap plat, poziționând-o pe partea laterală a sticlei de protecție, și aplicați o presiune ușoară pentru a o îndepărta.
3. Prindeți cu grijă becul de la baza sa.
4. Introduceți noul bec.
5. Montați la loc sticla de protecție apăsând-o ușor până când se blochează în poziție.
6. Reconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.

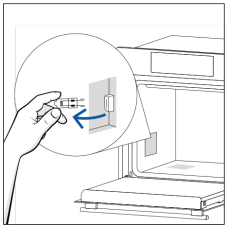
Pasul 1



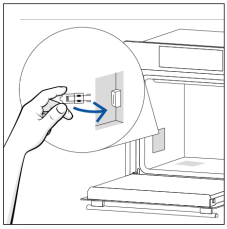
Pasul 2



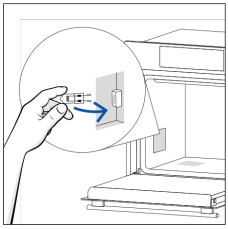
Pasul 3



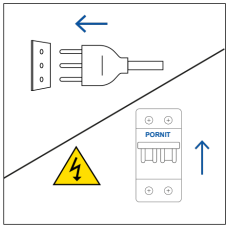
Pasul 4



Pasul 5



Pasul 6



Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

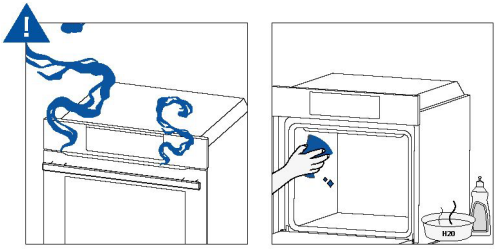
7. DEPANARE

Dacă, în timpul utilizării cuptorului, se produce o eroare, pe afișaj va apărea codul „ER” urmat de două cifre, care vor identifica eroarea.
Opriți cuptorul și scoateți-l din priză, așteptați câteva minute, apoi reconectați-l.
Dacă eroarea dispare, puteți relua utilizarea cuptorului. În caz contrar, sunați la serviciul pentru clienți și transmiteți codul (ERXX) care apare pe ecran.

Eroare



Fum



8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI

8.1. ELIMINAREA APARATULUI



Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate). Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele.

Persoanele pot juca un rol important în a asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu: este vital să urmați câteva dintre regulile de bază:

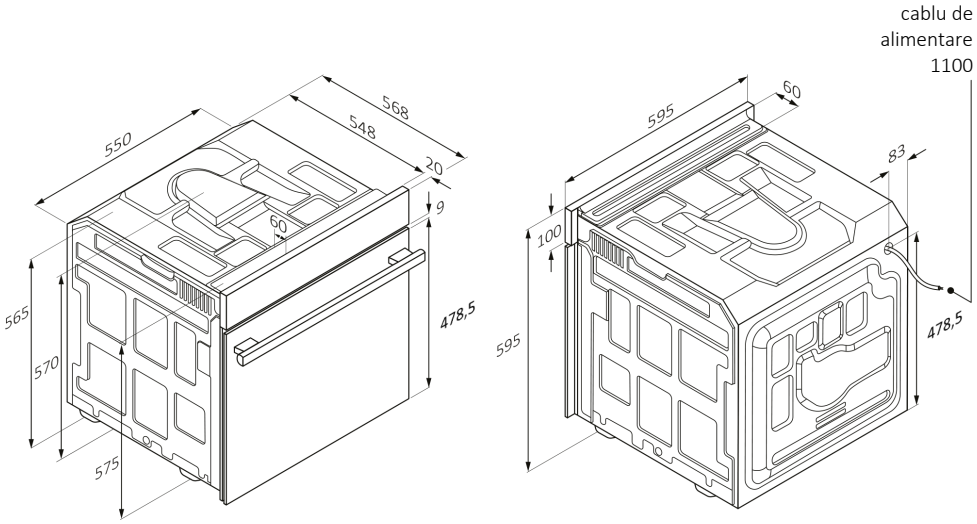
– DEEE nu trebuie tratate drept deșeuri casnice;
– DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

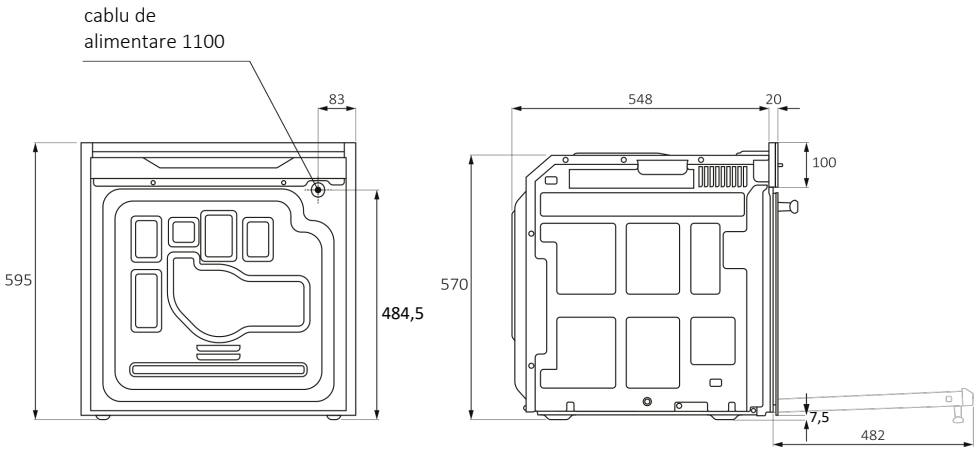
În multe țări, colectările domestice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari. atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

8.2. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

Când este posibil, evitați preîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți.
Deschideți ușa cuptorului cât mai puțin posibil, deoarece căldura din interior se dispersează de fiecare dată când este deschis. Pentru o economisire de curent semnificativă, opriți cuptorul între 5 și 10 minute înainte de încheierea planificată a duratei de gătit și folosiți căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze. Mențineți garniturile curate și ordonate pentru a evita dispersarea căldurii în afara incintei cuptorului. Dacă aveți un contract electric cu tarif pe oră, programul „gătire amânată” facilitează economisirea de energie, permițând ca gătirea să înceapă în intervalul orar cu tarif redus.

9. INSTALARE

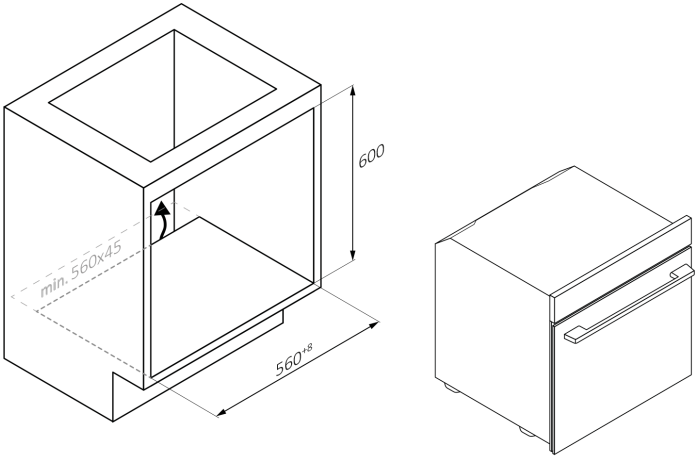


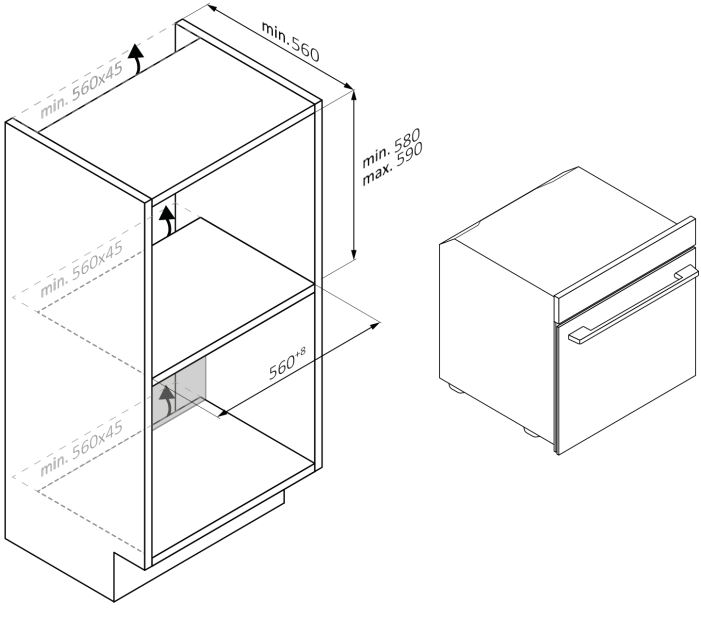


Vedere din spate

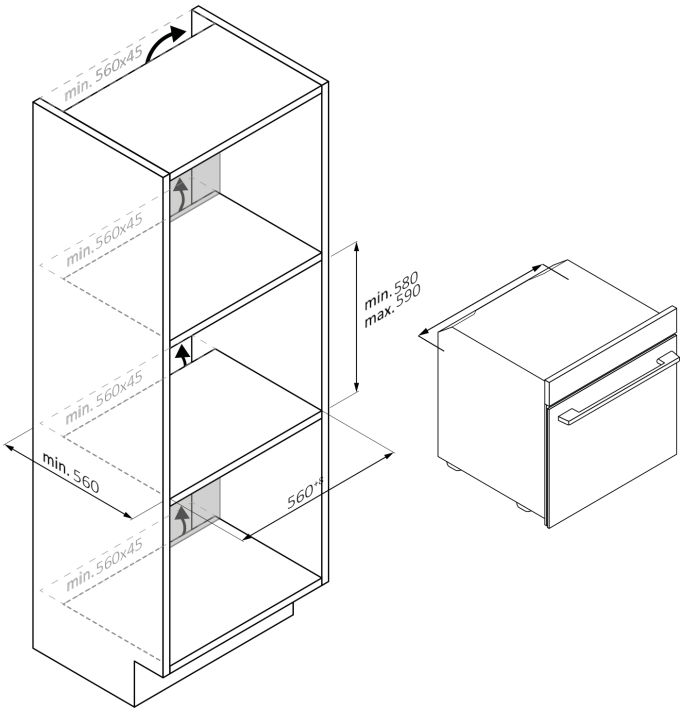
Vedere laterală

mm

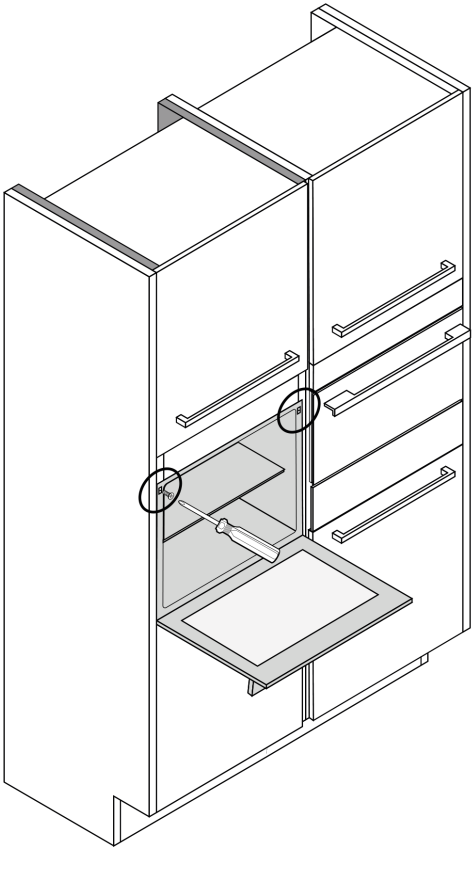

600
min. 560x45
560+8

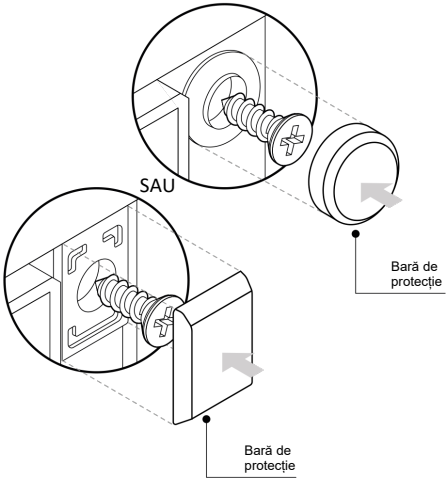

min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

mm


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

mm





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. Kezelőpanel
2.4. Kapcsolódás

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. Speciális 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

7. HIBAELHÁRÍTÁS

8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS
8.1. Készülék ártalmatlanítása
8.2. Energiatakarékosság és környezetvédelem

9. TELEPÍTÉS

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** A hőkioldó eszköz véletlen alaphelyzetbe állítása miatti veszély elkerülése érdekében ne kösse a készülék tápellátását külső kapcsolóeszközre, például időzítőre, illetve ne csatlakoztassa a készüléket olyan áramkörre, amelyet a szolgáltató szokott szabályos időközönként be- és kikapcsolni
- Használat közben a készülék felforrósodik. Figyeljen, hogy ne érjen a fűtőelemekhez a sütő belsejében.

A felügyelt használatnak megfelelően használja

- A sütőt kizárólag az előírt célra használja, vagyis ételek sütésére; bármilyen eltérő használat, például hőforrásként való üzemelés nem megfelelő használatnak minősül, következésképpen veszélyt rejt magában. A gyártó nem vonható felelősségre bármilyen kárért, amely nem megfelelő, helytelen vagy ésszerűtlen használat okoz.

Használati korlátozások

- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- A készüléket fizikai, érzékszervi vagy mentális problémákkal küzdő személyek (ideértve a gyermekeket is), illetve a készülék működtetésében tapasztalattal vagy jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, illetve akkor, ha a biztonságukért felelős személy megtanította nekik a készülék használatát.
- A gyermekek felügyeletre szorulnak annak biztosítása érdekében, hogy nem játszanak a készülékkel.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A hozzáférhető részek felforrósodhatnak használat közben. A kisgyermekeket távol kell tartani.

TELEPÍTÉSI FIGYELMEZTETÉSEK

- A sütő beépíthető a bútorba magasan vagy munkafelület alá.
- Rögzítés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőtér jó szellőzésben részesül, és így friss levegő juthat a belső alkatrészek lehűtéséhez és védelméhez. Készítse el az ábrákon megadott nyílásokat a szerelvény típusának megfelelően. A sütőt mindig a készülékhez mellékelt csavarokkal rögzítse a bútorhoz.
- A készülék névleges frekvencián történő működtetéséhez nincs szükség további műveletre/beállításra.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem telepíthető konyhafront (konyhaszekrényajtó) mögé.
- Az üzembe helyezés során a túlmelegedés elkerülése érdekében a sütőt le kell választani a hálózatról.
- Amennyiben a gyártó tevékeny szerepvállalását igényli a nem megfelelő telepítésből adódó hibák kijavításához, erre a szolgáltatásra nem terjed ki a garancia. Kötelezően kövesse a megfelelően képzett személyzetet célzó telepítési utasításokat.
- A helytelen telepítés személyek, állatok vagy vagyontárgyak károsodását vagy sérülését okozhatja. A gyártó nem vonható felelősségre ilyen károsodásért vagy sérülésért.
- A telepítést szakképzett technikusnak kell végeznie, akinek ismernie és tiszteletben kell tartania a telepítés országában hatályos törvényeket és a gyártó utasításait.
- A készülék kicsomagolása után mindig ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg. Probléma esetén a telepítés előtt forduljon az ügyfélszolgálathoz, és ne csatlakoztassa a tápegységhez.
- A készülék használata előtt távolítsa el a csomagolóanyagot.
- A telepítés során ne használja a sütőajtó fogantyúját a sütő felemelésére és mozgatására.
- A készüléket fogadó bútornak és a szomszédos bútoroknak ellen kell állniuk a 95 ° C-os hőmérsékletnek.
- A vágási sérülések elkerülése érdekében ajánlott védőkesztyűt viselni a telepítés során.
- Ne telepítse a terméket olyan nyílt környezetben, amely ki van téve a légköri hatásoknak.

- A készüléket 2000 méternél kisebb magasságban történő használatra tervezték.
- A védőfóliák és reklámcímkék eltávolításához a sütő elülső felületéről az első használat előtt

ELEKTROMOS ALKATRÉSZEKRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

- Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén szereplő terhelésnek, továbbá rendelkeznie kell működőképes földelő érintkezővel. A földelővezető színe sárga-zöld. A műveletet kizárólag megfelelően képzett személy végezheti.
- Az áramforráshoz való csatlakoztatás történhet dugaszolóval vagy rögzített vezetékkel egy, a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő megszakítónak a készülék és a maximálisan csatlakoztatható terhelés elviselésére képes áramforrás közé iktatásával, amely összhangban van a hatályos jogszabályokkal.
- Az aljzat és a készülékdugó közötti inkompatibilitás esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz, aki megfelelő típusúra cseréli a készülékdugót. A dugónak és az aljzatnak kötelezően eleget kell tennie a telepítés helyéül szolgáló ország aktuális előírásainak.
- A sárga-zöld földelőkábelt nem szakíthatja meg a kapcsoló. Az aljzatnak vagy a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel. Bármilyen javítás ügyében kizárólag az ügyfélszolgálathoz forduljon, és eredeti cserealkatrészek használatát kérje.
- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Az áramütés lehetőségének az elkerülése érdekében bizonyosodjon meg a készülék kikapcsolt állapotáról, mielőtt izzócserébe kezdene.
- A kivehető részek eltávolítása előtt a sütőt ki kell kapcsolni. Tisztítás után szerelje össze őket az utasításoknak megfelelően.
- Bármilyen elektromos készülék használata magában foglalja egyes alapvető szabályok szem előtt tartását:
  - ne húzza meg a tápkábelt a berendezés csatlakozóaljzatból való leválasztásához;
  - ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kezekkel vagy lábakkal;
  - általános tekintetben az adapterek, a többfoglalatos aljzatok és hosszabbítókábelek használata nem javasolt;

  - hibás és/vagy nem megfelelő működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne nyissa fel a burkolatot.
- **MEGJEGYZÉS:** Mivel a sütő karbantartási munkálatokat igényelhet, javasoljuk, hogy legyen elérhető egy másik fali aljzat a sütő csatlakoztatásához, amennyiben a sütőt eltávolították a telepítés helyéről.
- A nem megfelelően elvégzett javítás, telepítés és karbantartás súlyosan veszélyeztetheti a felhasználót.
- A gyártó cég kijelenti, hogy nem vállal felelősséget a helytelen telepítés, karbantartás vagy javítás által okozott közvetlen vagy közvetett károkért. Továbbá nem vállal felelősséget a földelő rendszer hiányából vagy megszakadásából eredő károkért (pl. áramütés).
- **VIGYÁZAT:** A hőkioldó eszköz véletlen alaphelyzetbe állítása miatti veszély elkerülése érdekében ne kösse a készülék tápellátását külső 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 az Air Fry tálcát vagy a rácsot az oldalsó állványokra helyezi, győződjön meg arról, hogy az oldal rövidebb része (az ütköző és a szélső rész között) a sütő belseje felé irányul. Ha a rácson díszítő fémrúd van, ügyeljen arra, hogy a sütő külsejére helyezze, hogy a márkajelzés látható és olvasható legyen. A helyes elhelyezést lásd a felhasználói kézikönyv Tartozékok részében található képen is.
- Ne használjon durva súroló anyagokat vagy éles fémkaparókat a sütő üvegajtajának tisztításához, mert megkarcolhatják a felületet, amitől az üveg eltörhet.
- Kizárólag az ehhez a sütőhöz javasolt hőérzékelő szondát használja.
- Sütés közben lecsapódhat a pára a sütő belsejében vagy az ajtó üvegén. Ez természetes jelenség. A hatás csökkentése érdekében várjon 10–15 percet a sütő bekapcsolása után, mielőtt az ételt behelyezné a sütőbe. Ettől függetlenül a pára eltűnik, amint a sütő eléri a sütési hőmérsékletet.
- Nyitott tepsi helyett a zöldségek sütését zárható edényben végezze.
- Kerülje az étel sütőben hagyását a megsülést követő 15–20 percen túl.

- A sütési fázis során felmerülő hosszabb tápkimaradás a monitor hibás működését okozhatja. Ebben az esetben vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálat részleggel.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne vonja be a sütő falait alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc elolvadhat vagy megsérülhet.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne távolítsa el a sütőajtó szigetelését.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ne töltse fel az üreg alsó részét vízzel sütés során, vagy amikor a sütő forró.
- A sütő helyes használata érdekében tanácsos az ételeket nem közvetlenül a rácsokra és tepsikre tenni, hanem inkább sütőpapírra és/vagy különleges tárolóedényekbe.

FIGYELMEZTETÉSEK (*PIROLITIKUS SÜTŐKHÖZ)

- Tisztítás előtt a túl nagy kiömlést el kell távolítani.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Az automatikus tisztítási ciklus inicializálása előtt:
  - Tisztítsa meg a sütő ajtaját;
  - A nagyobb és durvább étel maradványokat nedves szivaccsal távolítsa el a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítószereket;
  - Távolítson el valamennyi tartozékot, és a csúszórekesz készletet (ahol van);
  - Ne helyezzen be konyharuhát.
- A hússzondával felszerelt sütők esetében a tisztítás előtt zárja le a furatot a mellékelt anyacsavarral. Mindig zárja le a furatot az anyacsavarral, amikor a hússzonda nincs használatban.
- A pirolitikus tisztítási folyamat során (ha rendelkezésre áll) a felületek a szokásosnál forróbbak lehetnek, és a gyermekeket távol kell tartani.
- Amennyiben a sütő fölé főzőlap lett rögzítve, soha ne használja a főzőlapot a pirolizátor működése közben, így megakadályozható a főzőlap túlmelegedése.

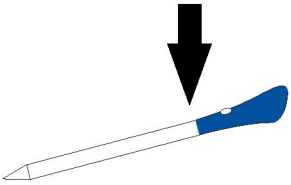
FIGYELMEZTETÉSEK (*STEAM PLUS MODELLEKHEZ)

- 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.

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 SÜTÉS UTÁN. Sütés után mindig húzzon sütőkesztyűt a Preci Probe szonda eltávolításához az ételből.
- A hőmérséklet-érzékelő helyes használatához elengedhetetlen, hogy főzés közben a szonda fémrúdját teljesen behelyezze az ételbe, amíg el nem éri a szonda csúcsán található fekete színű kerámia részt.

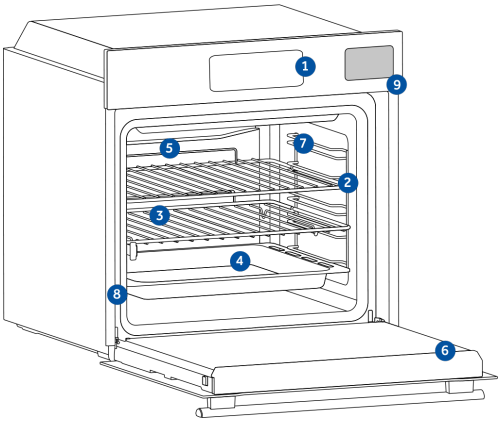
A Preci Probe szondát az ételbe
egészen eddig be kell nyomni



- 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 kerámia rész hőmérséklete elérheti a 350 °C-ot.
- 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

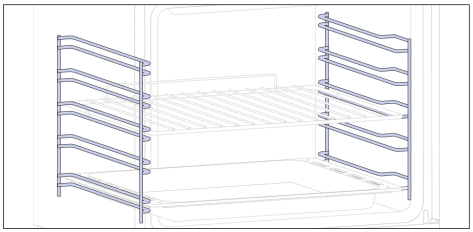


1. **Kezelőpanel**
2. **Polcpozíciók száma**
3. **Rácsok**
4. **Tálcák**
5. **Ventilátor burkolat**
6. **Sütőajtó**
7. **Oldalsó huzalrácsok** (ha vannak: csak lapos sütőtér esetén)
8. **Sorozatszám és QR-kód**
9. **A gőztartály behelyezése**

Írja ide a készülék sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából.

2.2. TARTOZÉKOK

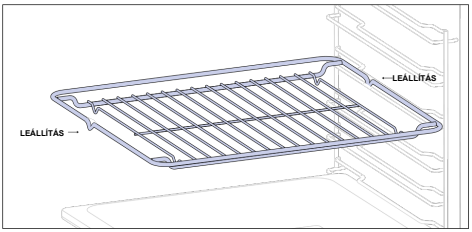
Oldalsó huzalrácsok (csak ha vannak*)



A sütőtér mindkét oldalán található oldalsó állványokat úgy tervezték, hogy sütés közben sütőtálcát és rácsokat helyezzenek el.

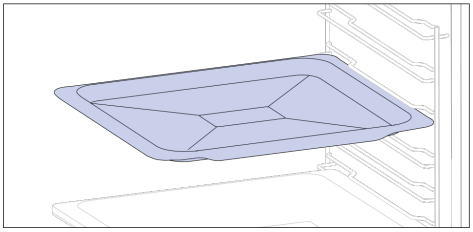
MEGJEGYZÉS: 6 vagy 7 szint a modelltől függően.

Fémrács



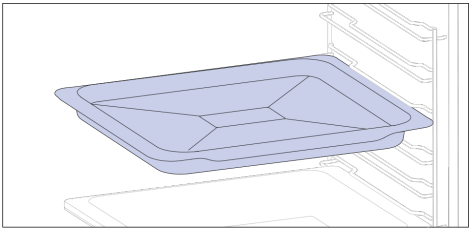
A sütőben lévő fémrács egy kivehető, állítható polc, amely támogatja a főzőedényeket, biztosítja az egyenletes sütést, és megkönnyíti a tisztítást. Különböző magasságú tányérok és serpenyők tárolására használható a különböző sütési igények kielégítésére.

Sütőtálca (csak ha van*)



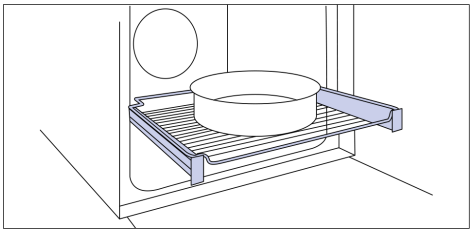
A sütőtálca ideális az egyenletes alsó barnulás eléréséhez, így tökéletes a süteményekhez és péksütemények hez a sekély, lapos kialakításnak köszönhetően. Ezenkívül főzőrács alá helyezve segíthet összegyűjteni a csöpögéseket, és megelőzni a szennyeződések kialakulását a sütőben.

Mélyebb tálca



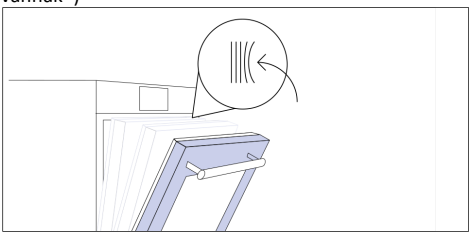
A mélyebb tálca ideális a hozzáadott folyadékokat vagy rétegeket tartalmazó receptekhez, például ragukhoz vagy sültekhez. Mélységét kifejezetten úgy tervezték, hogy biztosítsa a benne elkészített élelmiszer kívánt állagát.

Teleszkópos vezetők (csak ha vannak*)



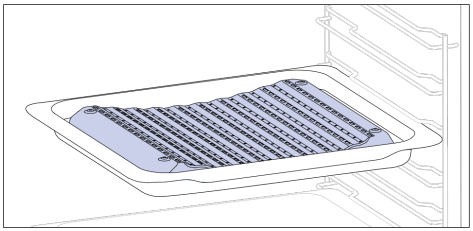
A teleszkópos sütősínek olyan polcok, amelyek meghosszabbíthatók, megkönnyítve az elhelyezést vagy eltávolítást, anélkül, hogy mélyen be kellene nyúlni a forró sütőbe. Javítják a biztonságot és a stabilitást, és különböző szintekre állíthatók be.

Lágyan záródó/lágyan nyíló zsanérok (csak ha vannak*)



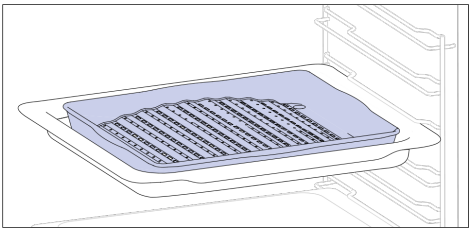
A lágyan záródó és nyíló zsanérok szabályozzák az ajtó mozgását, biztosítják a sima mozgást, és megakadályozzák a becsapódást.

Dupla tálca – GŐZ üzemmód (csak ha van*)



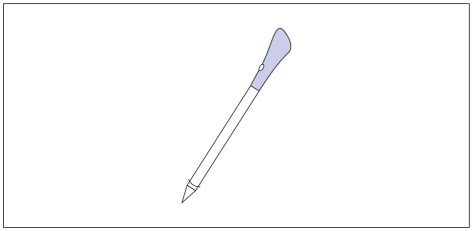
A homorú forma lehetővé teszi a sütés során keletkező páratartalom megfelelő keringését, magas szinten tartva az étel páratartalmát. A tálcába helyezett víz mennyiségétől függően szárazabb vagy „nedvesebb” sütés érhető el.

Dupla tálca – BBQ üzemmód (csak ha van*)



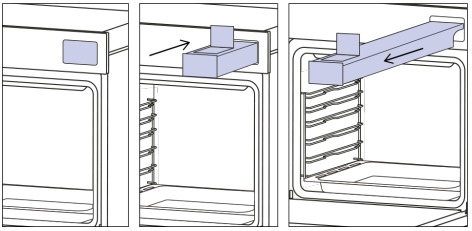
A domború forma alkalmas a magas hőmérsékleten (220°) történő grillezésre a sütőben, lehetővé téve a grillezési eredményt még otthon is, kevés füsttel, a tálca alján lévő zsírok vízelvezető hatásának köszönhetően.

Preci probe (csak ha van*)



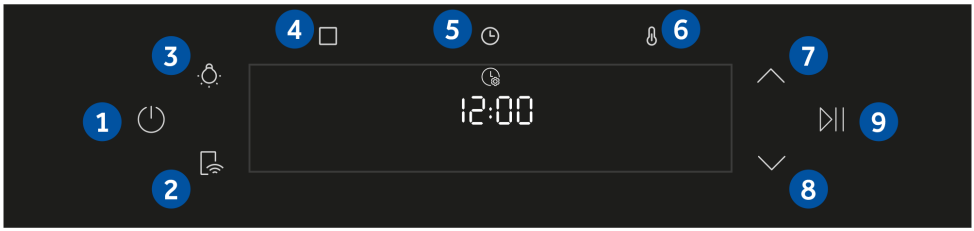
Ez a szonda egy hőmérséklet-érzékelő, amely az ételbe helyezve és a sütőhöz Bluetooth-on keresztül csatlakoztatva lehetővé teszi az étel belső hőmérsékletének szabályozását sütés közben. Elsősorban halhoz és húshoz használják.

Gőztartály



A gőztartály egy vízzel feltölthető fiók, amely biztosítja a vizet a gőzt használó főzési és tisztítási programok végrehajtásához.

2.3. KEZELŐPANEL



A funkciók és a funkciók rangsorolása a modelltől függően módosítható.

1. Be/ki
2. Távvezérlés
3. Világítás
4. Funkciók
5. Idő
6. Hőmérséklet

7/8. Navigációs gombok

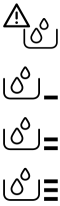
9. Indítás/szünet

FŐBB FUNKCIÓK

A kezelőpanel a következő fő funkciókkal rendelkezik:

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Be/ki	Nyomja meg a sütő be-/kikapcsolásához.
	Távvezérlés BE/KI	Nyomja meg a gombot a távirányító aktiválásához, miután párosította a sütőt a hOn alkalmazással (az alkalmazáson keresztül).
	Világítás	Nyomja meg a sütőüreg-világítás be-/kikapcsolásához
	Funkciók	Nyomja meg egyszer a Kézi funkciók megnyitásához, kétszer az Everyday Cooking programokhoz, háromszor a Tisztítás menühöz és négyszer a WIFI menühöz.
	Idő	Nyomja meg egyszer a sütés időtartamához, kétszer a perc-számlálóhoz (készenléti üzemmódban), háromszor a késlel-tetett indításhoz. Készenléti állapotban elérhető a konyhai időzítő és 3 másodpercig nyomva tartva a pontos idő.
	Hőmérséklet	Nyomja meg egyszer a sütőtér hőmérsékletének ellenőr-zéséhez, kétszer a gyors előmelegítés opció aktiválásához (csak a sütő előmelegítési fázisában érhető el).
	Navigációs gombok	Nyomja meg a Navigációs gombokat a funkciók közötti görgetéshez és a paraméterek beállításához.
	Indítás/szünet	Nyomja meg a gombot a főzés indításához/szüneteltetéséhez vagy a funkciók megerősítéséhez.

VISSZAJELZÉS KIJELZÉSE (csak aktív állapotban látható)

Szimbólum	Visszajelzés	Leírás
	**Tartály hiányzik**	Az ikon hiányzó gőztartály esetén jelenik meg.
	**Töltse fel a tartályt**	Az ikon akkor jelenik meg, amikor a gőztartályt vízzel való feltöltésre szorul.
	**Leeresztés folyamatban**	Az ikon a leeresztési folyamat alatt látható.
	**Tartály üres**	Az ikon akkor jelenik meg, amikor nincs víz a gőztartályban.
	**Ürítse ki a tartályt**	Megjelenik az ikon, amely felszólítja a felhasználót a gőztartály ürítésére.
	**Vízszint visszajelzés**	Az ikon melletti sávok a gőztartályban található víz mennyiségét jelzik.

2.4. KAPCSOLÓDÁS

Vezeték nélküli kapcsolat paraméterek

Technológia	WiFi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	100	10

et180 Preci probe szonda modell vezeték nélküli kapcsolat paraméterek

Technológia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2400÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	2,5 - (4dBm)

TERMÉKADATOK HÁLÓZATI BERENDEZÉSEKHEZ

A termék energiafogyasztása hálózati készenlétben, miközben az összes vezetékes port csatlakoztatott, és az összes vezeték nélküli hálózati port aktív: 2,0 W

Vezeték nélküli hálózati port aktiválása:

A Wifi modul azonnal bekapcsol, amint a felhasználó megnyomja a bekapcsológombot.

Vezeték nélküli hálózati port kikapcsolása:

A Wifi modul azonnal kikapcsol, amint a felhasználó megnyomja a kikapcsológombot. A Wi-Fi akkor is kikapcsolható, ha a sütő be van kapcsolva, ha a Wi-Fi beállítások menüben az „OFF” (KI) lehetőséget választja.

A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a vonatkozó törvényi követelményeknek az UK piacon. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: www.candy-group.com

AZ ALKALMAZÁSSAL VALÓ INTERAKCIÓ MÓDJA

A készülék csatlakoztatható az otthoni vezeték nélküli hálózathoz, és az alkalmazás segítségével távolról működtethető. Csatlakoztassa a készüléket, hogy naprakész maradjon a legújabb szoftverekkel és funkciókkal.

MEGJEGYZÉS

- A sütő bekapcsolása után a WIFI ikonok 30 percig villognak. Ebben az időszakban lehetőség nyílik a termék regisztrálására.
- Győződjön meg róla, hogy az otthoni Wi-Fi-hálózat be van kapcsolva.
- Lépésről lépésre kiterjedő útmutatást kap mind a készülékről, mind a mobileszközről.
- A sütő csatlakoztatása akár 10 percet is igénybe vehet.
- További útmutatásért és hibaelhárításért tekintse meg az alkalmazást.

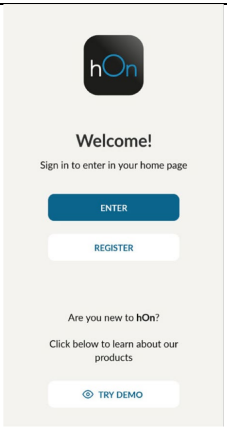
Töltse le okostelefonjára.

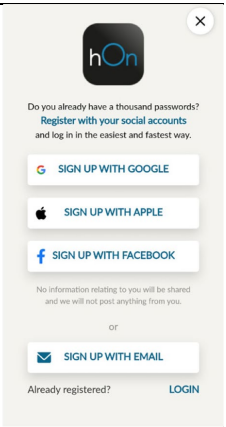
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

ÚJ FELHASZNÁLÓ REGISZTRÁLÁSA

- Kattintson a „Regisztráció” gombra
- Regisztrálhat közösségi fiókokon keresztül, vagy regisztrálhat személyes e-mail-címével

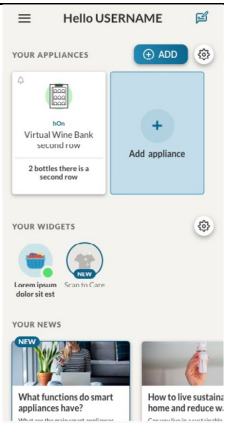




GYORS PÁROSÍTÁS

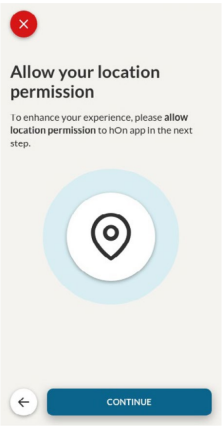
1. lépés

- Válassza a „Készülék hozzáadása” lehetőséget.



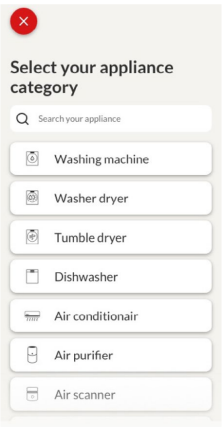
2. lépés

- Adjon helymeghatározási engedélyt.



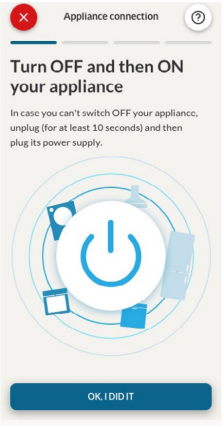
3. lépés

- Válassza ki a sütőt a készülék kategóriájából.



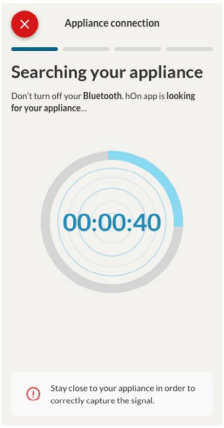
4. lépés

- Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd újra be.



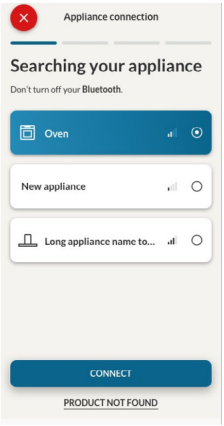
5. lépés

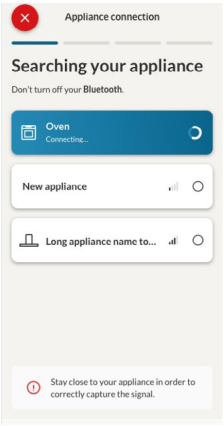
- Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezdi keresni otthoni készülékét.



6.1-6.2. lépés

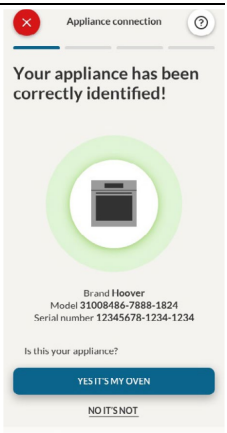
- Válassza ki otthoni készülékét, érintse meg a „Csatlakoztatás” gombot, és várjon néhány másodpercet.





7. lépés

- A rendszer megtalálja a sütőt, és a hOn alkalmazás segítségével vezérelheti.

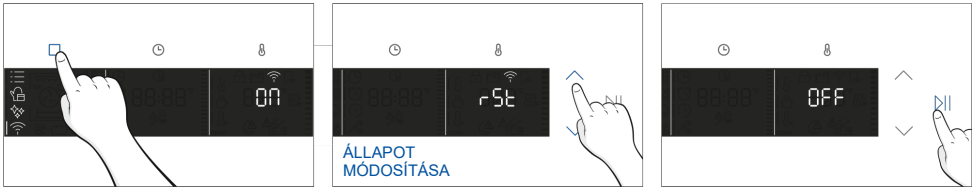


A WIFI BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

A készülék csatlakoztatása után a felhasználó megváltoztathatja a WiFi beállításokat a következők között:

- **WIFI BEKAPCSOLVA: A sütő állapotát csak az alkalmazás segítségével lehet nyomon követni.**
- **WiFi hOn: A sütőt kizárólag az alkalmazás használhatja.**
- **WIFI KIKAPCSOLVA: A sütő nincs csatlakoztatva, de regisztrálva van, és hálózati hitelesítő adatokat mentett.**
- **WIFI HELYREÁLLÍTÁSA: A kapcsolat alaphelyzetbe áll, és új regisztráció lehetséges.**

1. Koppintson a ☐ gombra, és lépjen be a WIFI menübe. A kijelzőn az „On” (Be) felirat jelenik meg.
2. A kijelzőn az „On” (Be) felirat jelenik meg.
3. Használja a nyilakat, amíg az „Off” (Ki) vagy az „rSt” visszaállítási beállítás meg nem jelenik.



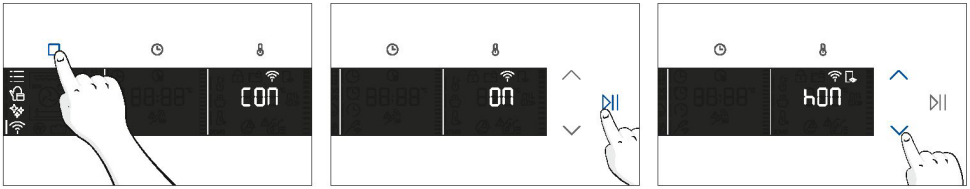
TÁVVEZÉRLÉS

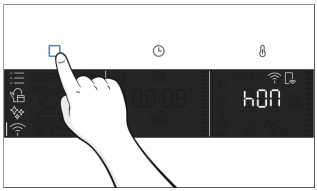
A távvezérlés számos előnnyel jár a felhasználók számára, növeli a kényelmet, a hatékonyságot és az általános sütési élményt, mivel lehetővé teszi a termék közvetlen vezérlését mind a készülékről, mind a hOn alkalmazásból. Ez a funkció lehetővé teszi különböző funkciók használatát a készüléken keresztül, mint például: az alkalmazásban már elérhető receptek vagy sütési programok azonnali vagy ütemezett indítása; a receptek előrehaladásának valós idejű nyomon követése; a használt sütési paraméterek beállítása; a sütési folyamat nyomon követése a szondával; 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.

MEGJEGYZÉS: A termék összes sütési funkciójához elérhető, kivéve a Csőben sültek, a Grill és a Supergrill programokat.

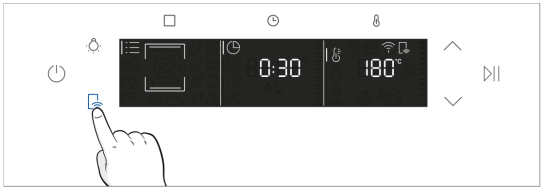
A távvezérlés aktiválása:

1. Koppintson a ☐ elemre a WIFI mód kiválasztásához.
2. A kijelzőn a „Connect” (Csatlakozás) felirat jelenik meg. Koppintson a ⏯ elemre. Az „On” (Be) felirat villogni kezd.
3. Érintse meg az ⌄ ikont a „hOn” mód kiválasztásához, és érintse meg a ⏯ gombot a távvezérlő aktiválásához.
4. Nyomja meg ☐ a gombot a „hOn” módból való kilépéshez.
5. Nyissa meg az alkalmazást, válasszon ki egy programot, és hagyja, hogy a sütés megkezdődjön. A folyamat során lehetőség van a programparaméterek vezérlésére és módosítására mind a termékből, mind az alkalmazásból.

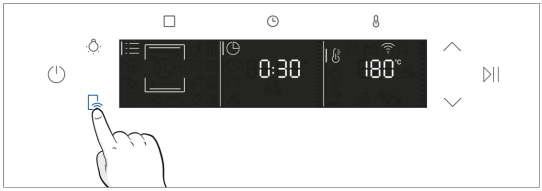




A távvezérlő a sütési folyamat során a kapcsolódó gomb megnyomásával is aktiválható

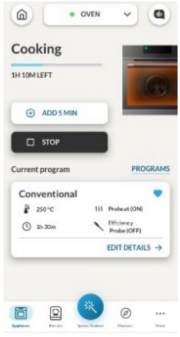


A távvezérlés leállítása:
Miközben a sütési program folyamatban van, közvetlenül a termékből is leállítható a készülékhez kapott távirányító megfelelő gombjának megnyomásával.



A sütési programot távolról is leállíthatja az alkalmazás segítségével a kijelző „LEÁLLÍTÁS” gombjára kattintva. A sütő automatikusan leállítja a sütést.

MEGJEGYZÉS: Ha a felhasználó leállítja a folyamatban lévő sütést a sütőből, a leállított sütés egyidejűleg az alkalmazásban is megjelenik.



3. MIELŐTT ELKEZDENÉ

3.1. KEZDÉSHEZ SZÜKSÉGES INFORMÁCIÓK

Amikor először bekapcsolja a sütőt, némi füstöt észlelhet. Ne aggódjon: várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt használná a sütőt.

Az ajtó működése

A pirolitikus tisztítási folyamat során a sütő ajtaja mindig zárva marad. Ha nincs zárva, a sütő 24-es hibakódot jelenít meg, és szüneteltetni a tisztítási funkciót.

A világítás működése

A sütőteret egy vagy több izzó világítja meg, amelyek általában minden alkalommal aktiválódnak, amikor egy sütési funkció elindul.
Az ajtókapcsolóval felszerelt sütőknél (lásd alább) a lámpa automatikusan bekapcsol, amikor az ajtót kinyitják.
A lámpa gombbal felszerelt sütők esetében a világítás aktiválására is használható.
Ha a sütő ajtaja több mint 10 percig nyitva marad, a lámpák automatikusan kialszanak.
A pirolitikus tisztítási folyamat során a lámpa nem világít. *

A hűtőventilátor működése

A hűtőventilátor felelős a hő elvezetéséért, a sütő és környezete túlmelegedésének megakadályozásáért, valamint a konyhai készülékeknek a magas hőmérséklet hatásaitól való védelméért. Emiatt a hűtőventilátor még a sütő kikapcsolása után is egy ideig hallható marad.
A sütési ciklus alatt és után a sütő belső hőmérsékletéhez igazodva működik.
Amikor a hűtőventilátor működik, általában enyhe zümmögő vagy búgó hangot ad ki. A sütő ajtaja és a kezelőpanel közötti résből meleg légáramlást is észlelhet. Pirolitikus tisztítás során, és amikor az ajtó zárva van, a hűtőventilátor be van kapcsolva. *
Az ECO funkció alatt a lámpa nem világít.

(*csak pirolitikus sütőkhöz)

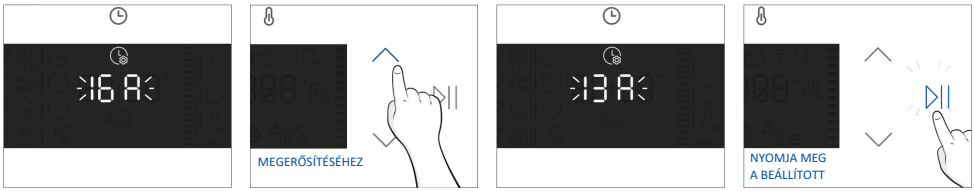
3.2. ELSŐ HASZNÁLAT

A készülék első bekapcsolásakor az első lépés a pontos idő beállítása, a 13 amper vagy 16 amper közötti választás, és a hangerő kiválasztása.

- **AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA:** A kijelzőn a villogó „12:00” előre beállított idő jelenik meg. A módosításhoz tartsa lenyomva a ⏻ gombot, és használja a nyilakat az óra pontos beállításához. Nyomja meg az ⏲ gombot az óra érték megerősítéséhez. Kövesse ugyanezt az eljárást a perc beállításához. A megerősítéshez nyomja meg az ⏯ gombot.

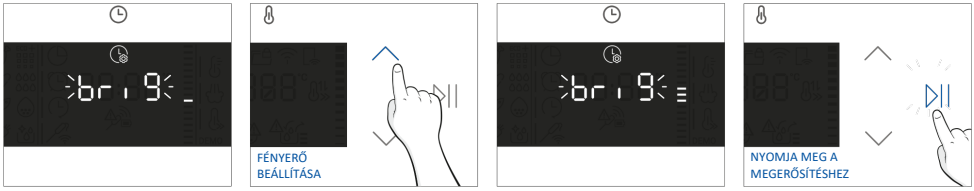


- **ÁRAMERŐSSÉG:** Alapértelmezés szerint a sütő nagyobb teljesítményre van beállítva, amely alkalmas a 3 kW-nál (16 A) nagyobb teljesítményű háztartások számára. Ha otthonában alacsonyabb a teljesítmény, akkor ezt a beállítást ⏯ 13 A értékre módosíthatja. Ez a beállítás befolyásolja, hogy a sütő milyen gyorsan melegszik fel. A magasabb opció (16 A) kiválasztása azt jelenti, hogy gyorsabban felmelegszik (mert a teljesítményfelvétel megnő). A kijelzőn két lehetőség közül választhat: 13 A és 16 A. Válassza ki a kívánt lehetőséget a nyilak segítségével. A megerősítéshez nyomja meg az ⏯ gombot.



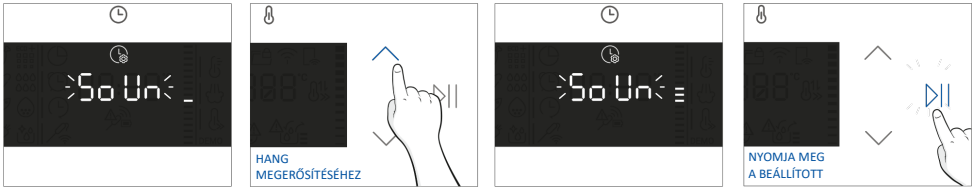
ⓘ **MEGJEGYZÉS:** Az áramerősség beállításának lehetősége csak az első telepítés során érhető el. A beállított áramerősség módosításához olvassa el a telepítés utáni utasításokat.

- **FÉNYERŐSSÉG:** A kijelzőn a „brig” szimbólum látható. A számok a fényerő intenzitásának szintjét jelzik, amely a nyilakkal szerkeszthető. A megerősítéshez nyomja meg az ⏯ gombot.



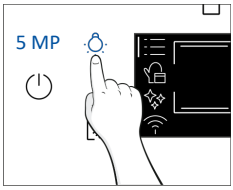
MIELŐTT ELKEZDENÉ

- **HANG:** A kijelzőn a „Sound” (Hang) szimbólum látható. A számok a hangintenzitás szintjét jelzik, és a nyilakkal szerkeszthetők. A megerősítéshez nyomja meg az ⏯ gombot.



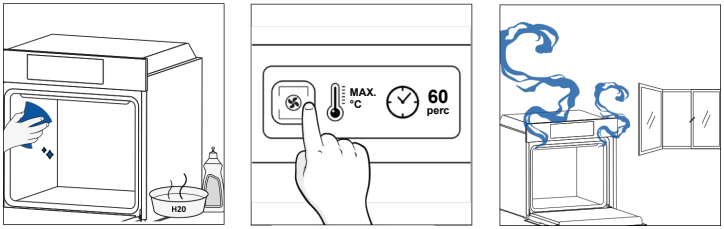
- **TELEPÍTÉST KÖVETŐ UTASÍTÁSOK**

A Lámpa gomb 5 másodpercig tartó lenyomásával visszatérhet a kezdeti beállításokhoz



3.3. ELŐZETES TISZTÍTÁS

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket nedves, puha törlőkendővel. Mossa át az összes tartozékot, és törölje át a sütő belső részét forró víz és mosogatószer oldatával. Állítsa be az üres sütőt maximális hőmérsékletre, és hagyja így körülbelül 1 órán át, így eltávolítható az új terméknél tapasztalható szag.

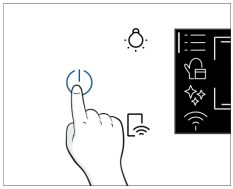


4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

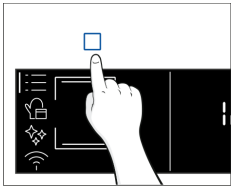
A SÜTŐ BE-/KIKAPCSOLÁSA

Nyomja meg a sütő BE/KI kapcsolásához, tartsa lenyomva: ⏻



FUNKCIÓK MENÜ

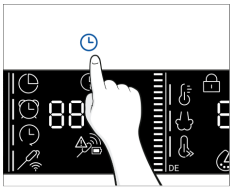
Nyissa meg a Funkció menüt a ☐ gomb megnyomásával.
A navigáláshoz koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:

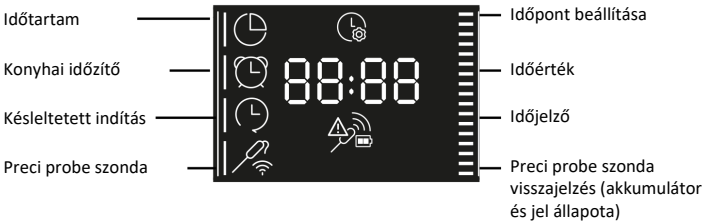


Szimbólum	Funkció	Leírás
	FŐBB FUNKCIÓK	Ez a funkció lehetővé teszi a kívánt sütési program kiválasztását a nyilak segítségével. Érintse meg az ◷ és 🌡 gombot az idő és a hőmérséklet beállításához. Nyomja ⏯ meg a gombot a funkció elindításához. A program szüneteltetéséhez nyomja meg újra.
	ÉLELMISZER KATEGÓRIÁK	Ebben a menüben nyilak segítségével érheti el a sütőbe már beépített 4 sütési kategóriát. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett idő és hőmérséklet.
	WIFI	Ebben az üzemmódban csatlakoztathatja a sütőt egy hálózathoz, és regisztrálhatja a hOn alkalmazásban.
	TISZTÍTÁSI FUNKCIÓK	Ez a funkció lehetővé teszi a sütő számára elérhető tisztítórendszer kiválasztását.

IDŐ MENÜ

A sütési program kiválasztása után nyissa meg az Idő menüt az ◷ gomb megnyomásával.
A navigáláshoz koppintson annyiszor a ◷ gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:

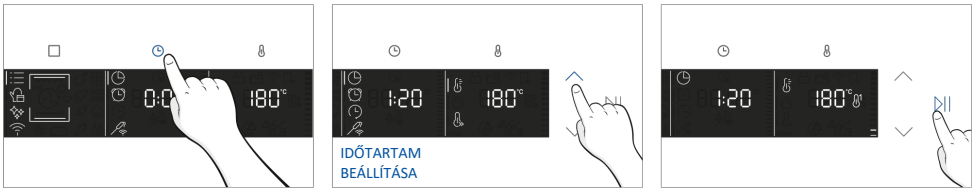




MEGJEGYZÉS: egyszerre több paraméter nem állítható be, ezért csak az utolsó paraméter marad a memóriában, amíg az előző törlődik.

Szimbólum	Funkció	Leírás
	a) SÜTÉS IDŐTARTAMA	Lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges sütési idő beállítását. Nyomja ◷ meg a gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor az ◷ gombra, ahányszor az a „Sütés időtartama” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a nyilakat az érték szabályozásához, és nyomja meg a ▷|| gombot a megerősítéshez. A visszaszámlálás az előmelegítés végén kezdődik (ha van). A sütési fázisban az időtartam értékét az ◷ gomb és a nyilak megnyomásával módosíthatja. Az időtartam letelte után a kijelzőn az „End” (Vége) felirat jelenik meg, és a sütés leáll.
	b) PERCJELZŐ	Lehetővé teszi a sütő ébresztőóraként való használatát. Nyomja ◷ meg a gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor az ◷ gombra, ahányszor az a „Percjelző” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a nyilakat az érték szabályozásához, és nyomja meg a ▷|| gombot a megerősítéshez. A sütési fázisban az időtartam értékét az ◷ gomb és a nyilak megnyomásával módosíthatja. Ezután nyomja meg a ▷|| gombot a sütés újraindításához. Az időtartam letelte után a sütés addig folytatódik, amíg kézzel meg nem szakítják. A ◷ gomb megnyomásával ez a funkció akkor is beállítható, ha a sütő készenléti üzemmódban van. Ha aktiválva van, a percszámláló a sütő sütési funkcióitól függetlenül működik.
	c) KÉSLELTETETT INDÍTÁS	Lehetővé teszi a sütés kezdési időpontjának kiválasztását. Nyomja ◷ meg a gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson ◷ annyiszor a gombra, ahányszor az a „Késleltetett indítás” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a nyilakat az érték szabályozásához, és nyomja meg a ▷|| gombot a megerősítéshez. MEGJEGYZÉS: A késleltetett indítás csak a sütési időtartam beállítása után aktiválható, és nem érhető el a grill funkcióival

a. SÜTÉS IDŐTARTAMA



b. PERCJELZŐ

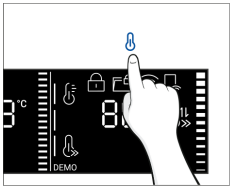


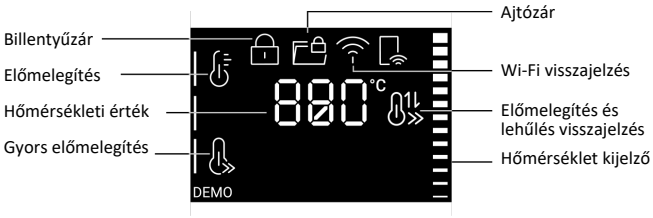
c. KÉSLELTETETT INDÍTÁS



HŐMÉRSÉKLET MENÜ

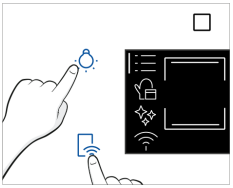
A sütési program kiválasztása után nyissa meg a Hőmérséklet menüt a gomb megnyomásával. A navigáláshoz koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:





Szimbólum	Funkció	Leírás
	HŐMÉRSÉKLET	Nyomja meg a gombot a hőmérséklet beállításához, és használja a nyilakat az érték beállításához.
	GYORS ELŐMELEGÍTÉS	Nyomja meg kétszer a gombot a gyors funkció hőmérsékletének a beállításához.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

Szimbólum	Funkció	Leírás
	GYEREKZÁR	 Ez a funkció lehetővé teszi a képernyő zárolását annak érdekében, hogy megakadályozza a kisko-rúak általi nemkívánatos hozzáférést. Az aktivá-lásához tartsa lenyomva egyszerre a Lámpa és a Távvezérlés gombokat 3 másodpercig. Egy lakattal ellátott ikon jelenik meg a felhasz-nálói felületen. Ebben az állapotban a készülék zárolta a sütő felhasználói felületét, és a beállí-tások nem módosíthatók. A gyerekzár kikap-csolásához ismét tartsa lenyomva a Lámpa és a Távvezérlés gombokat 3 másodpercig (a kulccsal ellátott ikon eltűnik).

4.2. SÜTÉSI FUNKCIÓK

GYORS ELŐMELEGÍTÉSI OPCIÓ

Az előmelegítési fázis felgyorsítása érdekében a gyors előmelegítési opció kiválasztható a hőmérséklet ikon 3 másodpercig történő megnyomásával, miután kiválasztotta a sütési programot és a hőmérsékletet. Ez az opció a kiválasztott sütési funkciótól függetlenül aktiválja a ventilátor és a fűtőelemek kombinációját.
Az energiatakarékosság érdekében a gyors előmelegítés aktiválásakor a lámpa kikapcsol, amíg a sütő el nem éri a kívánt hőmérsékletet

4.2.1. SZABVÁNYOS FUNKCIÓK

MEGJEGYZÉS: az előmelegítést igénylő funkciók esetében győződjön meg arról, hogy ebben a fázisban minden tartozékot eltávolított. Az előmelegítéssel kapcsolatban kövesse az alábbi táblázatban található utasításokat. Az „IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS” azt jelenti, hogy előmelegítésre van szükség, és a gyors előmelegítés opció elérhető; a „NEM” azt jelenti, hogy az előmelegítés nem áll rendelkezésre, és az ételeket hideg sütőbe kell behelyezni.

Szimbólum	Funkció	T °C alapértelmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	PRECI PROBE elérhető	Javaslatok
	*Statikus	200 °C 30-250 °C	L2/L3	IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS	IGEN	IDEÁLIS: süteményekhez, kenyerekhez vagy kekszekhez egy szinten.
	Statikus + ventilátor	175 °C 50-250 °C	L2/L3	IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS	IGEN	IDEÁLIS: sültekhez, ragukhoz, zöldségekhez vagy nedves töltelékkel ellátott pitékhez.
	Többszintű	160 °C 50-250 °C	L3 (egy tálca) L3+L6 (két tálca) L2+L4+L6 (három tálca)	IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS	IGEN	IDEÁLIS: sütemények, kekszek és pizzák sütéséhez egy vagy több szinten. Ideális különböző ételek elkészítéséhez.
	Alsó melegítés	170 °C 50-230 °C	L1/L2	IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS	IGEN	IDEÁLIS: pörköltekhez és Gentle Cooking egy szinten
	Alsó melegítés + ventilátor	170 °C 50-230 °C	L2/L3	IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS	IGEN	IDEÁLIS: sós süteményekhez vagy folyékony feltéttel rendelkező ételekhez egy szinten
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NEM	IGEN	IDEÁLIS: kis mennyiségű kolbászhoz vagy steakhez. Csukott sütőajtóval használja.
	**Supergrill	L5 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 150-250 °C	L4/L5	IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS	IGEN	IDEÁLIS: egész húsdarabokhoz (sültekhez) vagy reszelt ételekhez. Csukott sütőajtóval használja. Csúsztassa be a cseppgyűjtő tálcát a polc alá a lecsöpögő folyadék összegyűjtéséhez. A sütés során félidőben fordítsa át az ételt, ha szükséges.

Szimbólum	Funkció	T °C alapértelmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	PRECI PROBE elérhető	Javaslatok
	Többszintű +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	IGEN/GYORS ELŐMELEGÍTÉS	IGEN	IDEÁLIS: teljes menüsütéshez a szagok keveredése nélkül. Az ételeket nem kell ugyan-abban a sütési időben kivenni
	Pizza	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NEM	NEM	IDEÁLIS: mindenféle pizzához a sütő előmelegítése nélkül. Használjon alacsonyabb hőmérsékletet a fagyasztott termékekhez, és 300 °C hőmérsékletet a házi készítésű receptekhez
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NEM	NEM	IDEÁLIS: hús, hal vagy zöldség sütéséhez. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy energiát takarítson meg a sütés során, miközben az ételt nedvesen és gyengéden tartja. A sütő belső világítása ki van kapcsolva.
	Airfry	200 °C 150-250 °C	L4	NEM	NEM	IDEÁLIS: fagyasztott élelmi-szerek vagy olyan rántott, félkész ételek készítéséhez, amelyeket általában sütni kell. A dedikált tálcának** köszönhetően a forró levegő egyenletesen áramlik
	Kenyér (gőz)	210 °C 180-220 °C	L2/L3	NEM	IGEN	IDEÁLIS: kenyér és kenyércipók sütéséhez
	Jolly	-	-	-	-	Speciális funkció

* Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.
**Csukott sütőajtóval használja.

Szimbólum	Funkció	T °C alapértelmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	PRECI PROBE elérhető	Javaslatok
	Fehér hús (gőz)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NEM	IGEN	IDEÁLIS: szárnyasokhoz és fehér hús szeletekhez
	Vörös hús (gőz)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NEM	IGEN	IDEÁLIS: marhahúshoz és vörös hús szeletekhez
	Hal (Gőz)	170 °C 160-180 °C	L3/L4	NEM	IGEN	IDEÁLIS: egész halhoz és halfiléhez
	Zöldségek (Gőz)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NEM	IGEN	IDEÁLIS: sült zöldségekhez és burgonyához

* Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.

**Csukott sütőajtóval használja.

4.2.2. SPECIÁLIS FUNKCIÓK

Szimbólum	Funkció	T °C alapértelmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	Javaslatok
	Jolly	-	-	-	Adja hozzá a funkciók előre beállított listájához a kedvencét, amely még nincs jelen a sütőben. A hOn alkalmazáson keresztül konfigurálhatja .

Jolly funkció

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.

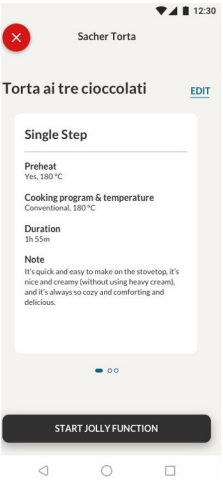
Ettől a ponttól kezdve az alkalmazással való interakció nélkül is elindíthatja a termékből.

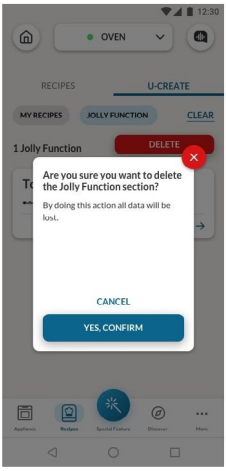
A főzési folyamat megkezdéséhez egyszerűen forgassa el a funkciógombot a Jolly funkcióra.

A kijelzőn megjelenik az előre beállított hőmérséklet.

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.





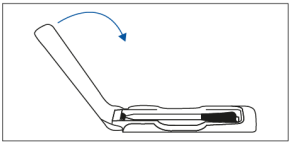
A Jolly funkció törlése:

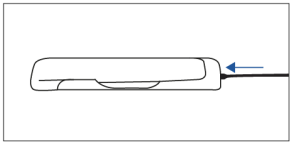
A Jolly funkció eltávolításához a sütő felhasználói felületéről, nyissa meg az alkalmazás recept részét.
A Jolly funkcióként megjelölt recept kártyájára koppintva törölheti azt a piros „törlés” gombra kattintva.
Egy előugró ablak megerősíti a műveletet, és kéri a megerősítését. Ha folytatja, a sütőbe mentett Jolly funkció eltávolításra kerül, és többé nem lesz elérhető az alkalmazásban.

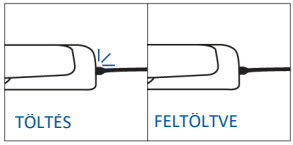
PRECI PROBE SZONDA

Használat előtt ellenőrizze a Preci Probe szonda töltését:

1. Helyezze a Preci Probe szondát a töltőbe, és csukja be a fedelet.
2. Csatlakoztassa a töltőt egy USB-tápforráshoz, például egy USB-adapterhez vagy egy PC/notebook USB-aljzatához az USB-kábellel. Előfordulhat, hogy a töltő az automatikus kikapcsolási funkciója miatt nem működik megfelelően a tápegységgel.
3. A töltő LED-je kigyullad, és villog töltés közben. Ha a Preci Probe szonda teljesen fel van töltve, a töltő kikapcsol.

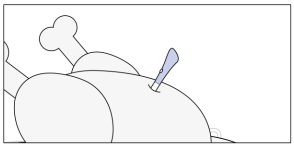


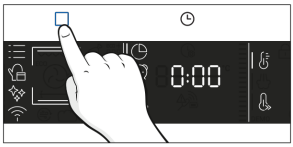


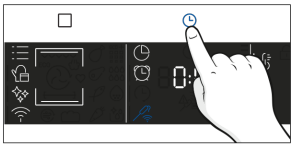


A Preci Probe regisztrálása és használata:

1. Helyezze a szondát az ételbe.
2. Koppintson a ☐ gombra a kívánt funkció kiválasztásához, majd koppintson annyiszor az ◷ gombra, ahányszor a Szonda ikon kiválasztásához szükséges.
3. Kis idő elteltével a sütő felismeri a szonda kódját. Érintse meg az ⏯ gombot, és használja a nyilakat a célhőmérséklet beállításához.
4. Koppintson a ⏯ gombra a megerősítéshez. Ettől a pillanattól kezdve a sütő a szonda adatait használja az étel belső hőmérsékletének nyomon követésére.
5. A kívánt belső hőmérséklet elérésekor megszólal a riasztó, és a sütő kikapcsol. Óvatosan vegye ki a szondát az ételből.







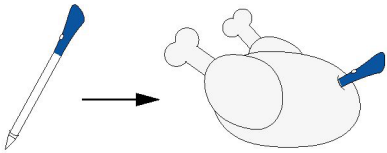






Főzési tippek

A szonda egyetlen mérési ponttal van felszerelve. Helyezze be teljesen az ételbe úgy, hogy a fémhegy az étel közepén helyezkedjen el. Helyezze ezt a pontot a lehető legközelebb az étel legvastagabb (leghidegebb) részéhez, hogy pontosan figyelemmel kísérje a sütési folyamatot.



A szonda kézi funkciókkal (Statikus, Statikus + ventilátor, Grill, Super grill, Gratin és Többszintű), ÉTELKÉSZÍTÉSI KATEGÓRIÁKKAL (hús, hal és zöldség) és Gentle Cooking funkcióval használható.

Élelmiszer kategória	Javasolt mag T °C	Javasolt pozicionálás
Marhasült	45 °C	Átlósan a legvastagabb részen. A hengeres formájú ételek (pl. marhasült) esetében a csúcsot a geometriai középponthoz a lehető legközelebb tolja be
Sült húsok	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Szárnyasok	83-85 °C	A mell legvastagabb részébe
Hal (egész/steak)	65 °C	Átlósan a legvastagabb részen
Kenyér/ragu	90 °C	Az étel geometriai középpontjához közel

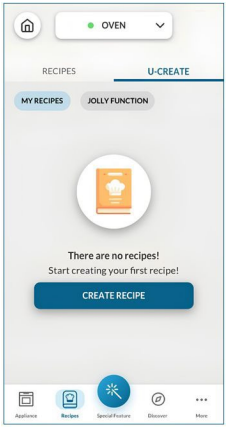
4.2.3. TÖBBLÉPCSŐS FUNKCIÓ

A többlépcsős funkció lehetővé teszi az előzőleg beállított sütési paraméterek (hőmérséklet és idő) megőrzését a funkció sütés közben történő változtatása mellett.

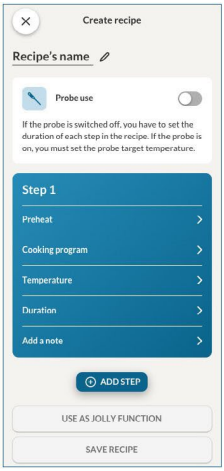
Többlépcsős receptek hozhatók létre a hOn App alkalmazásban a U-Create funkcióval, és ezek menthetők a sütőbe.

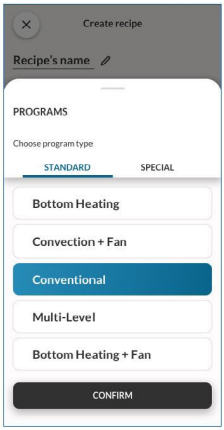
A felhasználó elmentheti a többlépcsős receptet Jolly funkcióként, hogy a sütő tárolja azt, vagy elmentheti a hOn alkalmazásra, és így távolról indítható az alkalmazásból.

1. lépés Az alkalmazás U-Create részében nyomja meg a „Recept létrehozása” gombot.

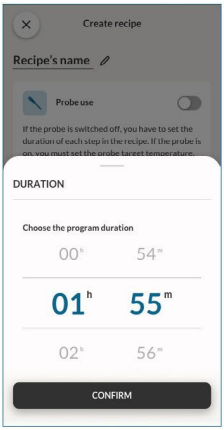


2. lépés Szerkessze a recept nevét, és válassza ki a paramétereket a recept első lépcsőjéhez.

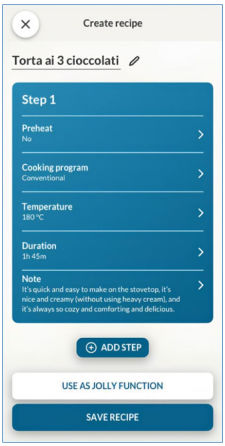




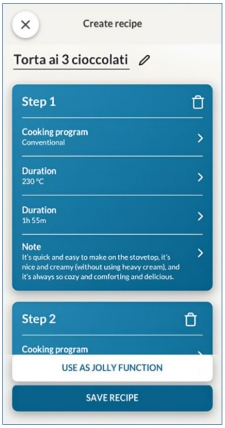


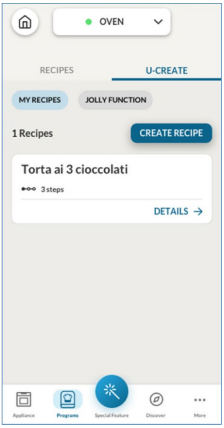


3. lépés Az első lépcső testreszabása után nyomja meg a „Lépés hozzáadása" gombot, hogy egy másik sütési funkciót adjon a recepthez, és testre szabja a paramétereit.



4. lépés Mentse el a receptet az alkalmazásban, hogy távolról indíthassa el a hOn alkalmazásból, vagy mentse el „Jolly funkcióként", hogy megtalálja közvetlenül a sütőben.





5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK

5.1. ÁLTALÁNOS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

- **7 szint**

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Édes pékáru	Aprósütemények / muffinok	1	Statikus többszintű	175 °C 160 °C		Süteményes tepsi	L3	20-30 30-40
		2	Többszintű	150 °C	Y	Sütés + Mélyebb tálcák	L3+L6	30-40
		3	Többszintű	140 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	40-50
	Piskótatészták (26 cm Ø)	1	Statikus	170 °C		Fémrács + Tortaforma	L2	30-40
			Többszintű	150 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L3	40-50
		2	Többszintű	150 °C		Fémrácsok + Tortaforma	L3+L6	50-60
	Kekszek/ vajas kekszek	1	Statikus többszintű	150 °C 150 °C		Süteményes tepsi	L3	25-30 30-40
		2	Többszintű	140 °C	Y	Süteményes tepsik	L3+L6	35-45
		3	Többszintű	140 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	35-40
	Choquette	1	Többszintű	190 °C	I	Süteményes tepsi	L3	25-35
		2	Többszintű	170 °C		Süteményes tepsi	L3+L6	25-35
	Yorkshire puding	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L3	20-30
	Habcsók	1	Többszintű	90 °C	I	Süteményes tepsi	L3	90-160
	Macaron	1	Statikus	150 °C	I	Süteményes tepsi	L3	15-20
	Almás pite	1	Statikus	185 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	60-70
		1	Többszintű	170 °C	I	Fémrács + Tortaforma	L3	65-75
	Fordított almatorta	1	Statikus	170 °C	I	Fémrács + Tortaforma	L2	40-60
	Csokoládé szuflé	1	Statikus	200 °C	I	Sütőtálca + Sütőformák	L3	10-15
	Sajttorta	1	Statikus	150 °C	I	Fémrács + Tortaforma	L2	50-65
	Mélyhűtött croissant	1	Statikus	180 °C		Süteményes tepsi	L3	20-25
		2	Többszintű	180 °C	I	Süteményes tepsik	L2+L5	25-35
		3	Többszintű	160 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	30-40
	Rétes, mélyhűtött	1	Statikus	210 °C	I	Süteményes tepsi	L3	30-45
Kenyerek és lepények	Pirított kenyér	1	Supergrill	05	N	Fémrács	L7	4-6
	Focaccia	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L2/L3	25-35
	Kenyér, egészben	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L3	35-50

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Sós pite és csőben sültek	Sós sütemények / lepények (26 cm ∅)	1	Statikus + ventilátor	180 °C	I	Fémrács + Quiche forma	L3	45-60
		2	Többszintű	180 °C		Fémrács + Quiche forma	L2+L5	50-70
	Sajtszuflé	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L3	20-35
	Lasagna, friss	1	Statikus	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	40-60
	Lasagna, mélyhűtött	1	Statikus + ventilátor	180 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Cannelloni, fagyasztott	1	Statikus + ventilátor	180 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	45-55
	Sült tészta	1	Csőben sültek	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L4	20-30
Pizza	Pizza, friss (tálca)	1	Statikus pizza	250 °C 300 °C	I N	Süteményes tepsi	L2/L3	15-20 18-25
		2	Többszintű	180 °C	I	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5	25-35
	Pizza, friss (kerek)	1	Statikus pizza	250 °C 300 °C	I N	Süteményes tepsi	L2/L3	8-10 15-20
		2	Többszintű	180 °C	I	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5	30-40
	Mélyhűtött pizza (vékony tésztás)	1	Statikus pizza	220 °C 200 °C	I N	Fémrács	L3	10-15
		2	Többszintű	200 °C	I	Fémrács	L2+L5	15-25
		3	Többszintű	180 °C		Fémrács	L2+L4+L6	25-35
Hús és baromfi	Egész sült csirke (1-1,2 kg)	1	Csőben sültek	220 °C	I	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L4	40-60
	Csirkecomb	1	Légkeveréses sütés	220 °C	N	Air Fry tálca**	L4	30-50
	Sült kacsa	1	Csőben sültek	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Kakas	1	Csőben sültek	220 °C	I	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L4	20-40
	Pörkölt pulyka	1	Csőben sültek	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Oldalas (1000-1200 g)	1	Statikus	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-100
Hús és baromfi	Kolbász	1	Supergrill	04	I	Fémrács	L5	40-50
	Marhasült (500 g)	1	Csőben sültek	220 °C	I	Süteményes tepsi	L3	20-40
	Fasírt (1000-1500 g)	1	Statikus	180 °C	I	Süteményes tepsi	L3	40-50
	Sült csirke burgonyával	1	Csőben sültek	200 °C	I	Mélyebb tálca	L4	45-60

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Hal és tenger gyümölcsei	Grillezett tengeri ételek	1	Supergrill	04	N	Fémrács	L5	15-30
	Mélyhűtött halrudak	1	Légkeveréses sütés	200 °C	N	Air Fry tálca**	L4	20-25
	Sült hal	1	ECO	200 °C	N	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L3	40-60
Zöldségek	Zöldséggratin	1	ECO	200 °C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-90
	Mélyhűtött hasábburgonya (300-500 g)	1	Légkeveréses sütés	220 °C	N	Air Fry tálca**	L4	18-25
	Csőben sült burgonya	1	Csőben sültek	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L4	15-25
	Sült krumpli	1	Statikus	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.

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.

- **6 szint**

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Édes pékáru	Aprósütemények /muffinok	1	Statikus többszintű	175 °C 160 °C		Süteményes tepsi	L3	20-30 30-40
		2	Többszintű	150 °C	Y	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5	30-40
		3	Többszintű	140 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	40-50
	Piskótatészták (26 cm Ø)	1	Statikus	170 °C		Fémrács + Tortaforma	L2	30-40
			Többszintű	150 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L3	40-50
		2	Többszintű	150 °C		Fémrácsok + Tortaforma	L2+L5	50-60
	Kekszek/vajas kekszek	1	Statikus többszintű	150 °C 150 °C		Süteményes tepsi	L3	25-30 30-40
		2	Többszintű	140 °C	Y	Süteményes tepsik	L2+L5	35-45
		3	Többszintű	140 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	35-40
	Choquette	1	Többszintű	190 °C	I	Süteményes tepsi	L3	25-35
		2	Többszintű	170 °C		Süteményes tepsi	L3+L6	25-35
	Yorkshire puding	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L3	20-30
	Habcsók	1	Többszintű	90 °C	I	Süteményes tepsi	L3	90-160
	Macaron	1	Statikus	150 °C	I	Süteményes tepsi	L3	15-20
	Almás pite	1	Statikus	185 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	60-70
		1	Többszintű	170 °C	I	Fémrács + Tortaforma	L3	65-75
	Fordított almatorta	1	Statikus	170 °C	I	Fémrács + Tortaforma	L2	40-60
	Csokoládé szuflé	1	Statikus	200 °C	I	Sütőtálca + Sütőformák	L3	10-15
	Sajttorta	1	Statikus	150 °C	I	Fémrács + Tortaforma	L2	50-65
	Mélyhűtött croissant	1	Statikus	180 °C		Süteményes tepsi	L3	20-25
		2	Többszintű	180 °C	I	Süteményes tepsik	L2+L5	25-35
		3	Többszintű	160 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	30-40
	Rétes, mélyhűtött	1	Statikus	210 °C	I	Süteményes tepsi	L3	30-45
Kenyerek és lepények	Pirított kenyér	1	Supergrill	05	N	Fémrács	L6	4-6
	Focaccia	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L2/L3	25-35
	Kenyér, egészben	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L3	35-50
Sós pite és csőben sültek	Sós sütemények / lepények (26 cm ∅)	1	Statikus + ventilátor	180 °C	I	Fémrács + Quiche forma	L3	45-60
		2	Többszintű	180 °C		Fémrács + Quiche forma	L2+L5	50-70

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
	Sajtszuflé	1	Statikus	200 °C	I	Süteményes tepsi	L3	20-35
	Lasagna, friss	1	Statikus	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	40-60
	Lasagna, mélyhűtött	1	Statikus + ventilátor	180 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Cannelloni, fagyasztott	1	Statikus + ventilátor	180 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	45-55
	Sült tészta	1	Csőben sültek	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L4	20-30
Pizza	Pizza, friss (tálca)	1	Statikus pizza	250 °C 300 °C	I N	Süteményes tepsi	L2/L3	15-20 18-25
		2	Többszintű	180 °C	I	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5	25-35
	Pizza, friss (kerek)	1	Statikus pizza	250 °C 300 °C	I N	Süteményes tepsi	L2/L3	8-10 15-20
		2	Többszintű	180 °C	I	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5	30-40
	Mélyhűtött pizza (vékony tésztás)	1	Statikus pizza	220 °C 200 °C	I N	Fémrács	L3	10-15
		2	Többszintű	200 °C	I	Fémrács	L2+L5	15-25
		3	Többszintű	180 °C		Fémrács	L2+L4+L6	25-35
Hús és baromfi	Egész sült csirke (1-1,2 kg)	1	Csőben sültek	220 °C	I	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L4	40-60
	Csirkecomb	1	Légkeveréses sütés	220 °C	N	Air Fry tálca**	L4	30-50
	Sült kacsa	1	Csőben sültek	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Kakas	1	Csőben sültek	220 °C	I	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L4	20-40
	Pörkölt pulyka	1	Csőben sültek	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Oldalas (1000-1200 g)	1	Statikus	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-100
Hús és baromfi	Kolbász	1	Supergrill	04	I	Fémrács	L5	40-50
	Marhasült (500 g)	1	Csőben sültek	220 °C	I	Süteményes tepsi	L3	20-40
	Fasírt (1000-1500 g)	1	Statikus	180 °C	I	Süteményes tepsi	L3	40-50
	Sült csirke burgonyával	1	Csőben sültek	200 °C	I	Mélyebb tálca	L4	45-60
Hal és tenger gyümölcsei	Grillezett tengeri ételek	1	Supergrill	04	N	Fémrács	L4	15-30
	Mélyhűtött halrudak	1	Légkeveréses sütés	200 °C	N	Air Fry tálca**	L4	20-25
	Sült hal	1	ECO	200 °C	N	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L3	40-60
Zöldségek	Zöldséggratin	1	ECO	200 °C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-90

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előme-legítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
	Mélyhűtött hasábburgonya (300-500 g)	1	Légkeveréses sütés	220 °C	N	Air Fry tálca**	L4	18-25
	Csőben sült burgonya	1	Csőben sültek	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L4	15-25
	Sült krumpli	1	Statikus	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.

MEGJEGYZÉS: Sütemények, lepények és egyéb olyan receptek elkészítéséhez, amelyekhez 2 szinten elhelyezett sütőforma vagy tartály szükséges. Helyezze a felső tálcát a bal oldalra, az alsó tálcát a jobb oldalra.

5.2. EVERYDAY COOKING TÁBLÁZAT

Az Ételkategória menü lehetővé teszi a különböző receptek elkészítését a sütő előmelegítése nélkül, az egyes kategóriák igényeihez szabott speciális sütési programoknak köszönhetően.

A sütési program kiválasztása után megjelennek az alapértelmezett idő és hőmérséklet értékei; a sütési idő és hőmérséklet a megfelelő ikonok megnyomásával módosítható. Mindkét paraméter korlátozott tartományon belül állítható be, az alábbi táblázat szerint.

Az Everyday Cooking funkciókban való navigálás közben a gőzzel készíthető ételkategória menüje kiválasztható, ha nyomva tartja a Hőmérséklet ikont a Gőz ikon megjelenéséig. Erősítse meg választását az Indítás gomb megnyomásával.

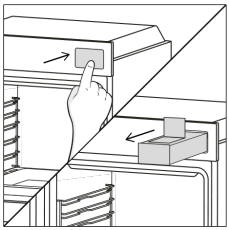
Szimbólum	Leírás	Előmelegítés	Polcpozíció	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Időtartomány (perc)	Hússzonda hőmérséklete (ha van)	Leírás
	Fehér hús	NEM	L3	180-200	40-80	70-85 °C	Szárnyasokhoz és fehér hús szeletekhez
	Vörös hús	NEM	L3	180-200	20-80	58-65 °C	Marhahúshoz és vörös hús szeletekhez
	Hal	NEM	L3	160-180	15-45	55-65 °C	Egész halhoz és halfiléhez.
	Zöldségek	NEM	L3	180-200	30-80	70-90 °C	Sült zöldségekhez és burgonyához
	Fehér hús (gőz)	NEM	L3	160-220	40-90	70-85 °C	Szárnyasokhoz és fehér hús szeletekhez
	Vörös hús (gőz)	NEM	L3	180-220	20-100	58-65 °C	Marhahúshoz és vörös hús szeletekhez
	Hal (gőz)	NEM	L3	150-180	15-60	55-65 °C	Egész halhoz és halfiléhez.
	Zöldségek (gőz)	NEM	L3	150-200	30-90	70-90 °C	Sült zöldségekhez és burgonyához

MEGJEGYZÉS: ha a sütő kikapcsolása után szükség van a sütés folytatására, javasoljuk, hogy kerülje az Everyday Cooking sütési programok használatát, és inkább a szabványos funkciókat válassza.

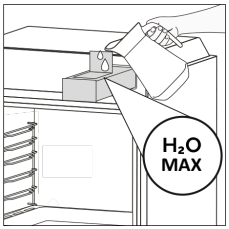
A gőztartály használata párolási programokhoz

A gőz segítségével való sütési program kiválasztása után, ha a gőztartály üres, a kijelzőn megjelenik a ikon, amely a vízzel való feltöltés szükségességéről tájékoztat. A következőképpen járjon el:

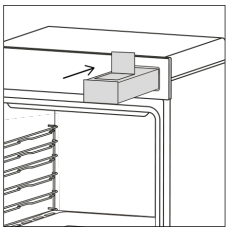
1. Enyhén nyomja meg a gőztartályt a nyitáshoz.

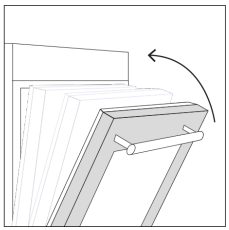


2. Töltsön ivóvizet a gőztartályba egy kancsón keresztül vagy közvetlenül a csapból. Ne lépje túl a tartályban jelzett maximális vízszintet.

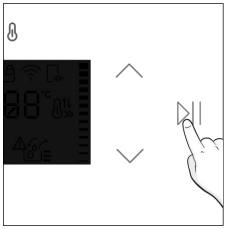


3. Nyomja meg a gőztartályt a záráshoz, majd csukja be a sütő ajtaját.





4. Nyomja meg az Indítás gombot a megerősítéshez, és indítsa el a sütést.



Ha a hozzáadott víz mennyisége nem elegendő a sütési program végrehajtásához, a kijelzőn megjelenik a ikon, amely a tartály feltöltésének szükségességéről tájékoztat.

Recept	Adag mérete	Főzési program	T °C	Sütési tartozék	Polcpozíció	Sütési idő (perc)
Marhasült	500-800 g	Vörös hús (gőz)	180 °C	Fémrács	L3	30-40
Marhahúsfilé	200 g	Vörös hús (gőz)	200 °C	Fémrács	L3	20-25
Fasírt	1000-1500 g	Vörös hús (gőz)	200 °C	Fémrács	L3	40-50
Wellington bélszín	500 g	Vörös hús (gőz)	210 °C	Fémrács	L3	50-80
Sertéssült	800-1000 g	Fehér hús (gőz)	180 °C	Fémrács	L3	40-70
Oldalas	1000-1200 g	Fehér hús (gőz)	200 °C	Fémrács	L3	80-100
Bárányborda	800-1000 g	Fehér hús (gőz)	190 °C	Fémrács	L3	60-80
Báránycomb	1500-2000 g	Fehér hús (gőz)	200 °C	Fémrács	L3	80-100
Lazacfilé	200-600 g	Hal (gőz)	170 °C	Süteményes tepsi	L3	20-35
Tonhal steakek	600 g (kb. 4 db)	Hal (gőz)	180 °C	Fémrács	L3	15-20
Kardhal steak	700 g (kb. 4 db)	Hal (gőz)	180 °C	Süteményes tepsi	L3	15-20
Tőkehalfilé	600 g (kb. 4 db)	Hal (gőz)	150 °C	Süteményes tepsi	L3	15-20
Nagyszemű durbincs, egész	1	Hal (gőz)	170 °C	Süteményes tepsi	L3	35-45
Nagyszemű durbincs, filé	600 g (kb. 4 db)	Hal (gőz)	150 °C	Süteményes tepsi	L3	15-20
Tengeri sügér filé	600 g (kb. 4 db)	Hal (gőz)	150 °C	Süteményes tepsi	L3	15-20
Halnyárs	8 db	Hal (gőz)	150 °C	Fémrács	L3	20-30
Töltött tintahal	4 darab	Hal (gőz)	180 °C	Süteményes tepsi	L3	25-40
Édeskömény	1 tálca	Zöldségek (gőz)	200 °C	Fémrács	L3	30-40
Vegyes zöldségek	1 tálca	Zöldségek (gőz)	190 °C	Fémrács	L3	40-45
Karfiol	1 tálca	Zöldségek (gőz)	150 °C	Fémrács	L3	40-50
Sütőtök, kocka alakú	1 tálca	Zöldségek (gőz)	160 °C	Fémrács	L3	30-40
Töltött paprika	1 tálca	Zöldségek (gőz)	180 °C	Fémrács	L3	70-80
Töltött cukkini	1 tálca	Zöldségek (gőz)	190 °C	Fémrács	L3	35-45
Sárgarépa rudak	1 tálca	Zöldségek (gőz)	150 °C	Süteményes tepsi	L3	35-40
Brokkoli	1 tálca	Zöldségek (gőz)	150 °C	Süteményes tepsi	L3	30-40
Ratatouille	1 tálca	Zöldségek (gőz)	190 °C	Fémrács	L3	40-45
Zöldséges lepény	6 ramekin	Zöldségek (gőz)	180 °C	Sütőtálca + Sütőformák	L3	25-35

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

6.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát. Bármilyen kézi tisztítási művelet végrehajtása előtt várja meg, amíg a sütő lehűl.

- A sütő tökéletesen tisztán tartása a sütő minden egyes használatát követően minimális tisztítást igényel.
- Ne vonja be a sütőfalakat alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc megolvadhat vagy megsérülhet.
- A sütő túlzott mértékű beszennyeződése és az ebből származó erős füstös illatok megelőzése érdekében javasoljuk, hogy ne használja a sütőt rendkívül magas hőmérsékleten. Alternatívaként javasoljuk a sütési idő megnövelését és a hőmérséklet csekély mértékű csökkentését.
- A sütőhöz mellékelt tartozékokon kívül javasoljuk, hogy csak olyan edényeket és sütőformákat használjon, amelyek ellenállnak a rendkívül magas hőmérsékletnek.

6.2. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

6.2.1. A SÜTŐ BELSEJÉBEN: tisztítási funkciók

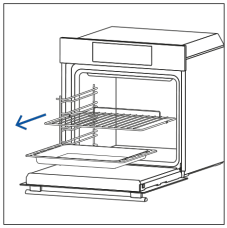
Pirolitikus tisztítás (* a sütő modelljétől függően)
Ez a folyamat az azonos nevű kémiai folyamaton alapul, amely magában foglalja a komplex anyagok hőkezeléssel történő bomlását.

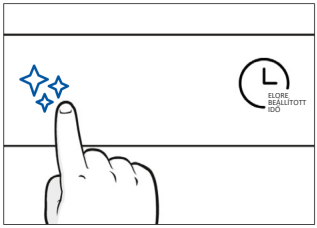
Az indítás után automatikusan bezárja a sütő ajtaját, és gyorsan 410 °C-ra emeli a hőmérsékletet.
A tisztítási ciklus végén az ételmaradékok fehér bevonatot hagynak a zománc felületeken.
Ezeknek a részecskéknek az eltávolításához törölje le forró szappanos vízzel átitatott ruhával, és használjon kefét vagy acélgyapotot. A megfelelő tisztítószerek a forró szappanos víz vagy a sütőtisztító.

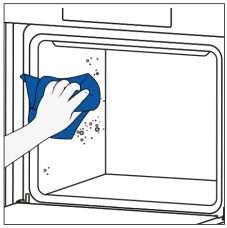
Hogyan működik:

1. Távolítson el minden tartozékot a sütőből, például rácsokat, oldalsó állványokat és oldalsó állványcsavarokat (*);
2. Kapcsolja be a funkciógombot ✧. Forgassa el a tárcsát a Pirolitikus program beállításához;
   Hagyja, hogy a funkció az előre beállított ideig működjön. A folyamat során és a következő hűtési fázisban a sütő ajtaja zárva marad.
3. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.
   ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt hozzáérne, győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt. Legyen óvatos minden forró felülettel, mert fennáll az égési sérülés veszélye. Használjon desztillált vagy iható vizet.

(*) csak a 7 szinttel rendelkező modelleknél.







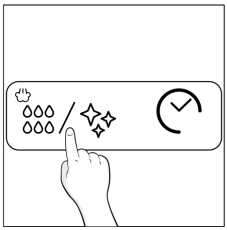
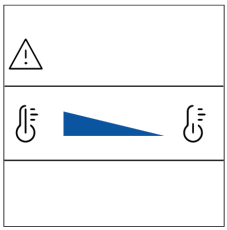
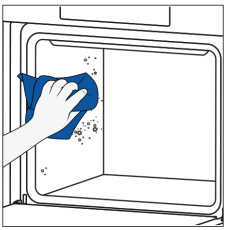
H_2O gőz

A H_2O gőz tisztítási funkciót úgy tervezték, hogy könnyedén kezelje a könnyű szennyeződéseket, és gyors és környezetbarát megoldást nyújtson a sütőtér tisztításához a gőz erejével.

Hogyan működik:

1. Töltse fel a gőztartályt vízzel, amíg el nem éri a tartályon jelzett maximális szintet.
2. Válassza ki a H_2O gőz tisztítási programot. Hagyja, hogy a funkció az előre beállított ideig működjön.
3. A tisztítási folyamat végén hagyja lehűlni a sütőt.
4. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.
5. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt hozzáérne, győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt. Legyen óvatos minden forró felülettel, mert fennáll az égési sérülés veszélye. Használjon desztillált vagy iható vizet.



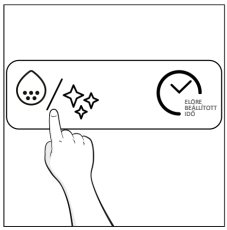
GŐZRENDSZER TISZTÍTÁSA

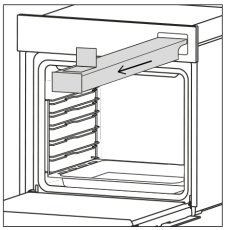
Vízkőmentesítés

Ez a funkció 25 ciklus után javasolt, és 40 ciklus után kötelezően elvégzendő. A sütő kijelzőjén a 25. naptól kezdődően minden gőzciklus végén megjelenik a ⚠, ha a felhasználó még nem végezte el a vízkőmentesítést. 40 gőzciklus után egyik gőzsütési program sem indul el, mielőtt a felhasználó végrehajtaná a vízkőmentesítési programot. A vízkőmentesítés három lépésből áll:

1. lépés (A maradék víz eltávolítása a párolóból):

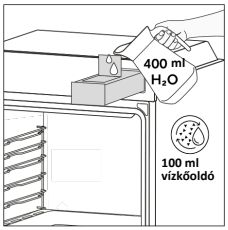
i. Válassza ki a vízkőmentesítési módot, majd nyomja meg az Indítás gombot.
ii. Amikor a csengő sípol a második lépéssel való folytatáshoz, távolítsa el a víztartályt.

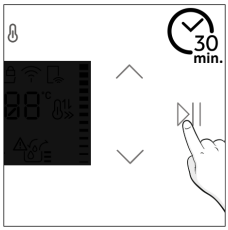


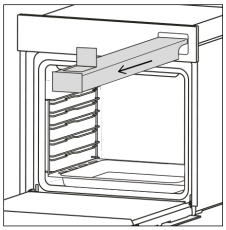



2. lépés (Vízkőmentesítés):

i. Töltsön 400 ml csapvizet és 100 ml vízkőoldót a gőztartályba. Ezután nyomja meg az Indítás gombot.
ii. Ez a lépés 30 percet vesz igénybe, majd a harmadik lépéshez ismét el kell távolítani a gőztartályt.

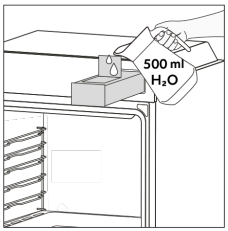


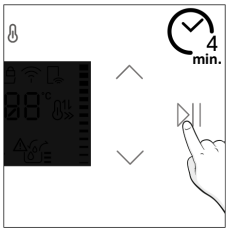




3. lépés (Öblítés):

i. Töltsön 500 ml csapvizet a gőztartályba. Ezután nyomja meg az Indítás gombot.
ii. Ez a lépés 4 percet vesz igénybe, a folyamat végén hangjelzés hallható







Leeresztés

Minden gőzzel történő sütési ciklus után a gőzölőben maradt víz automatikusan visszafolyik a gőztartályba.

E folyamat során a kijelzőn a ikon látható.

Ha a gőztartály már megtelt, a kijelzőn megjelenik a ikon, amely értesíti a tartály ürítésének a szükségességéről a leeresztési folyamat megkezdése előtt.

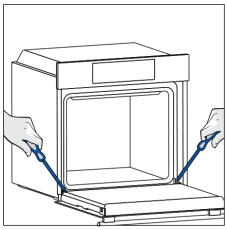
Katalitikus tisztítás (elérhetőség a modelltől függően)

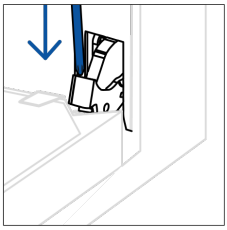
A sütőteret katalitikus panelek burkolják, és azt a luxust kínálják, hogy soha többé nem kell megküzdenie a koszos sütővel.
A panelek speciális zománccal vannak bevonva, amely mikroporózus szerkezetű, és képes elnyelni a kifröccsenő zsírt.
Katalitikus kémiai reakció révén hatékonyan alakítják át az abszorbeált zsírt gáz halmazállapotú elemekké, amikor magas hőmérsékletnek vannak kitéve.

Ajánlás: Fontolja meg a katalitikus panelek cseréjét körülbelül három év használat után, különösen, ha heti két-három sütési ciklust használ a sütőben. Ez optimális teljesítményt és tisztaságot biztosít.

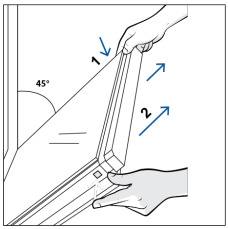
6.2.2. SÜTŐN KÍVÜL: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása

1. Nyissa ki az ajtót 90°-ra. Forgassa el a zsanér reteszelő füleit a sütőből kifelé.

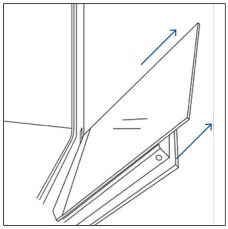




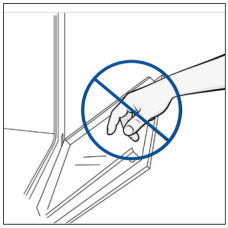
2. Állítsa az ajtót 45°-ra. Nyomja meg egyszerre az ajtó oldalsó vállának mindkét oldalán található két gombot, és húzza maga felé, hogy eltávolítsa a felső üveg ajtóburkolatát.



3. Nagyon óvatosan távolítsa el a sütőüveget, kezdve a belsővel. Az eljárás során erősen fogja meg az üveget mindkét kezével, és helyezze egy párnázott sima felületre (pl. szövetre).



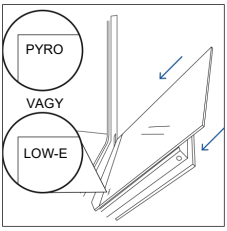
4. **FIGYELMEZTETÉS:** A külső üveg nem eltávolítható.



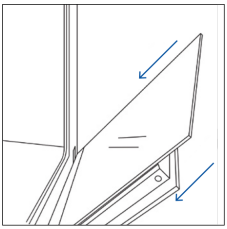
5. Tisztítsa meg az üveget puha kendővel és megfelelő tisztítószerekkel.



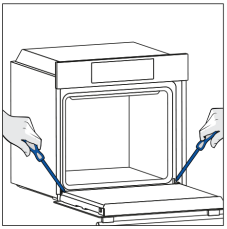
6. Helyezze be az üveglapokat, ügyelve arra, hogy a „Low-E/PYRO” címke megfelelően olvasható legyen, és az ajtó bal alsó részén, a bal oldali zsanér közelében helyezkedjen el. Így az első üvegre nyomtatott címke az ajtó belsejében marad.

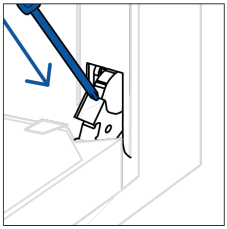


7. Helyezze vissza a felső üveg ajtóburkolatát úgy, hogy befelé nyomja, amíg egy kattanást nem hall a két oldalsó gombról.



8. Ezután állítsa vissza az ajtót 90°-ra, és forgassa befelé a zsanérrögzítő füleket a sütő belseje felé.





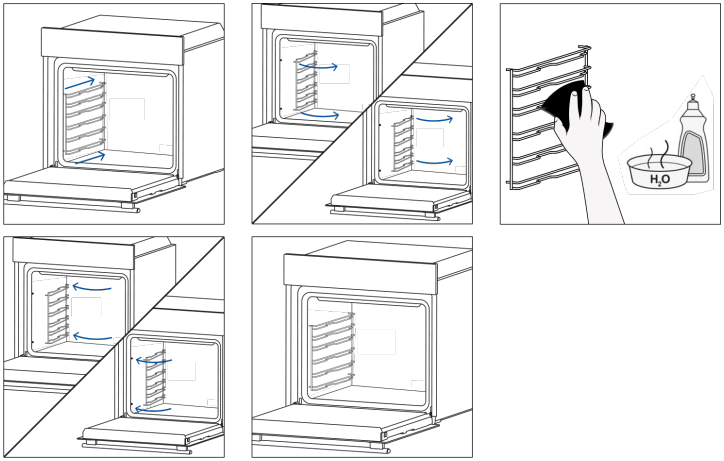
6.3. TARTOZÉKOK TISZTÍTÁSA

Ügyeljen arra, hogy minden használat után alaposan tisztítsa meg a tartozékokat, és törölközővel törölje szárazra őket. Tartós maradványok esetén fontolja meg a tartozékok víz és szappan keverékébe történő áztatását körülbelül 30 percig, mielőtt második mosást végezne.

OLDALSÓ ÁLLVÁNYOK TISZTÍTÁSA:

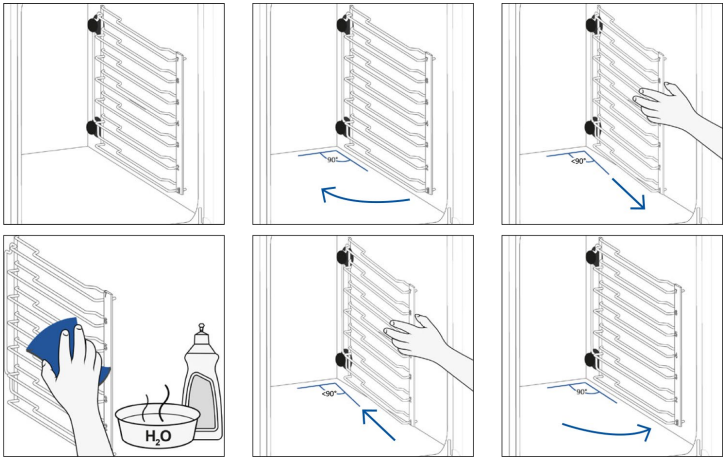
– **6 szintes modell**

1. Távolítsa el az oldalsó állványokat úgy, hogy a nyilak irányába húzza őket.
2. Az oldalsó állványok tisztításához tegye őket mosogatógépbe, vagy használjon nedves szivacsot, és utána szárítsa meg őket.
3. A tisztítási folyamat után szerelje fel az oldalsó állványokat fordított sorrendben.



– **7 szintes modell**

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.



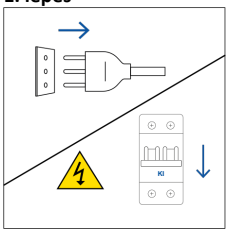
6.4. KARBANTARTÁS

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

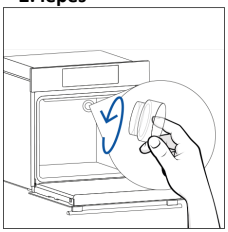
A felül lévő izzó cseréje:

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.

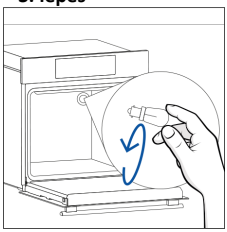
1. lépés



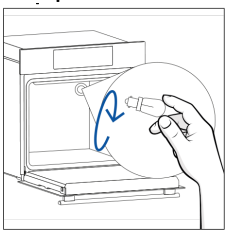
2. lépés



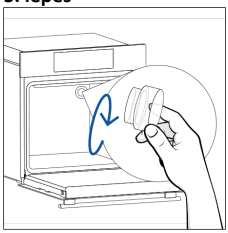
3. lépés



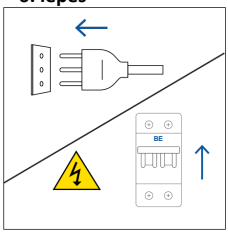
4. lépés



5. lépés



6. lépés

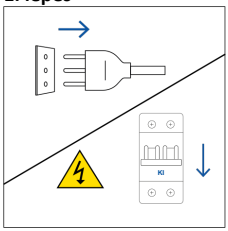


Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

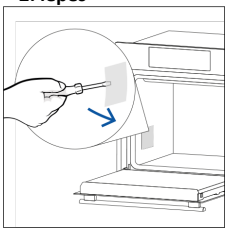
Az oldalsó izzó cseréje:

1. Válassza le a sütőt a hálózati tápellátásról.
2. Használjon egy lapos fejű csavarhúzót úgy, hogy a védőüveg oldalára helyezi, és óvatosan megnyomja, hogy eltávolítsa.
3. Óvatosan fogja meg az izzót az aljánál.
4. Helyezze be az újat.
5. Óvatosan nyomja vissza a védőüveget, amíg a helyére nem rögzül.
6. Csatlakoztassa újra a sütőt a hálózati tápellátáshoz.

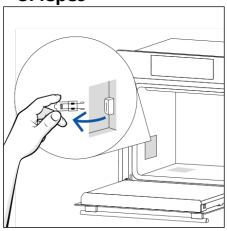
1. lépés



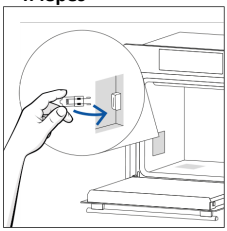
2. lépés



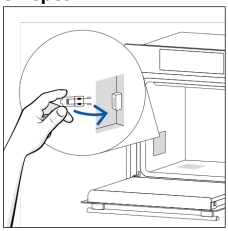
3. lépés



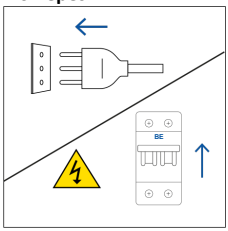
4. lépés



5. lépés



6. lépés



Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

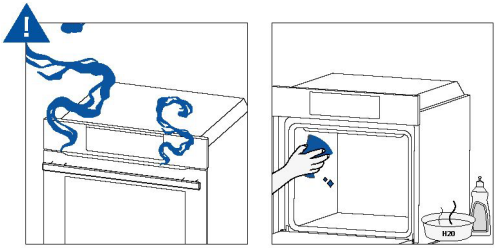
7. HIBAELHÁRÍTÁS

Ha a sütő használata közben hiba történik, a kijelzőn megjelenik az „ER” kód, majd két számjegy, amely azonosítja a hibát.
Kapcsolja ki a sütőt, húzza ki, várjon néhány percet, majd csatlakoztassa újra.
Ha a hiba eltűnik, folytathatja a sütő használatát. Ha nem, hívja az ügyfélszolgálatot, és közölje a kijelzőn látható kódot (ERXX).

Hiba



Füst



8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

8.1. KÉSZÜLÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA



A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók). Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében.

Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:

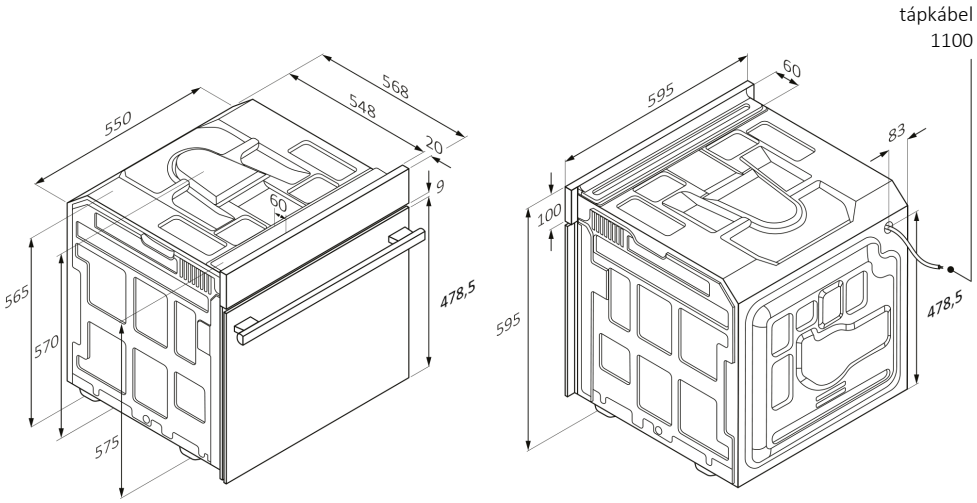
– az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
– az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

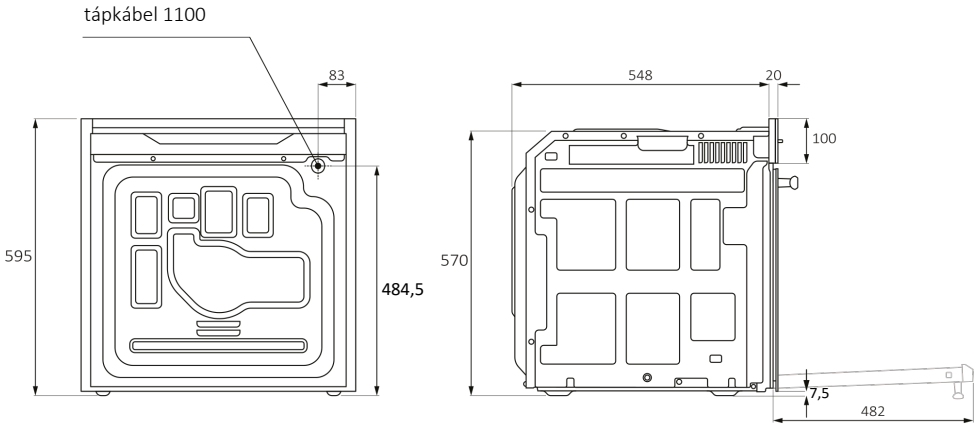
Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

8.2. ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését, és mindig próbálja meg teljesen megtölteni a sütőt.
Minél ritkábban nyissa ki a sütőajtót, mivel minden nyitáskor hő távozik a sütőből. Jelentős energiatakarékossághoz kapcsolja le a sütőt 5 vagy 10 perccel a sütési idő lejárta előtt, és a sütéshez használja fel a sütő által továbbra is generált maradékhőt. A hőszivárgás megelőzése érdekében gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták és megfelelő állapotúak. Ha időszakfüggő díjszabású áramellátási szerződéssel rendelkezik, a „késleltetett sütés” az energiatakarékosságot még könnyebben megvalósíthatóvá teheti, mivel így a sütést akkorra időzítheti, amikor alacsonyabb díjszabás érvényes az energiára.

9. TELEPÍTÉS

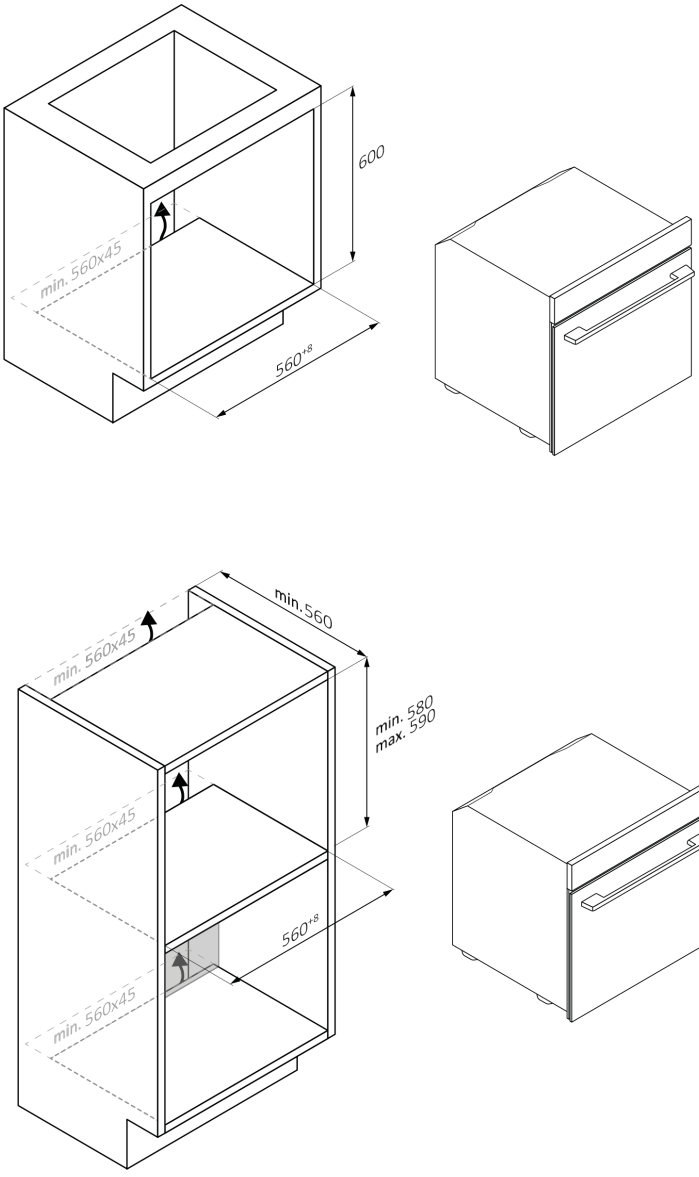




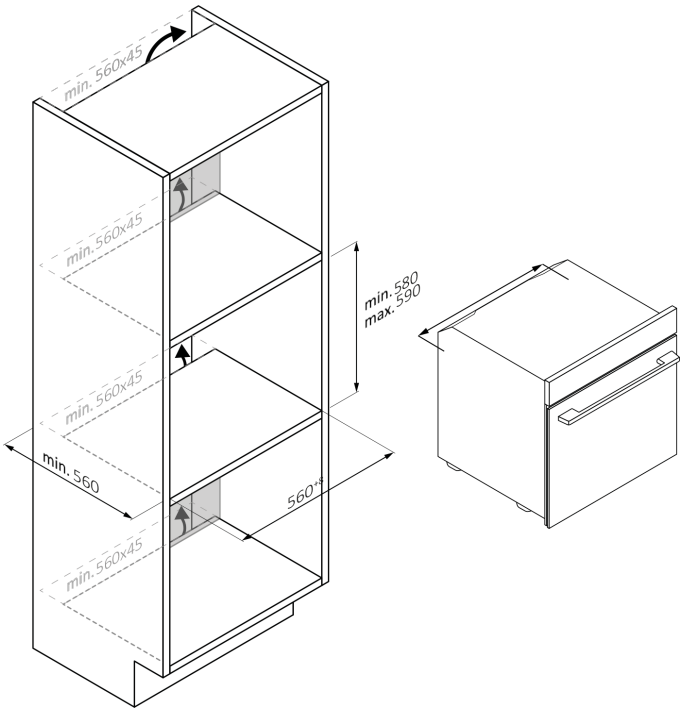
Hátulnézet

Oldalnézet

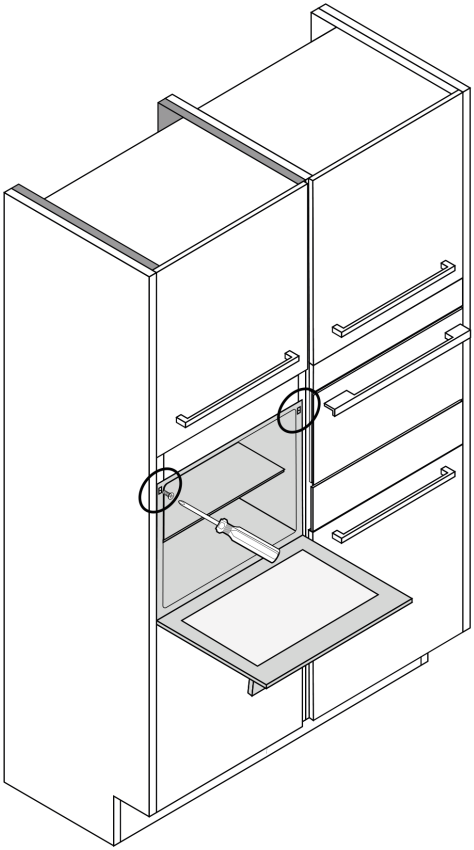
mm

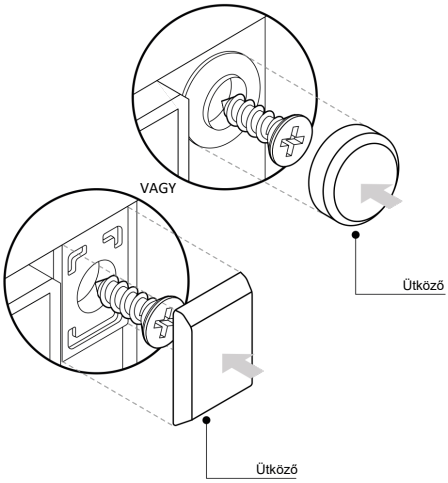

600
min. 560x45
560+8
min. 560x45
min. 560
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

mm


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

mm





mm

SVEIKI

Dėkojame, kad pasirinkote mūsų gaminį. Kad užtikrintumėte savo saugą ir pasiektumėte geriausių rezultatų, atidžiai perskaitykite šį vadovą, taip pat saugos instrukcijas, ir pasilikite 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 ruošimo funkcijos
4.2.1. Standartinės funkcijos
4.2.2. Specialiosios funkcijos
4.2.3. Daugiapakopė funkcija

5. MAISTO RUOŠIMO GAIRĖS
5.1. Bendroji maisto ruošimo lentelė
5.2. Lentelė „Everyday Cooking“

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS
6.1. Bendrosios rekomendacijos
6.2. Orkaitės valymas
6.2.1. Orkaitės vidus: valymo funkcijos
6.2.2. Orkaitės išorė: stiklinių durelių išėmimas ir valymas
6.3. Priedų valymas
6.4. Priežiūra

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

8. APLINKOS APSAUGA IR ATLIEKŲ ŠALINIMAS
8.1. Prietaiso šalinimas
8.2. Taupymas ir aplinkos tausojimas

9. ĮRENGIMAS

1. SAUGOS INFORMACIJA

BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI

- Valydami nenaudokite garinių valymo prietaisų.
- ⚠ **DĖMESIO**: siekiant išvengti pavojaus dėl netyčinio šiluminio išjungiklio nustatymo iš naujo, šio prietaiso negalima maitinti per išorinį perjungiklį, pvz., laikmatį, arba prijungus prie grandinės, kurią reguliariai įjungia ir išjungia bendroji elektros energijos sistema
- Naudojamas prietaisas įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais orkaitės viduje.

Naudokite pagal numatytą paskirtį

- Orkaitę naudokite tik pagal paskirtį, t. y. tik maistui ruošti; naudojant bet kokiais kitais tikslais, pvz., kaip šilumos šaltinį, toks naudojimas laikomas netinkamu ir pavojingu. Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už žalą, patirtą naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai arba nepagrįstai.

Naudojimo apribojimai

- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti, jei yra prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus. Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir tvarkyti šio prietaiso.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, nebent asmuo, atsakingas už jų saugą, juos prižiūri arba duoda nurodymus, kaip naudotis prietaisu.
- Prižiūrėkite vaikus, kad nežaistų su prietaisu.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista. Saugokitės, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų. Jaunesni nei 8 metų vaikai, jei jie neprižiūrimi, negali artintis prie prietaiso.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Naudojant pasiekiamos dalys gali įkaisti. Maži vaikai nuo prietaiso turi būti laikomi atokiu atstumu.

ĮSPĖJIMAI DĖL ĮRENGIMO

- Orkaitę galima statyti aukštai kolonoje arba po stalviršiu.
- Prieš pritvirtindami orkaitės skyriuje turite užtikrinti gerą ventiliaciją, kad tinkamai cirkuliuotų grynas oras, reikalingas vidinėms dalims atvėsinti ir apsaugoti. Padarykite iliustracijose pagal tvirtinimo tipą nurodytas angas. Orkaitę prie baldų 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 ją nuo maitinimo tinklo, kad neperkaistų.
- Jei reikia gamintojo pagalbos pašalinant dėl netinkamo įrengimo atsiradusias triktis, šiems pagalbos darbams garantija netaikoma. Reikia vadovautis kvalifikuotų specialistų pateiktais nurodymais.
- Netinkamai įrengus galima sužaloti arba sužeisti žmones, gyvūnus arba sugadinti 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.
- Prieš naudodami pirmą kartą nuimkite apsaugines plėveles ir reklaminius lipdukus nuo priekinio orkaitės paviršiaus.

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 kištuku arba neatjungiamais laidais, tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio, galinčio atlaikyti maksimalią prijungtą apkrovą ir atitinkančio taikomus teisės aktus, įrengiant daugiapolį pertraukiklį, 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 techninės ar kitokios priežiūros darbus atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- **ĮSPĖJIMAS.** Prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio.
- 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 ruošiant maistą lašančius likučius.
- „Airfry“ skardą arba groteles ant šoninių lentynų padėkite taip, kad trumpesnė šoninė dalis (tarp stabdiklio ir krašto) būtų nukreipta į orkaitės vidų. Jei grotelės yra su dekoratyviniu metaliniu strypu, atkreipkite dėmesį į jų padėtį orkaitės išorėje – turi matytis ir būti įskaitomas prekės ženklo logotipas. Kokia yra tinkama padėtis, taip pat žiūrėkite šio naudotojo vadovo skyriuje „Priedai“ pateiktame paveiksle.
- 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.
- Ruošiant 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 inde su dangčiu, o ne ant atviros skardos.
- Maistą ruošę ilgiau nei 15–20 minučių, nepalikite jo orkaitės viduje.
- Ilgai trunkanti maitinimo triktis maisto ruošimo etapo metu gali sukelti monitoriaus gedimą. Tokiu atveju kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Orkaitės sienų neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartine apsauga. Aliuminio folija arba kita apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Niekada nepašalinkite orkaitės durelių sandariklio.
- ⚠ **ATSARGIAI.** Ruošdami maistą arba orkaitei įkaitus, nepilkite į ertmės apačią vandens.
- Norint tinkamai naudoti orkaitę, patartina nedėti maisto tiesiog ant lentynų ir kepimo skardų, bet naudoti kepimo popierių ir (arba) specialius indus.

ĮSPĖJIMAI (*„PYRO“ ORKAITĖMS)

- Prieš valant reikia pašalinti gausiai išsiliejusius skysčius.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Prieš pradėdami automatinį valymo ciklą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:
  - Nuvalykite orkaitės dureles;
  - Iš orkaitės vidaus drėgna kempine pašalinkite didelius arba stambius maisto likučius; Nenaudokite ploviklių;
  - Išimkite visus priedus ir įstumiamų lentynų rinkinį (jei yra);
  - nedėkite virtuvinių rankšluosčių.
- Prieš atlikdami valymo ciklą orkaitėse su mėsos zondu būtinai uždenkite angą pateikta veržle. Kai mėsos zondas nenaudojamas, angą visada uždenkite veržle.
- Pirolizės valymo proceso (jei yra) metu paviršiai gali įkaisti labiau nei įprastai, todėl neleiskite artintis vaikams.
- Jei virš orkaitės sumontuota kaitlentė, pirolizės įrenginiui veikiant niekada jos nenaudokite, kad kaitlentė neperkaistų.

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

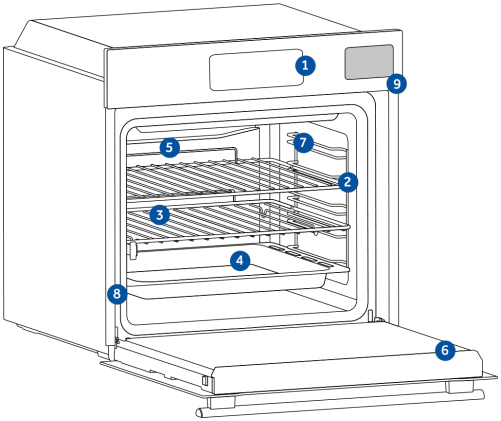
- Šis gaminys skirtas tik orkaitėms. Jį reikia naudoti tik taip, kaip nurodyta šiame naudotojo vadove.
- NELIESKITE „Preci Probe“ zondo PLIKOMIS RANKOMIS VOS TIK BAIGĘ RUOŠTI MAISTĄ. Baigę ruošti maistą, „Preci Probe“ zondą iš maisto ištraukite tik mūvėdami orkaitės pirštines.
- Norint tinkamai naudoti temperatūros zondą, gaminimo metu būtina iki galo įkišti metalinį zondo strypą į maistą, kol jis pasieks juodos spalvos keraminę dalį, esančią zondo gale.



- Saugokite „Preci Probe“ zondo metalinę dalį nuo tiesioginio orkaitės karščio.
- Nenaudokite „Preci Probe“ zondo kitame prietaise nei įmontuojamoji 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. Keraminės dalies temperatūra gali siekti 350 °C.
- Jei „Preci Probe“ temperatūra viršija 100 °C, maisto ruošimas sustabdomas ir „Preci Probe“ reikia kuo greičiau išimti iš orkaitės, mūvint pirštines, kad zondas nebūtų pažeistas.

2. GAMINIO PRISTATYMAS

2.1. GAMINIO APŽVALGA

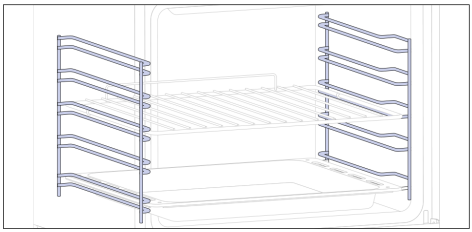


1. **Valdymo skydelis**
2. **Lentynų padėčių numeriai**
3. **Grotelės**
4. **Skardos**
5. **Ventiliatoriaus dangtelis**
6. **Orkaitės durelės**
7. **Šoninės vielinės grotelės** (jei yra: tik plokščiai ertmei)
8. **Serijos numeris ir QR kodas**
9. **Garų funkcijos talpyklos įdėjimas**

Čia įrašykite savo prietaiso serijos numerį, kad žinotumėte ateityje.

2.2. PRIEDAI

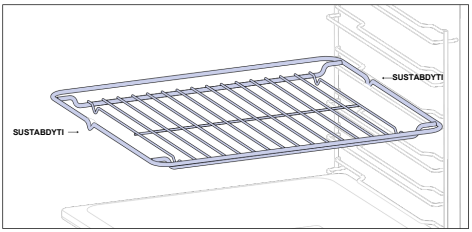
Šoninės vielinės grotelės (tik jei yra*)



Šoninės lentynos, esančios abiejose orkaitės ertmės pusėse, skirtos kepimo skardai ir grotelėms įdėti kepimo metu.

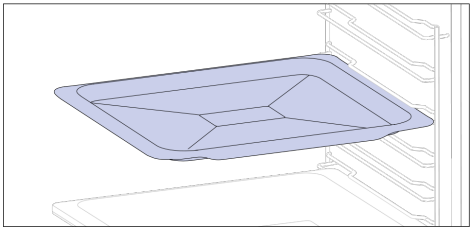
PASTABA. 6 arba 7 lygiai, priklausomai nuo modelio.

Metalinės grotelės



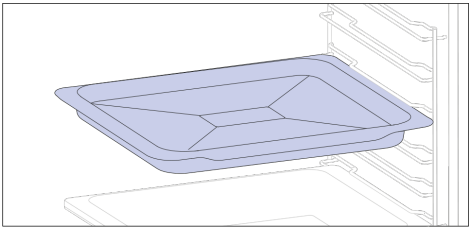
Orkaitėje metalinės grotelės yra išimama, reguliuojama lentyna, ant kurios padedami maisto ruošimo indai, užtikrinama tolygi kaitra; taip pat ją lengva valyti. Ją galima naudoti skirtingo aukščio lėkštėms ir keptuvėms pagal įvairius maisto ruošos poreikius.

Kepimo skarda (tik jei yra*)



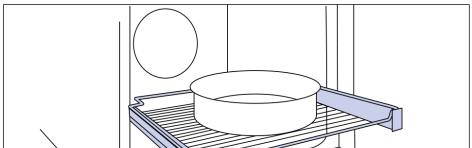
Seklios, plokščios konstrukcijos kepimo skarda puikiai tinka tolygiam apačios skrudinimui, taigi ir sausainiams bei pyragaičiams kepti. Be to, padėjus ją po kepimo grotelėmis, galima surinkti lašus, kad orkaitė išliktų švari.

Gilesnė skarda



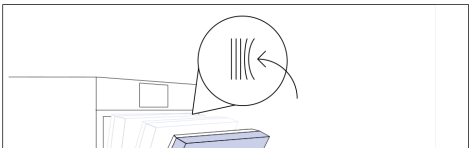
Gilesnė skarda puikiai tinka sluoksniuotiems patiekalams arba prireikus įpilti skysčio, pavyzdžiui, troškiniams ar kepsniams. Gylis parinktas taip, kad užtikrintų norimą jame ruošti maisto konsistenciją.

Teleskopiniai kreipikliai (tik jei yra*)



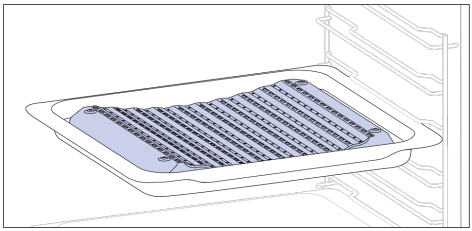
Teleskopiniai orkaitės bėgeliai yra lentynos, kurias galima pailginti, kad būtų lengviau įdėti ar išimti daiktus ir nereikėtų kišti rankų giliau į karštą orkaitę. Jie užtikrina saugumą, stabilumą ir gali būti reguliuojami skirtingų lygių padėtyse.

Švelnaus atidarymo ir uždarymo vyriai (tik jei yra*)



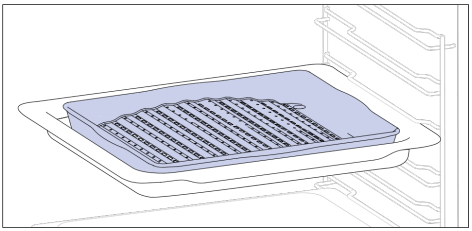
Švelnaus uždarymo ir atidarymo vyriai kontroliuoja durelių judėjimą, todėl durelės juda tolygiai ir nesitranko.

Dviguba skarda – GARŲ režimas (tik jei yra*)



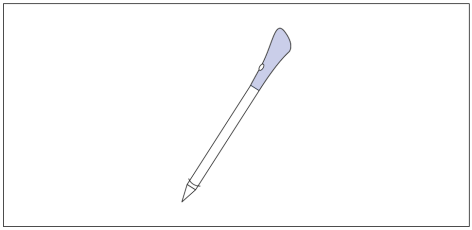
Įgaubta forma leidžia tinkamai cirkuliuoti drėgmei, susidarančiai ruošiant maistą, todėl maisto drėgmės lygis išlieka didelis. Ruošiamas maistas gali būti sausesnis ar drėgnesnis pagal tai, kiek skardoje yra vandens.

Dviguba skarda – maisto ruošimo ant grotelių režimas (tik jei yra*)



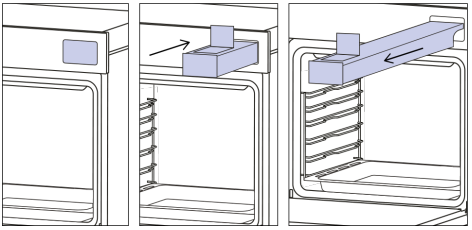
Išgaubta forma tinka kepti naudojant grilio funkciją ir nustačius aukštą temperatūrą (220°); riebalai suteka į skardos dugną, taip net namuose galima paruošti kepsnį tarsi iš kepsninės, ir neprirūks daug dūmų.

„Preci Probe“ zondas (tik jei yra*)



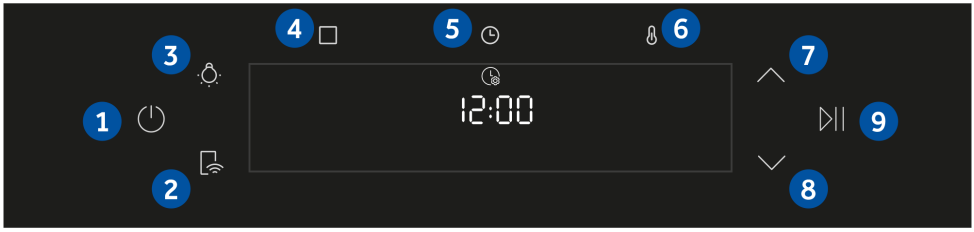
Šis zondas yra temperatūros jutiklis, kuris, įkištas į maistą ir prijungtas prie orkaitės „Bluetooth“, leidžia kontroliuoti maisto vidinę temperatūrą kepimo metu. Jis daugiausia naudojamas žuviai ir mėsai.

Garų funkcijos talpykla



Garų funkcijos talpykla – tai stalčius, į kurį galima pripildyti vandens, reikalingo gaminimo ir valymo programoms su garais atlikti.

2.3. VALDYMO SKYDELIS



Funkcijas ir funkcijų rangavimą galima keisti priklausomai nuo modelio.

1. Įjungimo / išjungimo mygtukas
2. Nuotolinis valdymas
3. Lemputė
4. Funkcijos
5. Laikas
6. Temperatūra

7/8. Naršymo mygtukai

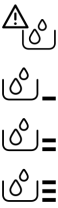
9. Paleisti / pristabdyti

PAGRINDINĖS FUNKCIJOS

Valdymo skydelyje yra toliau nurodytos pagrindinės funkcijos.

Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	Įjungimo / išjungimo mygtukas	Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitę.
	Nuotolinio valdymo ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS	Paspauskite mygtuką, kad susieję orkaitę su „hOn“ programėle (per programėlę), aktyvintumėte nuotolinio valdymo funkciją.
	Apšvietimas	Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitės ertmės apšvietimą.
	Funkcijos	Paspaudę vieną kartą, pasieksite valdymo rankiniu būdu funkcijas, du kartus – „Everyday Cooking“ programas, tris kartus – valymo meniu ir keturis kartus – „Wi-Fi“ meniu.
	Laikas	Paspauskite vieną kartą, kad nustatytumėte maisto ruošos trukmę, du kartus, kad nustatytumėte laikmatį (galima naudoti budėjimo režimu), tris kartus, kad atidėtumėte paleidimą. Budėjimo režimu galima nustatyti virtuvės laikmatį, o paspaudus ir palaikius 3 sek. – dienos laiką.
	Temperatūra	Paspauskite vieną kartą, kad patikrintumėte ertmės temperatūrą, paspaudę du kartus – aktyvinsite greitojo įkaitinimo parinktį (galima naudotis tik įkaitinant orkaitę).
	Naršymo mygtukai	Paspauskite naršymo mygtukus, kad pereitumėte tarp funkcijų ir sureguliuotumėte parametrus.
	Paleisti / pristabdyti	Paspauskite, kad paleistumėte / pristabdytumėte maisto ruošimą arba patvirtintumėte funkcijas.

EKRANO GRĮŽTAMASIS RYŠYS (matomas tik tada, kai aktyvus)

Simbolis	Grįžtamasis ryšys	Aprašymas
	**Nėra talpyklos**	Piktograma pasirodo, kai nėra garų funkcijos talpyklos.
	**Užpildykite talpyklą**	Piktograma pasirodo, kai į garų funkcijos talpyklą reikia įpilti vandens.
	**Vyksta išleidimas**	Piktograma pasirodo išleidimo proceso metu.
	**Talpykla tuščia**	Piktograma pasirodo, kai garų funkcijos talpykloje nėra vandens.
	**Ištuštinkite talpyklą**	Piktograma pasirodo, kai reikia paraginti naudotoją ištuštinti garų funkcijos talpyklą.
	**Informacija apie vandens lygį**	Šalia piktogramos esančios juostos rodo vandens kiekį garų funkcijos talpykloje.

2.4. JUNGTYS

Belaidžio ryšio parametrai

Technologija	„Wi-Fi“	„Bluetooth“
Standartinė	IEEE 802.11 b/g/n	4.2 versijos „Bluetooth“, BR / EDR, BLE
Dažnių juosta (-os) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Didžiausia galia [mW]	100	10

„Preci probe“ zondo modelis et180, belaidžio ryšio parametrai

Technologija	„Bluetooth“
Standartinė	„Bluetooth v4.0 BLE“
Dažnių juosta (-os) [MHz]	2400÷2480
Didžiausia galia [mW]	2,5 - (4 dBm)

PRIE TINKLO PRIJUNGTOS ĮRANGOS INFORMACIJA APIE GAMINĮ

Gaminio elektros energijos sąnaudos prijungus prie tinklo budėjimo režimu, jei prijungta prie visų tinklo prievadų ir aktyvinti visi belaidžio tinklo prievadai: 2,0 W

Kaip aktyvinti belaidžio tinklo prievadą

„Wi-Fi“ modulis įjungiamas naudotojui paspaudus maitinimo mygtuką.

Kaip išjungti belaidžio tinklo prievadą

„Wi-Fi“ modulis išjungiamas naudotojui paspaudus maitinimo mygtuką. „Wi-Fi“ taip pat galima išjungti, kai esant įjungtai orkaitei „Wi-Fi“ nustatymų meniu pasirenkama parinktis „Off“ (išjungta).

Šiuo dokumentu „Candy Hoover Group Srl“ pareiškia, kad radijo ryšio įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES ir atitinkamus Jungtinės Karalystės rinkos teisės aktų reikalavimus. Visą atitikties deklaracijos tekstą galima rasti šiuo interneto adresu: www.candy-group.com

KAIP NAUDOTIS PROGRAMĖLE

Jūsų prietaisas gali būti prijungtas prie namų belaidžio tinklo ir valdomas nuotoliniu būdu naudojant programėlę. Prijunkite prietaisą, kad jo programinė įranga ir funkcijos būtų nuolat atnaujinamos.

PASTABA

- Įjungus orkaitę, WIFI piktogramos mirksi 30 minučių. Per šį laikotarpį galima užregistruoti gaminį.
- Įsitikinkite, kad namų „Wi-Fi“ tinklas įjungtas.
- Žingsnis po žingsnio gausite nurodymus apie savo prietaisą ir mobilųjį įrenginį.
- Orkaitės prijungimas gali užtrukti iki 10 minučių.
- Programėlėje rasite daugiau patarimų ir trikčių šalinimo būdų.

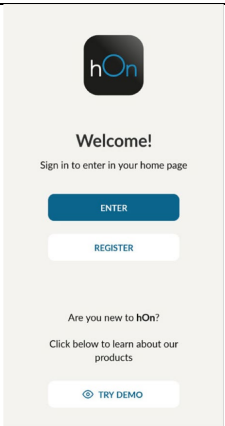
Atsisiųskite į savo išmanųjį telefoną.

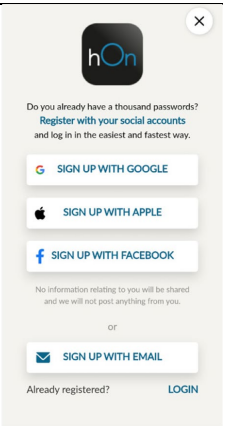
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

NAUJO NAUDOTOJO REGISTRACIJA

- Spustelėkite „Užsiregistruoti“
- Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą.

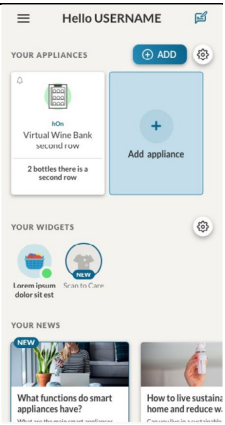




SPARČIOJO SUSIEJIMO REGISTRACIJA

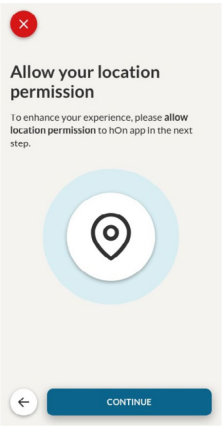
1 veiksmas

- Pasirinkite „Pridėti prietaisą“.



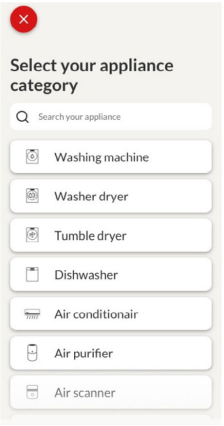
2 veiksmas

- Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą.



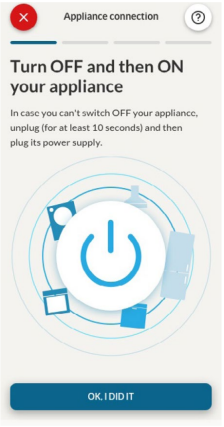
3 veiksmas

- Pasirinkite orkaitę iš prietaisų kategorijos.



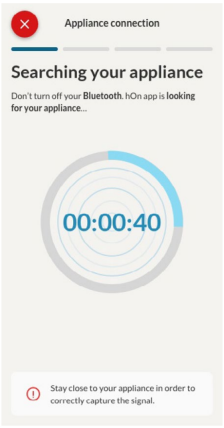
4 veiksmas

- Įjunkite prietaisą; jei jis jau įjungtas, išjunkite ir vėl įjunkite.



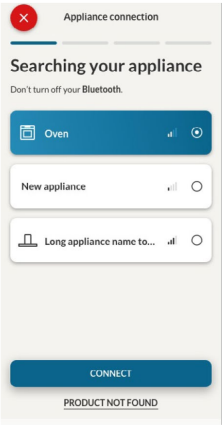
5 veiksmas

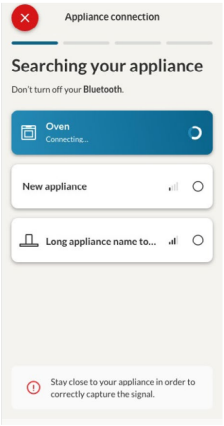
- Įjungus programėlė „hOn“ pradės ieškoti jūsų buitinio prietaiso.



6.1–6.2 veiksmai

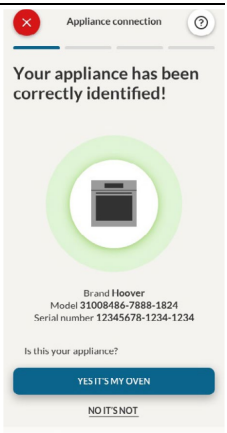
- Pasirinkite savo buitinį prietaisą, bakstelėkite „Prijungti“ ir palaukite kelias sekundes.





7 veiksmas

- Jūsų orkaitė bus rasta ir ją galėsite valdyti „hOn“ programėle.

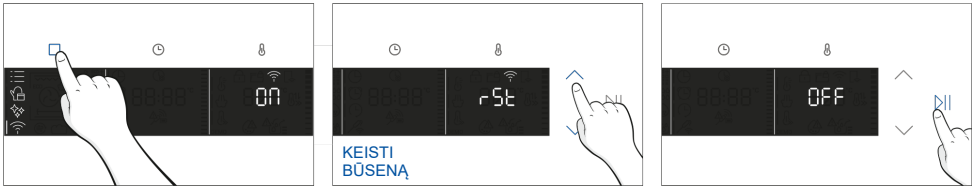


KAIP PAKEISTI „WI-FI“ NUSTATYMUS

Prijungus prietaisą, naudotojas gali keisti „Wi-Fi“ nustatymus, kaip nurodyta toliau.

- **„WI-FI“ ĮJUNGTAS. Orkaitės būseną galima stebėti tik programėlėje.**
- **„Wi-Fi“ „hOn“. Orkaite galima naudotis tik per programėlę.**
- **„WI-FI“ IŠJUNGTAS. Orkaitė neprijungta, bet vis tiek užregistruota naudojant išsaugotus tinklo kredencialus.**
- **„WI-FI“ NUSTATYMAS IŠ NAUJO. Ryšys nustatomas iš naujo ir galima užregistruoti iš naujo.**

1. Bakstelėkite ☐ ir įeikite į „Wi-Fi“ meniu. Ekrane rodoma „On“ (įjungta).
2. Ekrane rodoma „On“ (įjungta).
3. Naudokite rodykles, kol pasirodys „Off“ (išjungta) arba bus rodomas nustatymo „rSt“ atkūrimas.



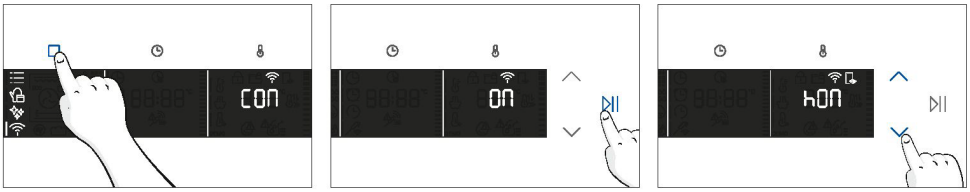
NUOTOLINIO VALDYMO PULTELIS

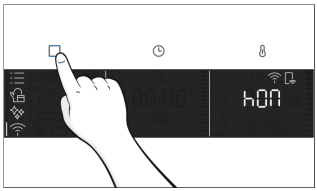
Nuotolinio valdymo funkcija naudotojams suteikia daug pranašumų, darbas tampa patogesnis ir našesnis, nes prietaisą galima valdyti ne tik tiesiogiai, bet ir per „hOn“ programėlę.
Ši funkcija leidžia naudotis įvairiomis prietaiso funkcijomis, pvz., greita arba suplanuota receptų ar maisto ruošos programų, jau esančių programėlėje, pradžia; receptų eigos stebėjimas realiuoju laiku; naudojamų maisto ruošos parametrų reguliavimas; maisto ruošos proceso stebėjimas naudojant zondą; išsaugotų receptų tvarkymas naudojant gaminio „Jolly“ funkciją (žr. atitinkamą skyrių). Be to, baigus programas ar receptus, galima gauti pranešimus. Nuotolinio valdymo pultelį galima aktyvinti tik tada, kai gaminys užregistruotas.

PASTABA. Jis tinka visoms maisto ruošos funkcijoms, išskyrus programas „apkepimas“, „kepsninė“ ir „Supergrill“.

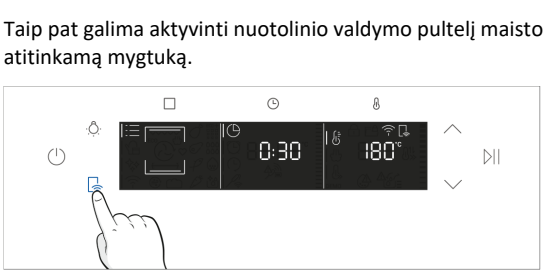
Kaip aktyvinti nuotolinio valdymo pultelį

1. Bakstelėkite ☐, kad pasirinktumėte „Wi-Fi“ režimą.
2. Ekrane rodoma „Connect“ (prijungti). Bakstelėkite ⏯. Pradės mirksėti „On“ (įjungta).
3. Bakstelėkite ⌄, kad pasirinktumėte „hOn“ režimą, ir bakstelėkite ⏯, kad aktyvintumėte nuotolinio valdymo pultelį.
4. Paspauskite ☐, kad išeitumėte iš „hOn“ režimo.
5. Atidarykite programėlę, pasirinkite programą ir leiskite pradėti ruošti maistą. Proceso metu galima valdyti ir keisti programos parametrus prietaise ir programėlėje.



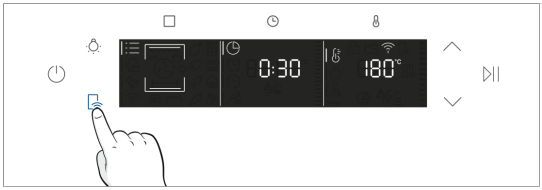


Taip pat galima aktyvinti nuotolinio valdymo pultelį maisto ruošos proceso metu paspaudžiant atitinkamą mygtuką.



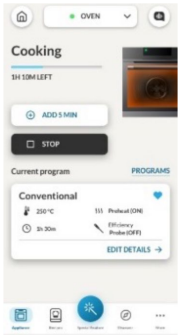
Kaip sustabdyti nuotolinio valdymo pultelį

Kol vykdoma maisto ruošimo programa, ją galima sustabdyti prietaise, paspaudus atitinkamą su prietaisu pateikto nuotolinio valdymo pultelio mygtuką.



Be to, maisto ruošos programą galite sustabdyti nuotoliniu būdu, naudodami programėlę, ekrane spustelėdami mygtuką „STOP“. Orkaitė automatiškai sustabdys maisto ruošą.

PASTABA. Jei naudotojas sustabdo maisto ruošimą orkaitėje, tuo pačiu metu programėlėje bus rodoma, kad maisto ruošimas sustabdytas.



3. PRIEŠ PALEIDŽIANT

3.1. INFORMACIJA PRADEDANT

Pirmą kartą įjungę orkaitę, galite pastebėti šiek tiek dūmų. Nesijaudinkite, tiesiog prieš naudodami orkaitę palaukite, kol dūmai išsisklaidys.

Kaip veikia durelės

Pirolitinio 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 ruošimo 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.
Pirolitinio 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 ruošimo 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. Pirolitinio valymo metu ir kai durelės užrakintos, įjungiamas aušinimo ventiliatorius.*
Veikiant ECO funkcijai lemputė yra išjungta.

(*tik „Pyro“ orkaitėms)

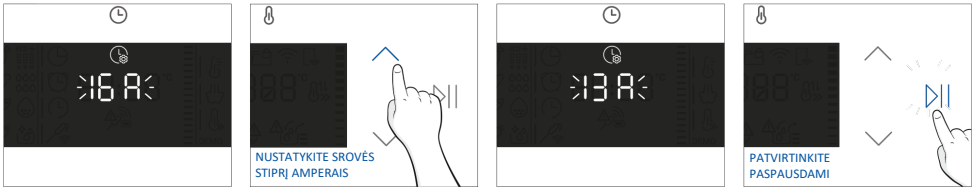
3.2. PIRMAS NAUDOJIMAS

Kai prietaisas įjungiamas pirmą kartą, pirmiausia reikia nustatyti dienos laiką, pasirinkti 13 amperų arba 16 amperų ir garso lygį.

- **NUSTATYKITE LAIKĄ.** Ekrane bus rodomas mirksintis iš anksto nustatytas laikas „12:00“. Norėdami jį keisti, laikykite ⏻ ir rodyklėmis nustatykite dabartinę valandą. Paspauskite 🕒, kad patvirtintumėte valandas. Atlikite tą pačią procedūrą, kad nustatytumėte minutes. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏯.

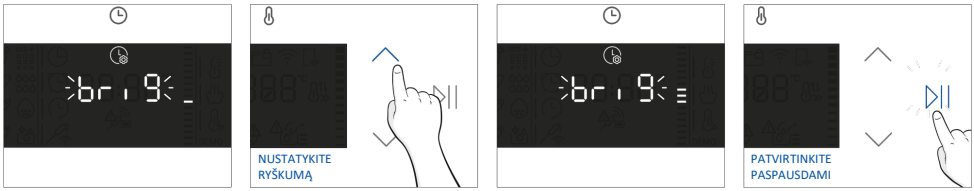


- **SROVĖS STIPRIS AMPERAIS.** Pagal numatytuosius nustatymus orkaitė yra nustatyta dirbti su didesne galia, tinkama namų ūkiams, kurių galia didesnė nei 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose yra mažesnė galia, galite pakeisti šį nustatymą į ⏯ 13 A. Nuo šio nustatymo priklauso, kaip greitai orkaitė įkaista. Pasirinkus aukštesnę parinktį (16A), orkaitė įkaista greičiau (nes padidėja galios absorbcija). Ekrane matysite dvi parinktis: 13 A ir 16 A. Rodyklėmis pasirinkite norimą. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏯.

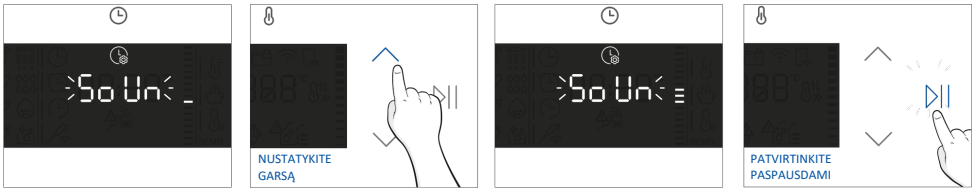


PASTABA. Srovės stiprio amperais nustatymo parinktis galima tik pradinio montavimo metu. Norėdami pakeisti nustatytą srovės stiprį amperais, žiūrėkite instrukcijas po montavimo.

- **RYŠKUMAS.** Ekrane rodomas simbolis „brig“. Skaičiai rodo ryškumo intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti rodyklėmis. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏯.

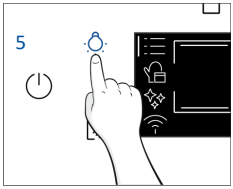


- **GARSAS** Ekrane rodomas garso simbolis. Skaičiai nurodo garso intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti rodyklėmis. Norėdami patvirtinti, paspauskite ⏯.



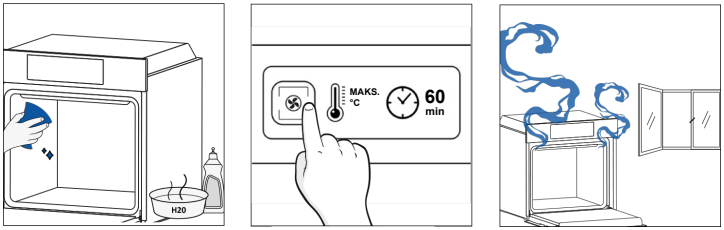
- **NURODYMAI ĮRENGUS**

Galima grįžti prie pradinių nustatymų paspaudus ir 5 sekundes palaikius lemputės mygtuką.



3.3. PARENGIAMIEJI VALYMO DARBAI

Prieš pirmą kartą naudodami orkaitę nuvalykite. Išorinius paviršius nušluostykite drėgna minkšta šluoste. Karšto vandens ir plovimo skysčio tirpalu nuplaukite visus priedus ir išvalykite orkaitės vidų. Tuščioje orkaitėje nustatykite maksimalią temperatūrą ir palikite veikti maždaug 1 valandą – taip pašalinsite visus užsilikusius naujo prietaiso kvapus.

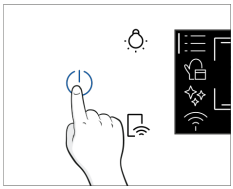


4. GAMINIO VEIKIMAS

4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA

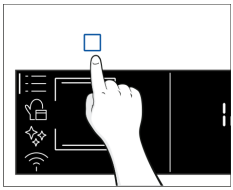
ORKAITĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitę, palaikykite ⏻.



FUNKCIJŲ MENIU

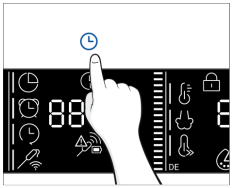
Atidarykite funkcijų meniu paspausdami ☐.
Norėdami naršyti bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus:

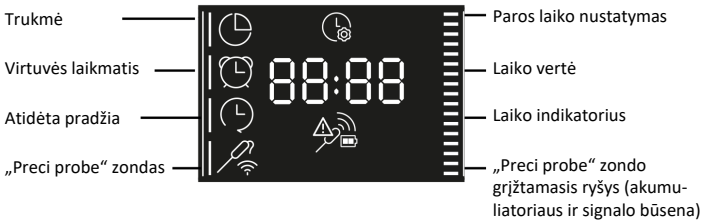


Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	PAGRINDINĖS FUNKCIJOS	Ši funkcija leidžia pasirinkti norimą maisto ruošos programą naudojant rodykles. Bakstelėkite 🕒 ir 🌡, kad nustatytumėte laiką ir temperatūrą. Paspauskite ⏯, kad paleistumėte funkciją. Norėdami pristabdyti programą, spustelėkite dar kartą.
	MAISTO KATEGORIJOS	Šiame meniu rodyklėmis galima pasiekti 4 maisto ruošos kategorijas, kurios jau integruotos į orkaitę. Ekrane bus rodomas numatytasis laikas ir temperatūra.
	„Wi-Fi“	Šiuo režimu galite prijungti orkaitę prie tinklo ir užregistruoti ją naudodamiesi programėle.
	VALYMO FUNKCIJOS	Ši funkcija leidžia pasirinkti orkaitėje įdiegtą valymo sistemą.

LAIKO MENIU

Pasirinkę maisto ruošos programą, įeikite į laiko meniu paspausdami ◷.
Norėdami naršyti bakstelėkite ◷ tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus:

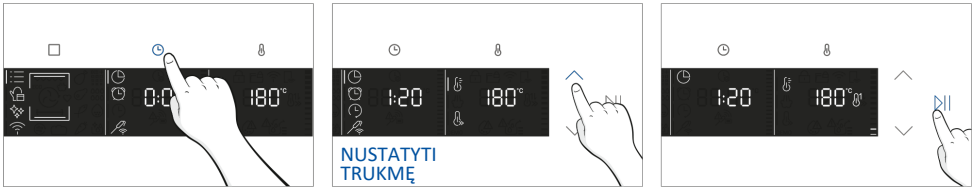




PASTABA. Vienu metu negalima nustatyti kelių parametrų, todėl atmintyje lieka tik paskutinis rinkinys, o ankstesnis panaikinamas.

Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	a) MAISTO RUOŠOS TRUKMĖ	Leidžia iš anksto nustatyti maisto ruošos laiką, reikalingą pasirinktam receptui. Paspauskite ◷, kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite ◷ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Maisto ruošos trukmė“. Tada rodyklėmis sureguliuokite vertę ir paspauskite ⏯, kad patvirtintumėte. Atgalinis skaičiavimas pradedamas pasibaigus įkaitinimui (jei yra). Maisto ruošos metu galima pakeisti trukmės vertę paspaudžiant ◷ ir naudojant rodykles. Pasibaigus trukmei, ekrane rodoma „End“ (baigta) ir maisto ruoša sustabdoma.
	b) LAIKMATIS	Leidžia naudoti orkaitę kaip žadintuvą. Paspauskite ◷, kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite ◷ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Laikmatis“. Tada rodyklėmis sureguliuokite vertę ir paspauskite ⏯, kad patvirtintumėte. Maisto ruošos metu galima pakeisti trukmės vertę paspaudžiant ◷ ir naudojant rodykles. Tada paspauskite ⏯, kad iš naujo paleistumėte maisto ruošą. Pasibaigus trukmei, maisto ruoša tęsiama, kol rankiniu būdu nutraukiama. Šią funkciją taip pat galima nustatyti, kai orkaitė veikia budėjimo režimu, paspaudžiant ◷. Aktyvintas laikmatis veikia nepriklausomai nuo orkaitės maisto ruošos funkcijų.
	c) ATIDĖTA PRADŽIA	Leidžia pasirinkti maisto ruošos pradžios laiką. Paspauskite ◷, kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite ◷ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Atidėta pradžia“. Tada rodyklėmis sureguliuokite vertę ir paspauskite ⏯, kad patvirtintumėte. PASTABA. Atidėta pradžia galima tik nustačius maisto ruošos trukmę ir šios funkcijos negalima naudoti su grilio funkcijomis.

a. MAISTO RUOŠOS TRUKMĖ



b. LAIKMATIS

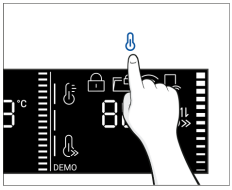


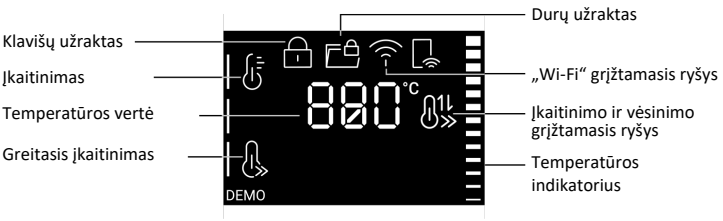
c. ATIDĖTA PRADŽIA



TEMPERATŪROS MENIU

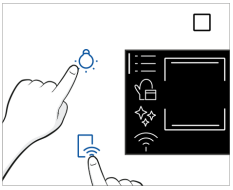
Pasirinkę maisto ruošos programą, įeikite į laiko meniu paspausdami 🌡. Norėdami naršyti bakstelėkite 🌡 tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus.





Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	TEMPERATŪRA	Paspauskite 🌡, kad nustatytumėte temperatūrą, ir rodyklėmis reguliuokite vertę.
	GREITASIS ĮKAITINIMAS	Paspauskite du kartus 🌡, kad nustatytumėte greitą temperatūrą.

PAPILDOMA FUNKCIJA

Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	UŽRAKTAS NUO VAIKŲ	 Ši funkcija leidžia užrakinti ekraną, kad nenaudotų vaikai. Norėdami jį aktyvinti, vienu metu 3 sekundes palaikykite nuspaudę lemputės ir nuotolinio valdymo mygtukus. Naudotojo sąsajoje bus rodoma piktograma su spynele. Esant šiai būklei, orkaitės naudotojo sąsaja yra užrakinta ir nustatymų keisti negalima. Norėdami išjungti užraktą nuo vaikų, dar kartą palaikykite nuspaudę lemputės ir nuotolinio valdymo mygtukus 3 sekundes (piktograma su klavišu išnyks).

4.2. MAISTO RUOŠIMO FUNKCIJOS

GREITOJO ĮKAITINIMO PARINKTIS

Norint pagreitinti įkaitinimo etapą, greitojo įkaitinimo parinktį galima pasirinkti paspaudus temperatūros piktogramą 3 sekundes po to, kai buvo pasirinkta maisto ruošos programa ir temperatūra. Ši parinktis įjungs ventiliatoriaus ir kaitinimo elementų derinį, nepriklausomai nuo pasirinktos maisto ruošos funkcijos. Siekiant taupyti energiją, kai įjungiamas greitasis įkaitinimas, lemputė bus IŠJUNGTA, kol orkaitė pasieks norimą temperatūrą.

4.2.1. STANDARTINĖS FUNKCIJOS

PASTABA. Naudodami funkcijas, kurioms reikia įkaitinimo, įsitikinkite, kad visi priedai yra išimti šio etapo metu. Vadovaukitės toliau lentelėje pateiktomis instrukcijomis dėl įkaitinimo.
„YRA / GREITASIS ĮKAITINIMAS“ reiškia, kad reikalingas išankstinis įkaitinimas ir yra greito įkaitinimo galimybė; „NĖRA“ reiškia, kad išankstinio įkaitinimo nėra, o maisto produktus reikia įdėti į šaltą orkaitę.

Simbolis	Funkcija	T°C numatytoji T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Įkaitinimas	Naudojamas „PRECI PROBE“ zondas	Pasiūlymai
	* Įprasta	200 °C 30–250 °C	L2 / L3	YRA / GREITASIS ĮKAITINIMAS	TAIP	IDEALIAI TINKA: pyragams, duonai, sausainiams viename lygyje.
	Konvekcija + ventiliatorius	175 °C 50–250 °C	L2 / L3	YRA / GREITASIS ĮKAITINIMAS	TAIP	IDEALIAI TINKA: kepsniams, troškiniams, daržovėms ar pyragams su drėgnais įdarais.
	Keli lygiai	160 °C 50–250 °C	L3 (viena skarda) L3 + L6 (dvi skardos) L2 + L4 + L6 (trys skardos)	YRA / GREITASIS ĮKAITINIMAS	TAIP	IDEALIAI TINKA: pyragams, sausainiams ir picoms ruošti viename ar daugiau lygių. Idealiai tinka įvairiems maisto produktams ruošti.
	Apatinis kaitinimas	170 °C 50–230 °C	L1 / L2	YRA / GREITASIS ĮKAITINIMAS	TAIP	IDEALIAI TINKA: troškiniams ir Gentle Cooking viename lygyje
	Apatinės dalies šildymas + ventiliatorius	170 °C 50–230 °C	L2 / L3	YRA / GREITASIS ĮKAITINIMAS	TAIP	IDEALIAI TINKA: sūriems pyragams arba maisto produktams su skystais priedais viename lygyje
	Grilis	L5 L1–L5	L6 / L7	NE	TAIP	IDEALIAI TINKA: nedideliam kiekiui dešrelių ar kepsnių. Naudokite uždarę dureles.
	** „Supergrill“	L5 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).

Simbolis	Funkcija	T°C numatytoji T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Įkaitinimas	Naudojamas „PRECI PROBE“ zondas	Pasiūlymai
	** Apkepimas	200 °C 150–250 °C	L4 / L5	YRA / GREITASIS ĮKAITINIMAS	TAIP	IDEALIAI TINKA: mėsos gabalams (kepsniams) arba apkepamiems maisto produktams. Naudokite uždarę dureles. Įstatykite nuvarvėjimo padėklą po lentyna, kad surinktumėte sultis. Praėjus pusei maisto ruošos laiko, maistą apverskite, jei reikia.
	Daugiapakopė +	200 °C 150–250 °C	L1+L2+L3+L6	YRA / GREITASIS ĮKAITINIMAS	TAIP	IDEALIAI TINKA: viso meniu ruošai be kvapų maišymo. Maisto nereikia ištraukti ruošos metu.
	Pica	300 °C 200–300 °C	L2 / L3	NE	NE	IDEALIAI TINKA: visų rūšių picoms be orkaitės įkaitinimo. Naudokite žemesnę temperatūrą šaldytiems maisto produktams ir 300 °C naminiams receptams.
	*ECO	190 °C 150–220 °C	L3 / L4	NE	NE	IDEALIAI TINKA: mėsai, žuvims ar daržovėms. Ši funkcija leidžia taupyti energiją ruošiant maistą ir maistas išlieka drėgnas ir minkštas. Ertmės lemputė išjungta.
	„Airfry“	200 °C 150–250 °C	L4	NE	NE	IDEALIAI TINKA: ruošiant šaldytus maisto produktus arba apvirtus, trupiniais apvoliotus maisto produktus, kurie paprastai kepami. Dėl specialios skardos** karštas oras gali tolygiai tekėti
	Duona (garai)	210 °C 180–220 °C	L2 / L3	NE	TAIP	IDEALIAI TINKA: duonai ir duonos kepalams kepti
	„Jolly“	-	-	-	-	Specialioji funkcija

*Išbandyta pagal EN 60350-1, siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir elektros energijos naudojimo klasę.
**Naudokite uždarę dureles.

Simbolis	Funkcija	T°C numatytoji T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Įkaitinimas	Naudojamas „PRECI PROBE“ zondas	Pasiūlymai
	Balta mėsa (garai)	190 °C 180–200 °C	L3 / L4	NE	TAIP	IDEALIAI TINKA: paukštienai ir baltos mėsos gabalams
	Raudona mėsa (garai)	190 °C 180–200 °C	L3 / L4	NE	TAIP	IDEALIAI TINKA: jautienai ir raudonos mėsos gabalams
	Žuvys (garai)	170 °C 160–180 °C	L3 / L4	NE	TAIP	IDEALIAI TINKA: visa žuvis ir filė
	Daržovės (garai)	190 °C 180–200 °C	L3 / L4	NE	TAIP	IDEALIAI TINKA: keptos daržovės ir bulvės

*Išbandyta pagal EN 60350-1, siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir elektros energijos naudojimo klasę.
**Naudokite uždarę dureles.

4.2.2. SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

Simbolis	Funkcija	T°C numatytoji T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Įkaitinimas	Pasiūlymai
	„Jolly“	-	-	-	Į iš anksto nustatytą funkcijų sąrašą įtraukite mėgstamiausią funkciją, kurios dar nebuvo orkaitėje. Ją galite konfigūruoti naudodamiesi programėle.

„Jolly“ funkcija

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

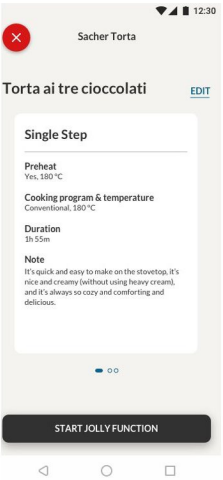
Norėdami orkaitėje nustatyti „Jolly“ funkciją, atidarykite programėlės receptų skiltį, pasirinkite norimą naudoti receptą ir spustelėkite „Naudoti kaip „Jolly“ funkciją“.

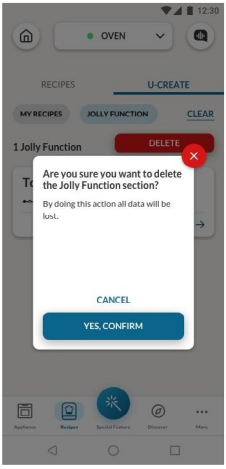
Nuo šio momento galite paleisti ją prietaise net be sąveikos su programėle. Tiesiog pasukite funkcinę rankenėlę nustatydami „Jolly“ funkciją, kad pradėtumėte maisto ruošos procesą.

Ekrane bus rodoma iš anksto nustatyta temperatūra.

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.





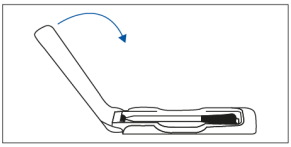
Kaip ištrinti „Jolly“ funkciją

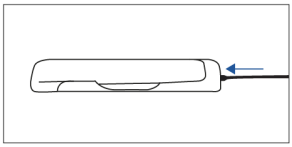
Norėdami ištrinti „Jolly“ funkciją orkaitės naudotojo sąsajoje, atidarykite programėlės receptų skiltį.
Bakstelėjus „Jolly“ funkcija pažymėto recepto kortelę, ją galima ištrinti spustelėjus raudoną mygtuką „Ištrinti“.
Iškylantysis langas patvirtins operaciją ir paprašys jūsų patvirtinimo. Jei tęsite, orkaitėje įrašyta „Jolly“ funkcija bus pašalinta ir programėlėje jos nebebus.

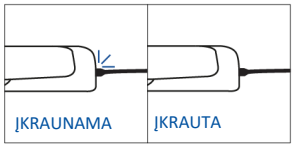
„PRECI PROBE“ ZONDAS

Prieš naudodami patikrinkite „Preci probe“ zondo įkrovą

1. Įdėkite „Preci probe“ zondą į įkroviklį ir uždarykite dangtelį.
2. Prijunkite įkroviklį prie USB maitinimo šaltinio, pvz., USB adapterio arba kompiuterio / nešiojamojo kompiuterio USB lizdo USB kabeliu. Įkroviklis gali netinkamai veikti su maitinimo bloku dėl jo automatinio išjungimo funkcijos.
3. Įkrovimo metu įkroviklio LED įsijungs ir mirksės. Jis išsijungs, kai „Preci probe“ zondas bus visiškai įkrautas.

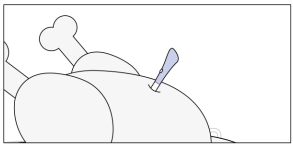


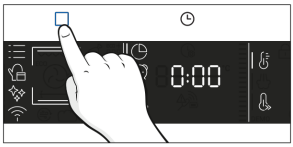


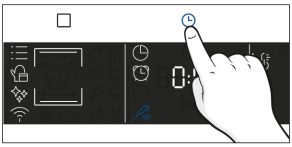


Kaip užregistruoti ir naudoti „Preci probe“ zondą

1. Įkiškite zondą į maistą.
2. Bakstelėkite ☐, kad pasirinktumėte norimą funkciją, ir bakstelėkite ◷ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte zondo piktogramą.
3. Po kurio laiko orkaitė atpažins zondo kodą. Bakstelėkite ⏯ ir rodyklėmis nustatykite tikslinę temperatūrą.
4. Bakstelėkite ⏯, kad patvirtintumėte. Nuo šio momento orkaitė naudos zondo duomenis jūsų maisto vidinei temperatūrai stebėti.
5. Pasiekus norimą vidinę temperatūrą, skamba įspėjamasis signalas ir orkaitė išsijungia. Atsargiai išimkite zondą iš maisto.







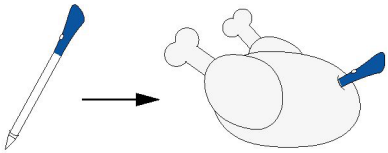






Maisto ruošimo patarimai

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 ruošimo procesą.



Zondas gali būti naudojamas su rankinėmis funkcijomis (Įprasta, Įprasta + ventiliatorius, Grilis, Supergrill, 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
Žuvys (visos / kepsniai)	65 °C	Įstrižai storiausioje dalyje
Duona / apkepai	90 °C	Netoli patiekalo geometrinio centro

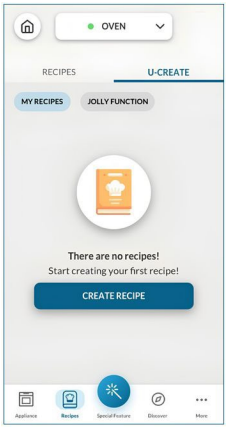
4.2.3. DAUGIAPAKOPĖ FUNKCIJA

Daugiapakopė funkcija leidžia išlaikyti anksčiau nustatytus gaminimo parametrus (temperatūrą ir laiką), maisto ruošimo metu keičiant funkciją.

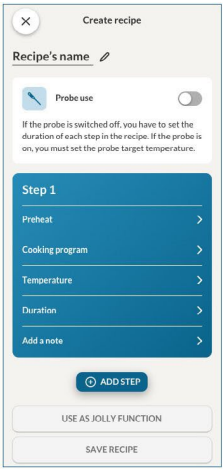
Kelių etapų receptus galima sukurti programėlėje „hOn“ naudojant funkciją „U-Create“ ir išsaugoti orkaitėje.

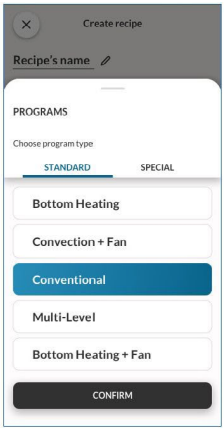
Naudotojas gali išsaugoti kelių žingsnių receptą kaip „Jolly“ funkciją, kad jis būtų išsaugotas orkaitės meniu, arba išsaugoti jį „hOn“, kad paleistų nuotoliniu būdu iš programėlės.

1 žingsnis. Programėlės skiltyje „U-Create“ paspauskite „Sukurti receptą“.

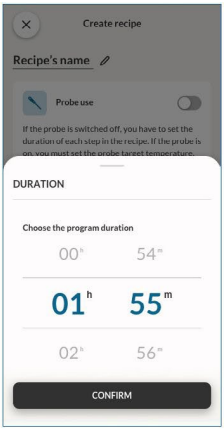


2 žingsnis. Redaguokite recepto pavadinimą ir pasirinkite pirmojo recepto žingsnio parametrus.

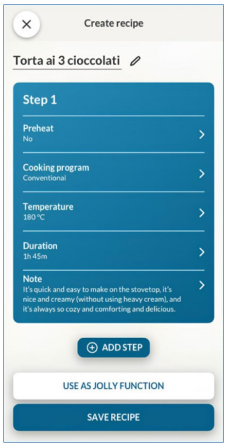




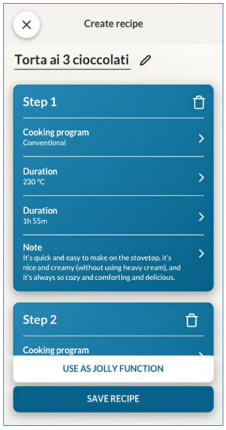


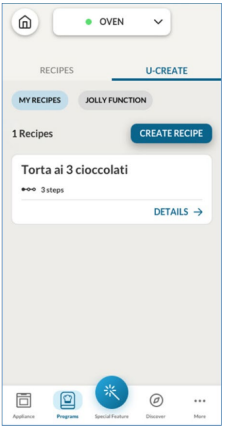


3 veiksmas. Pritaikę pirmąjį žingsnį, paspauskite „Pridėti žingsnį“, kad prie recepto pridėtumėte kitą gaminimo funkciją ir pritaikytumėte jos parametrus.



4 žingsnis. Išsaugokite receptą programėlėje, kad paleistumėte jį iš „hOn“ nuotoliniu būdu, arba išsaugokite jį kaip „Jolly“ funkciją, kad rastumėte jį tiesiai orkaitės meniu.





5. MAISTO RUOŠIMO GAIRĖS

5.1. BENDROJI MAISTO RUOŠIMO LENTELĖ

- **7 lygiai**

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošimo programa	T°C	Įkaitinimas	Maisto ruošimo priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošimo laikas po įkaitinimo* (min.)
Saldūs kepiniai	Maži pyragaičiai / keksiukai	1	Įprasta daugiapakopė	175 °C 160 °C		Kepimo skarda	L3	20–30 30–40
		2	Keli lygiai	150 °C	T	Kepimo + gilesnės skardos	L3 + L6	30–40
		3	Keli lygiai	140 °C		Kepimo skardos	L2 + L4 + L6	40–50
	Biskvitai (26 cm skersmens)	1	Įprasta	170 °C		Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	30–40
			Keli lygiai	150 °C	y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L3	40–50
		2	Keli lygiai	150 °C		Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L3 + L6	50–60
	Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	1	Įprasta daugiapakopė	150 °C 150 °C		Kepimo skarda	L3	25–30 30–40
		2	Keli lygiai	140 °C	T	Kepimo skardos	L3 + L6	35–45
		3	Keli lygiai	140 °C		Kepimo skardos	L2 + L4 + L6	35–40
	Plikyti pyragėliai	1	Keli lygiai	190 °C	T	Kepimo skarda	L3	25–35
		2	Keli lygiai	170 °C		Kepimo skarda	L3 + L6	25–35
	Jorkšyro pudingas	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L3	20–30
	Morengai	1	Keli lygiai	90 °C	T	Kepimo skarda	L3	90–160
	Migdoliniai sausainiai	1	Įprasta	150 °C	T	Kepimo skarda	L3	15–20
	Obuolių pyragas	1	Įprasta	185 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	60–70
		1	Keli lygiai	170 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L3	65–75
	„Tarte tatin“	1	Įprasta	170 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	40–60
	Šokoladinė suflė	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda + formos	L3	10–15
	Sūrio pyragas	1	Įprasta	150 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	50–65
	Šaldyti prancūziški rageliai	1	Įprasta	180 °C		Kepimo skarda	L3	20–25
		2	Keli lygiai	180 °C	T	Kepimo skardos	L2 + L5	25–35
		3	Keli lygiai	160 °C		Kepimo skardos	L2 + L4 + L6	30–40
	Šaldytas štrudelis	1	Įprasta	210 °C	T	Kepimo skarda	L3	30–45

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošimo programa	T°C	Įkaiti-nimas	Maisto ruošimo priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošimo laikas po įkaitinimo* (min.)
Duona ir plokščia duona	Skrudinta duona	1	„Supergrill“	05	N	Metalinės grotelės	L7	4–6
	Fokačija	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L2 / L3	25–35
	Viso grūdo duona	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L3	35–50
Pikantiški pyragai ir apkepai	Sūrūs pyragaičiai / apkepai su įdaru (26 cm ∅)	1	Konvekcija + ventiliatorius	180 °C	T	Metalinės grotelės + apkepo forma	L3	45–60
		2	Keli lygiai	180 °C		Metalinės grotelės + apkepo forma	L2 + L5	50–70
	Sūrio suflė	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L3	20–35
	Šviežia lazanija	1	Įprasta	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	40–60
	Šaldyta lazanija	1	Konvekcija + ventiliatorius	180 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50–60
	Šaldyti vamzdučiai	1	Konvekcija + ventiliatorius	180 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	45–55
	Kepti makaronai	1	Apkepimas	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L4	20–30
Pica	Šviežia pica (skarda)	1	Įprasta pica	250 °C 300 °C	T N	Kepimo skarda	L2 / L3	15–20 18–25
		2	Keli lygiai	180 °C	T	Kepimo + gilesnės skardos	L2 + L5	25–35
	Šviežia pica (apskrita)	1	Įprasta pica	250 °C 300 °C	T N	Kepimo skarda	L2 / L3	8–10 15–20
		2	Keli lygiai	180 °C	T	Kepimo + gilesnės skardos	L2 + L5	30–40
	Šaldyta pica (plona pluta)	1	Įprasta pica	220 °C 200 °C	T N	Metalinės grotelės	L3	10–15
		2	Keli lygiai	200 °C	T	Metalinės grotelės	L2 + L5	15–25
		3	Keli lygiai	180 °C		Metalinės grotelės	L2 + L4 + L6	25–35
Mėsa ir paukštiena	Keptas visas viščiukas (1–1,2 kg)	1	Apkepimas	220 °C	T	Metalinės grotelės. Kepimo skardą įstatykite į L1	L4	40–60
	Vištienos šlaunelės	1	Gruzdinimas karštu oru	220 °C	N	„Air Fry“ skarda**	L4	30–50
	Kepta antiena	1	Apkepimas	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50–60

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošimo programa	T°C	Įkaitinimas	Maisto ruošimo priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošimo laikas po įkaitinimo* (min.)
	Gaidiena	1	Apkepimas	220 °C	T	Metalinės grotelės. Kepimo skardą įstatykite į L1	L4	20–40
	Kepta kalakutiena	1	Apkepimas	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50–60
	Kiaulienos šonkauliai (1000–1200 g)	1	Įprasta	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	80–100
Mėsa ir paukštiena	Dešrelės	1	„Supergrill“	04	T	Metalinės grotelės	L5	40–50
	Kepta jautiena (500 g)	1	Apkepimas	220 °C	T	Kepimo skarda	L3	20–40
	Maltos mėsos kepsnys (1000–1500 g)	1	Įprasta	180 °C	T	Kepimo skarda	L3	40–50
	Kepta vištiena su bulvėmis	1	Apkepimas	200 °C	T	Gilesnė skarda	L4	45–60
Žuvys ir jūros gėrybės	Ant grotelių keptos jūros gėrybės	1	„Supergrill“	04	N	Metalinės grotelės	L5	15–30
	Šaldyti žuvų piršteliai	1	Gruzdinimas karštu oru	200 °C	N	„Air Fry“ skarda**	L4	20–25
	Kepta žuvis	1	ECO	200 °C	N	Metalinės grotelės. Kepimo skardą įstatykite į L1	L3	40–60
Daržovės	Daržovių apkepėlė	1	ECO	200 °C	N	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	80–90
	Šaldytos gruzdintos bulvytės (300–500 g)	1	Gruzdinimas karštu oru	220 °C	N	„Air Fry“ skarda**	L4	18–25
	Bulvių gratinas	1	Apkepimas	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L4	15–25
	Keptos bulvės	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L4	30–50

Maisto ruošimo laikas gali skirtis priklausomai nuo naudotojo recepto ir sudėties.
* jei reikia įkaitinti
** Priklauso nuo orkaitės modelio.

PASTABA. Kepant pyragus, apkepus su įdaru ir kitus receptus, kai reikia formos arba indo, padėkite 2 pakopomis viršutinę skardą kairėje pusėje ir apatinę skardą dešinėje pusėje.

- **6 lygiai**

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Įkaitinimas	Maisto ruošimo priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošimo laikas po įkaitinimo* (min.)
Saldūs kepiniai	Maži pyragaičiai / keksiukai	1	Įprasta daugiapakopė	175 °C 160 °C		Kepimo skarda	L3	20–30 30–40
		2	Keli lygiai	150 °C	T	Kepimo + gilesnės skardos	L2 + L5	30–40
		3	Keli lygiai	140 °C		Kepimo skardos	L2 + L4 + L6	40–50
	Biskvitai (26 cm skersmens)	1	Įprasta	170 °C		Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	30–40
			Keli lygiai	150 °C	y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L3	40–50
		2	Keli lygiai	150 °C		Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2 + L5	50–60
	Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	1	Įprasta daugiapakopė	150 °C 150 °C		Kepimo skarda	L3	25–30 30–40
		2	Keli lygiai	140 °C	T	Kepimo skardos	L2 + L5	35–45
		3	Keli lygiai	140 °C		Kepimo skardos	L2 + L4 + L6	35–40
	Plikyti pyragėliai	1	Keli lygiai	190 °C	T	Kepimo skarda	L3	25–35
		2	Keli lygiai	170 °C		Kepimo skarda	L3 + L6	25–35
	Jorkšyro pudingas	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L3	20–30
	Morengai	1	Keli lygiai	90 °C	T	Kepimo skarda	L3	90–160
	Migdoliniai sausainiai	1	Įprasta	150 °C	T	Kepimo skarda	L3	15–20
	Obuolių pyragas	1	Įprasta	185 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	60–70
		1	Keli lygiai	170 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L3	65–75
	„Tarte tatin“	1	Įprasta	170 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	40–60
	Šokoladinė suflė	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda + formos	L3	10–15
	Sūrio pyragas	1	Įprasta	150 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	50–65
	Šaldyti prancūziški rageliai	1	Įprasta	180 °C		Kepimo skarda	L3	20–25
		2	Keli lygiai	180 °C	T	Kepimo skardos	L2 + L5	25–35
		3	Keli lygiai	160 °C		Kepimo skardos	L2 + L4 + L6	30–40
	Šaldytas štrudelis	1	Įprasta	210 °C	T	Kepimo skarda	L3	30–45

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Įkaitinimas	Maisto ruošimo priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošimo laikas po įkaitinimo* (min.)
Duona ir plokščia duona	Skrudinta duona	1	„Supergrill“	05	N	Metalinės grotelės	L6	4–6
	Fokačija	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L2 / L3	25–35
	Viso grūdo duona	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L3	35–50
Pikantiški pyragai ir apkepai	Sūrūs pyragaičiai / apkepai su įdaru (26 cm ∅)	1	Konvekcija + ventiliatorius	180 °C	T	Metalinės grotelės + apkepo forma	L3	45–60
		2	Keli lygiai	180 °C		Metalinės grotelės + apkepo forma	L2 + L5	50–70
	Sūrio suflė	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L3	20–35
	Šviežia lazanija	1	Įprasta	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	40–60
	Šaldyta lazanija	1	Konvekcija + ventiliatorius	180 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50–60
	Šaldyti vamzdučiai	1	Konvekcija + ventiliatorius	180 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	45–55
	Kepti makaronai	1	Apkepimas	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L4	20–30
Pica	Šviežia pica (skarda)	1	Įprasta pica	250 °C 300 °C	T N	Kepimo skarda	L2 / L3	15–20 18–25
		2	Keli lygiai	180 °C	T	Kepimo + gilesnės skardos	L2 + L5	25–35
	Šviežia pica (apskrita)	1	Įprasta pica	250 °C 300 °C	T N	Kepimo skarda	L2 / L3	8–10 15–20
		2	Keli lygiai	180 °C	T	Kepimo + gilesnės skardos	L2 + L5	30–40
	Šaldyta pica (plona pluta)	1	Įprasta pica	220 °C 200 °C	T N	Metalinės grotelės	L3	10–15
		2	Keli lygiai	200 °C	T	Metalinės grotelės	L2 + L5	15–25
		3	Keli lygiai	180 °C		Metalinės grotelės	L2 + L4 + L6	25–35
Mėsa ir paukštiena	Keptas visas viščiukas (1–1,2 kg)	1	Apkepimas	220 °C	T	Metalinės grotelės. Kepimo skardą įstatykite į L1	L4	40–60
	Vištienos šlaunelės	1	Gruzdinimas karštu oru	220 °C	N	„Air Fry“ skarda**	L4	30–50
	Kepta antiena	1	Apkepimas	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50–60

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Įkaitinimas	Maisto ruošimo priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošimo laikas po įkaitinimo* (min.)
	Gaidiena	1	Apkepimas	220 °C	T	Metalinės grotelės. Kepimo skardą įstatykite į L1	L4	20–40
	Kepta kalakutiena	1	Apkepimas	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50–60
	Kiaulienos šonkauliai (1000–1200 g)	1	Įprasta	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	80–100
Mėsa ir paukštiena	Dešrelės	1	„Supergrill“	04	T	Metalinės grotelės	L5	40–50
	Kepta jautiena (500 g)	1	Apkepimas	220 °C	T	Kepimo skarda	L3	20–40
	Maltos mėsos kepsnys (1000–1500 g)	1	Įprasta	180 °C	T	Kepimo skarda	L3	40–50
	Kepta vištiena su bulvėmis	1	Apkepimas	200 °C	T	Gilesnė skarda	L4	45–60
Žuvys ir jūros gėrybės	Ant grotelių keptos jūros gėrybės	1	„Supergrill“	04	N	Metalinės grotelės	L4	15–30
	Šaldyti žuvų piršteliai	1	Gruzdinimas karštu oru	200 °C	N	„Air Fry“ skarda**	L4	20–25
	Kepta žuvis	1	ECO	200 °C	N	Metalinės grotelės. Kepimo skardą įstatykite į L1	L3	40–60
Daržovės	Daržovių apkepėlė	1	ECO	200 °C	N	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	80–90
	Šaldytos gruzdintos bulvytės (300–500 g)	1	Gruzdinimas karštu oru	220 °C	N	„Air Fry“ skarda**	L4	18–25
	Bulvių gratinas	1	Apkepimas	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L4	15–25
	Keptos bulvės	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L4	30–50

Maisto ruošos laikas gali skirtis priklausomai nuo naudotojo recepto ir sudėties.
* jei reikia įkaitinti
** Priklauso nuo orkaitės modelio.

PASTABA. Kepant pyragus, apkepus su įdaru ir kitus receptus, kai reikia formos arba indo, padėkite 2 pakopomis viršutinę skardą kairėje pusėje ir apatinę skardą dešinėje pusėje.

5.2. LENTELĖ „EVERYDAY COOKING“

Maisto kategorijos meniu leidžia ruošti maistą pagal įvairius receptus be orkaitės įkaitinimo, naudojant specialias maisto ruošos programas, pritaikytas kiekvienos kategorijos poreikiams.

Pasirinkus gaminimo programą, bus rodomos numatytosios laiko ir temperatūros reikšmės; gaminimo laiką ir temperatūrą galima keisti paspaudus tam skirtas piktogramas. Abu parametrus galima nustatyti pagal ribotą intervalą, kaip parodyta toliau pateiktoje lentelėje.

Naršant po „Everyday Cooking“ funkcijas, maisto kategorijų meniu su garais galima aktyvuoti spaudžiant temperatūros piktogramą, kol pasirodys garų piktograma. Patvirtinkite savo pasirinkimą paspausdami paleidimo mygtuką.

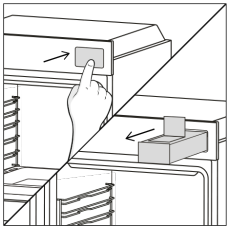
Simbolis	Aprašymas	Įkaitinimas	Lentynos padėtis	Temperatūros intervalas (°C)	Laikotarpis (min.)	Mėsos zondo temperatūra (jei yra)	Aprašymas
	Balta mėsa	NE	L3	180–200	40–80	70–85 °C	Paukštienai ir baltos mėsos gabalams
	Raudona mėsa	NE	L3	180–200	20–80	58–65 °C	Jautienai ir raudonos mėsos gabalams
	Žuvys	NE	L3	160–180	15–45	55–65 °C	Visa žuvis ir filė.
	Daržovės	NE	L3	180–200	30–80	70–90 °C	Keptos daržovės ir bulvės
	Balta mėsa (garai)	NE	L3	160–220	40–90	70–85 °C	Paukštienai ir baltos mėsos gabalams
	Raudona mėsa (garai)	NE	L3	180–220	20–100	58–65 °C	Jautienai ir raudonos mėsos gabalams
	Žuvis (garai)	NE	L3	150–180	15–60	55–65 °C	Visa žuvis ir filė.
	Daržovės (garai)	NE	L3	150–200	30–90	70–90 °C	Keptos daržovės ir bulvės

PASTABA. Jei išjungus orkaitę reikia tęsti maisto ruošimą, rekomenduojama vengti „Everyday Cooking“ programų ir pasirinkti standartines funkcijas.

Kaip naudoti garų funkcijos talpyklą gaminimo garuose programoms

Pasirinkus gaminimo garuose programą, jei garų funkcijos talpykla tuščia, ekrane pasirodys , informuojanti. kad reikia įpilti vandens. Atlikite toliau nurodytus veiksmus.

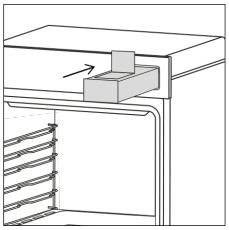
1. Šiek tiek paspauskite garų funkcijos talpyklą, kad ją atidarytumėte.

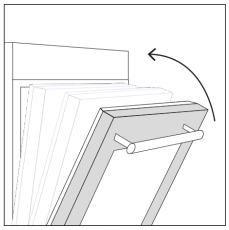


2. Į garų funkcijos talpyklą įpilkite geriamojo vandens iš ąsočio arba tiesiai iš kriauklės. Neviršykite maksimalaus vandens lygio, nurodyto talpyklos viduje.

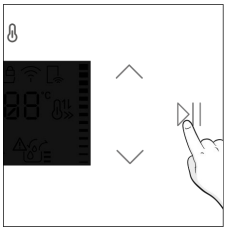


3. Pastumkite garų funkcijos talpyklą, kad uždarytumėte ją, ir uždarykite orkaitės dureles.





4. Paspauskite paleidimo mygtuką, kad patvirtintumėte ir galėtų prasidėti gaminimas.



Jei įpilto vandens kiekio nepakanka gaminimo programai atlikti, ekrane pasirodys , informuojanti, kad reikia papildyti talpyklą.

Receptas	Porcijos dydis	Maisto ruošos programa	T°C	Maisto ruošimo priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas (min.)
Jautienos kepsnys	500–800 g	Raudona mėsa (garai)	180 °C	Metalinės grotelės	L3	30–40
Jautienos filė	200 g	Raudona mėsa (garai)	200 °C	Metalinės grotelės	L3	20–25
Maltos mėsos kepsnys	1000–1500 g	Raudona mėsa (garai)	200 °C	Metalinės grotelės	L3	40–50
Jautienos velingtono kepsnys	500 g	Raudona mėsa (garai)	210 °C	Metalinės grotelės	L3	50–80
Kiaulienos kepsnys	800–1000 g	Balta mėsa (garai)	180 °C	Metalinės grotelės	L3	40–70
Kiaulienos šonkauliai	1000–1200 g	Balta mėsa (garai)	200 °C	Metalinės grotelės	L3	80–100
Ėrienos šonkauliai	800–1000 g	Balta mėsa (garai)	190 °C	Metalinės grotelės	L3	60–80
Ėrienos blauzda	1500–2000 g	Balta mėsa (garai)	200 °C	Metalinės grotelės	L3	80–100
Lašišų filė	200–600 g	Žuvis (garai)	170 °C	Kepimo skarda	L3	20–35
Tunų kepsniai	600 g (apyt. 4 vnt.)	Žuvis (garai)	180 °C	Metalinės grotelės	L3	15–20
Kardžuvių kepsniai	700 g (apyt. 4 vnt.)	Žuvis (garai)	180 °C	Kepimo skarda	L3	15–20
Menkių filė	600 g (apyt. 4 vnt.)	Žuvis (garai)	150 °C	Kepimo skarda	L3	15–20
Auksaspalvė dorada, visa	1	Žuvis (garai)	170 °C	Kepimo skarda	L3	35–45
Pagelų filė	600 g (apyt. 4 vnt.)	Žuvis (garai)	150 °C	Kepimo skarda	L3	15–20
Vilkešerių filė	600 g (apyt. 4 vnt.)	Žuvis (garai)	150 °C	Kepimo skarda	L3	15–20
Žuvų iešmeliai	8 vnt.	Žuvis (garai)	150 °C	Metalinės grotelės	L3	20–30
Įdaryti kalmarai	4 vnt.	Žuvis (garai)	180 °C	Kepimo skarda	L3	25–40
Pankoliai	1 skarda	Daržovės (garai)	200 °C	Metalinės grotelės	L3	30–40
Daržovių mišinys	1 skarda	Daržovės (garai)	190 °C	Metalinės grotelės	L3	40–45
Žiediniai kopūstai	1 skarda	Daržovės (garai)	150 °C	Metalinės grotelės	L3	40–50
Moliūgų kubeliai	1 skarda	Daržovės (garai)	160 °C	Metalinės grotelės	L3	30–40
Įdarytos paprikos	1 skarda	Daržovės (garai)	180 °C	Metalinės grotelės	L3	70–80
Įdarytos cukinijos	1 skarda	Daržovės (garai)	190 °C	Metalinės grotelės	L3	35–45
Morkų lazdelės	1 skarda	Daržovės (garai)	150 °C	Kepimo skarda	L3	35–40
Brokoliai	1 skarda	Daržovės (garai)	150 °C	Kepimo skarda	L3	30–40
„Ratatouille“	1 skarda	Daržovės (garai)	190 °C	Metalinės grotelės	L3	40–45
Daržovių apkepas	6 indeliai	Daržovės (garai)	180 °C	Kepimo skarda + formos	L3	25–35

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliariai valydami prietaisą galite pailginti jo eksploatacijos laiką. Prieš atlikdami valymo darbus rankiniu būdu palaukite, kol orkaitė atvės.

- Kaskart minimaliai išvalę orkaitę, kai baigiate ją naudoti, 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 ruošimo 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 VIDUS: valymo funkcijos

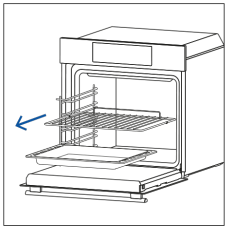
Pirolitinis valymas(* priklauso nuo orkaitės modelio)
Šis procesas pagrįstas to paties pavadinimo cheminiu procesu, kai sudėtingos medžiagos skyla taikant terminį apdorojimą.

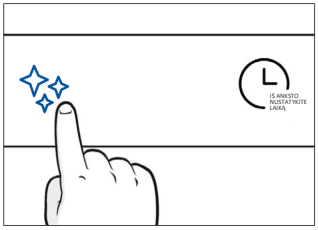
Paleidus šią funkciją orkaitės durelės automatiškai užrakinamos ir greitai pakyla temperatūra iki 410 °C. Pasibaigus valymo ciklui, dėl maisto likučių liks baltų emaliuoto paviršiaus vietų.
Norėdami pašalinti šias daleles, valykite karštame muiluotame vandenyje sudrėkinta šluoste ir valykite šepečiu arba plieno vata. Tinkamos valymo priemonės yra karštas muiluotas vanduo arba orkaičių valiklis.

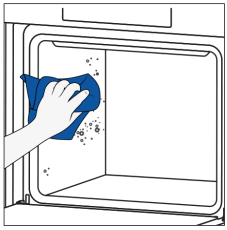
Kaip tai veikia

1. Išimkite visus priedus iš orkaitės, pvz., groteles, šonines lentynas ir jų varžtus (*).
2. Pasukite funkcinę rankenėlę ties ✨. Pasukite sukamąjį valdiklį, kad nustatytumėte pirolizės programą. Leiskite funkcijai veikti iš anksto nustatytą laiką. Šio proceso ir kito aušinimo etapo metu orkaitės durelės liks užrakintos.
3. Prietaisui atvėsus, vidinius orkaitės paviršius nuvalykite šluoste.
   ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Prieš liesdami prietaisą įsitikinkite, kad jis vėsus. Reikia atsargiai elgtis su visais karštais paviršiais, nes kyla nudegimų pavojus. Naudokite distiliuotą arba geriamą vandenį.

(*) tik 7 lygių modeliams.







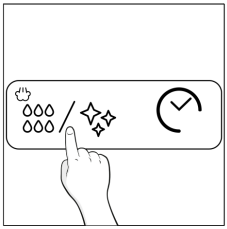
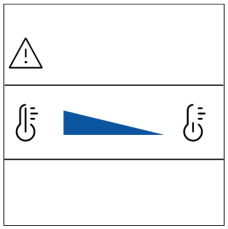
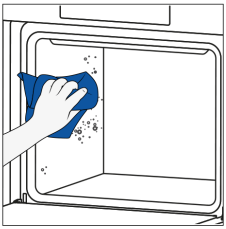
Vandens garai

Valymo vandens garais funkcija lengvai pašalina neprikibusius nešvarumus; tai greitas ir ekologiškas sprendimas, kai orkaitės ertmė išvaloma garais.

Kaip tai veikia

1. Įpilkite vandens į garų funkcijos talpyklą, kol pasieksite maksimalų lygį, nurodytą ant talpyklos.
2. Pasirinkite valymo H_2O garais programą. Leiskite funkcijai veikti iš anksto nustatytą laiką.
3. Valymo proceso pabaigoje leiskite orkaitei atvėsti.
4. Prietaisui atvėsus, vidinius orkaitės paviršius nuvalykite šluoste.
5. **ĮSPĖJIMAS.** Prieš liesdami prietaisą įsitikinkite, kad jis vėsus. Reikia atsargiai elgtis su visais karštais paviršiais, nes kyla nudegimų pavojus. Naudokite distiliuotą arba geriamą vandenį.



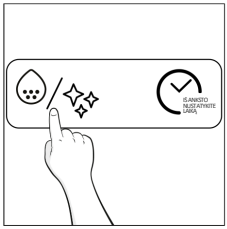
GARŲ SISTEMOS VALYMAS

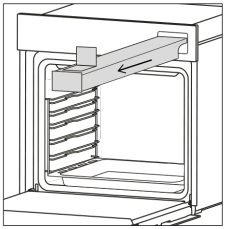
Kalkių šalinimas

Ši funkcija siūloma po 25 ciklų, o po 40 ciklų ji bus privaloma. Orkaitėje kiekvieno virimo garuose ciklo pabaigoje nuo 25-ojo ciklo bus rodoma , jei naudotojas nėra pašalinęs kalkių. Po 40 virimo garuose ciklų nė viena virimo garuose programa nebus paleista, kol naudotojas neįvykdys nukalkinimo programos. Ji padalinta į tris etapus:

1 etapas (likusio vandens pašalinimas iš garintuvo):

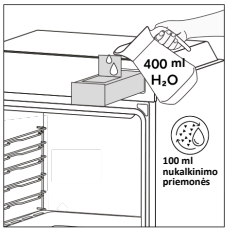
i. Pasirinkite kalkių šalinimo režimą ir paspauskite paleidimo mygtuką.
ii. Kai pasigirsta garsinis signalas, kad galėtumėte pereiti prie antrojo veiksmo, ištraukite vandens talpyklą.

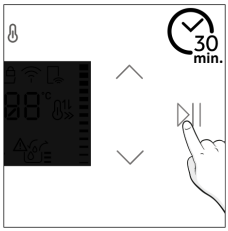


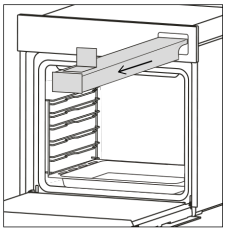



2 etapas (nukalkinimas):

i. Į garų funkcijos talpyklą įpilkite 400 ml vandens iš čiaupo ir 100 ml nukalkinimo priemonės. Tada paspauskite paleidimo mygtuką.
ii. Šis etapas užtruks 30 minučių, po to dar kartą ištraukite garų funkcijos talpyklą, kad galėtumėte pereiti prie trečiojo etapo.

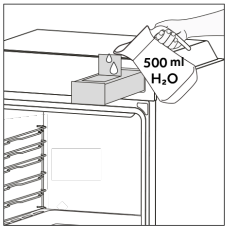


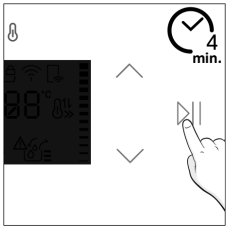




3 etapas (skalavimas):

i. Į garų funkcijos talpyklą įpilkite 500 ml vandens iš čiaupo. Tada paspauskite paleidimo mygtuką.
ii. Šis etapas užtruks 4 minutes; proceso pabaigoje pasigirsta pyptelėjimas







Išleidimas

Po kiekvieno gaminimo garuose ciklo garintuve likęs vanduo automatiškai išleidžiamas atgal į garų funkcijos talpyklą.

Šio proceso metu ekrane bus rodoma .

Jei garų funkcijos talpykla jau pilna, ekrane pasirodys , nurodanti, kad reikia ištuštinti talpyklą, kad prasidėtų išleidimo procesas.

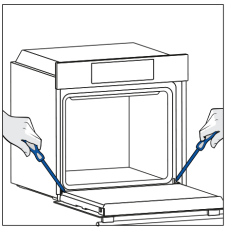
Katalitinis valymas (priklausomai nuo modelio)

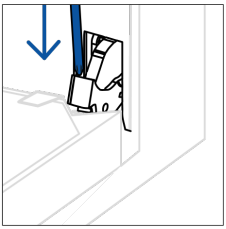
Orkaitės ertmėje išsidėsčiusios katalizinės plokštės padės lengviau išvalyti nešvarią orkaitę.
Plokštės padengtos specialiu emaliu su mikroporomis, gerai sugeriančiu besitaškančius riebalus.
Katalizinės cheminės reakcijos metu absorbuoti riebalai paverčiami dujiniais elementais esant aukštai temperatūrai.

Rekomendacija. Galite pakeisti katalizines plokštes po maždaug trejų metų naudojimo, ypač jei naudojate orkaitę nuo dviejų iki trijų maisto ruošos ciklų per savaitę. Taip užtikrinamas optimalus našumas ir švara.

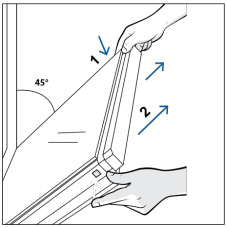
6.2.2. ORKAITĖS IŠORĖ: stiklinių durelių išėmimas ir valymas

1. Nustatykite dureles 90° kampu. Pasukite vyrių fiksavimo ąseles į išorę nuo orkaitės.

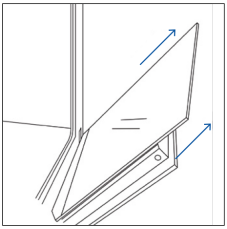




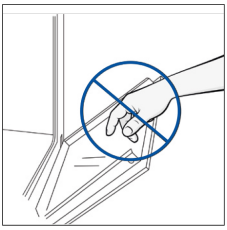
2. Nustatykite dureles 45° kampu. Vienu metu paspauskite du mygtukus abiejose durelių šoninių pečių pusėse ir patraukite į save, kad nuimtumėte viršutinį stiklinių durelių dangtelį.



3. Labai atsargiai išimkite orkaitės stiklą, pradėdami nuo vidinio sluoksnio. Procedūros metu tvirtai laikykite stiklą abiem rankomis ir padėkite jį ant paminkštinto plokščio paviršiaus (pvz., ant audinio).



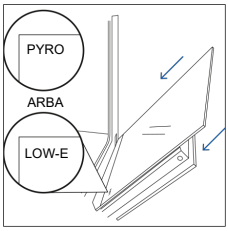
4. **ĮSPĖJIMAS.** Išorinio stiklo negalima išimti.



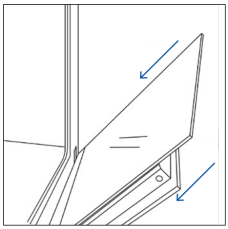
5. Nuvalykite stiklą minkšta šluoste ir tinkamomis valymo priemonėmis.



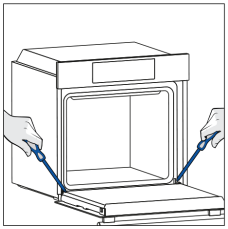
6. Įdėkite stiklo plokštes, įsitikinę, kad etiketė „Low-E / PYRO“ yra teisingai įskaitoma ir yra apatinėje kairėje durelių pusėje, šalia kairiojo šono vyrio. Tada atspausdinta etiketė ant pirmojo stiklo liks durelių viduje.

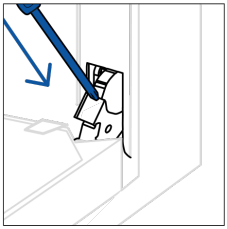


7. Uždėkite viršutinį stiklinių durelių dangtį, stumdami jį į vidų, kol išgirsite dviejų šoninių mygtukų spragtelėjimą.



8. Tada grąžinkite dureles į 90° padėtį ir į vidų pasukite vyrių fiksavimo ąseles link orkaitės vidaus.





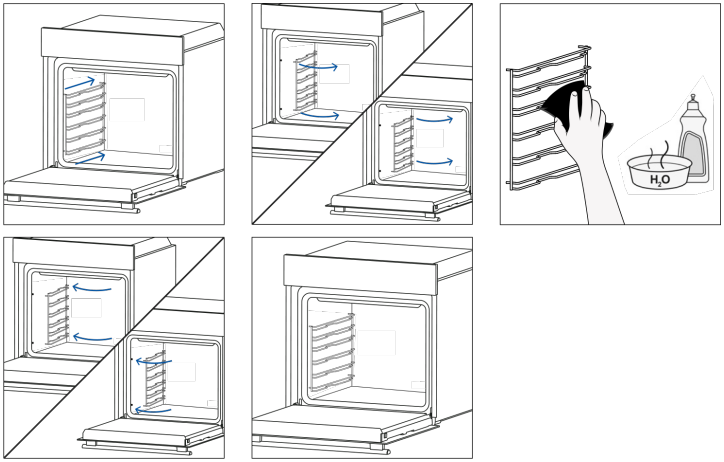
6.3. PRIEDŲ VALYMAS

Po kiekvieno naudojimo būtinai kruopščiai nuvalykite priedus ir nusausinkite rankšluosčiu. Jei nešvarumų išlieka, galite palaikyti priedus vandens ir muilo tirpale maždaug 30 minučių ir vėl nuplauti.

ŠONINIŲ LENTYNŲ VALYMAS

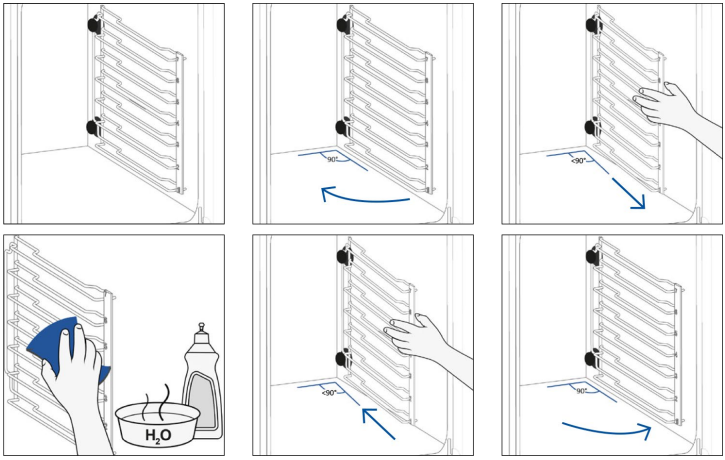
– **6 lygių modelis**

1. Išimkite šonines lentynas traukdami jas rodyklių kryptimi.
2. Norėdami nuvalyti šonines lentynas, įdėkite jas į indaplovę arba nuplaukite drėgna kempine ir būtinai nusausinkite.
3. Baigę valymo darbus, šonines lentynas įdėkite atgal atvirkštine tvarka.



– **7 lygių modelis**

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. Nuvalę sumontuokite šonines lentynas atvirkštine tvarka: įdėkite galinę dalį tarp varžtų ir stumkite priekinę dalį rodyklės kryptimi.



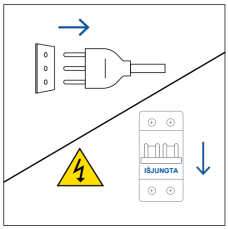
6.4. PRIEŽIŪRA

KOMPONENTŲ KEITIMAS

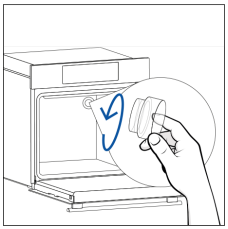
Lemputės keitimas viršuje

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.

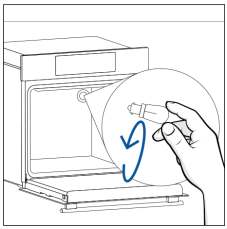
1 veiksmas



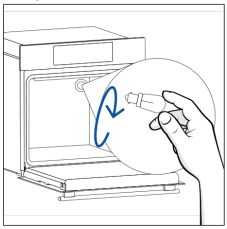
2 veiksmas



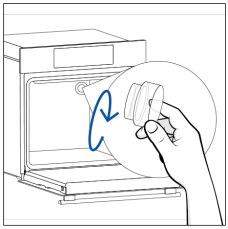
3 veiksmas



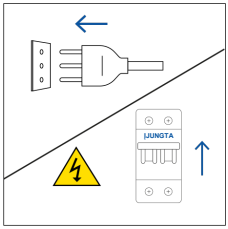
4 veiksmas



5 veiksmas



6 veiksmas

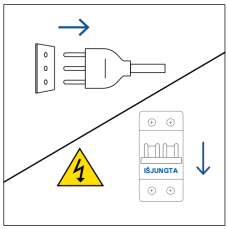


Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).

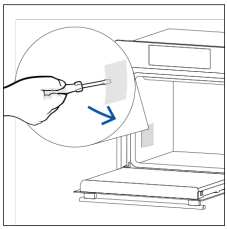
Šoninės lemputės keitimas

1. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo šaltinio.
2. Plokščiąjį atsuktuvą įkiškite prie apsauginio stiklo šono ir švelniai paspauskite, kad jį nuimtumėte.
3. Atsargiai ištraukite lemputę iš jos pagrindo.
4. Įdėkite naują lemputę.
5. Uždėkite apsauginį stiklą atsargiai spausdami, kol jis užsifiksuos.
6. Prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.

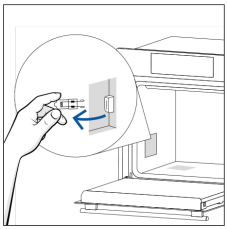
1 veiksmas



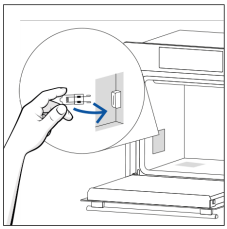
2 veiksmas



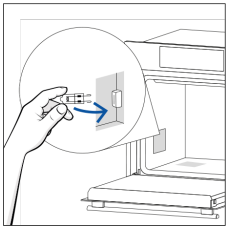
3 veiksmas



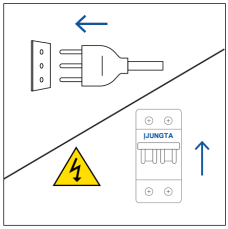
4 veiksmas



5 veiksmas



6 veiksmas



Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).

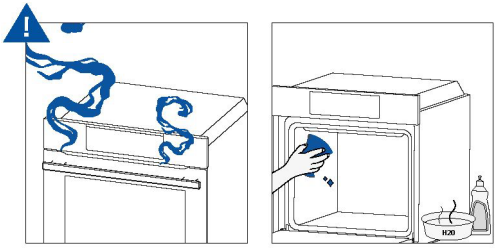
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Jei naudojant orkaitę įvyksta klaida, ekrane rodomas klaidos identifikavimo kodas „ER“ ir du skaitmenys. Išjunkite orkaitę ir ištraukite jos kištuką, palaukite kelias minutes, tada vėl prijunkite.
Jei klaida išnyksta, galite naudoti orkaitę. Jei ne, skambinkite klientų aptarnavimo tarnybai ir praneškite ekrane rodomą kodą (ERXX).

Klaida



Dūmai



8. APLINKOS APSAUGA IR ATLIEKŲ ŠALINIMAS

8.1. PRIETAISO ŠALINIMAS



Šis prietaisas yra paženklintas pagal Europos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninių prietaisų (EEĮA). Elektros ir elektroninės įrangos atliekose yra ir taršių medžiagų (kurios gali turėti neigiamą poveikį aplinkai), ir bazinių elementų (kuriuos galima naudoti pakartotinai). Svarbu, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos būtų specialiai tvarkomos, siekiant tinkamai atskirti bei 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:

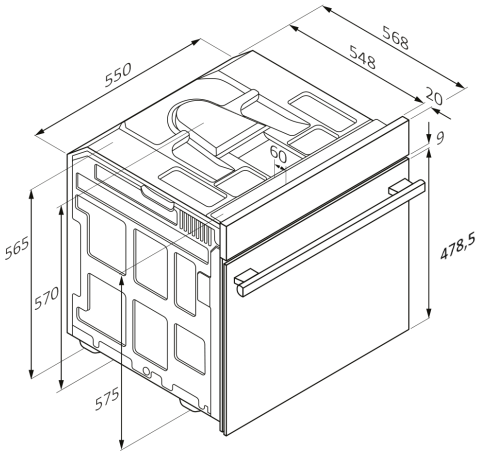
– elektros ir elektroninės įrangos atliekos neturėtų būti tvarkomos kaip buitinės atliekos;
– elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti vežamos į specialius surinkimo punktus, kuriuos valdo savivaldybė arba registruota bendrovė.

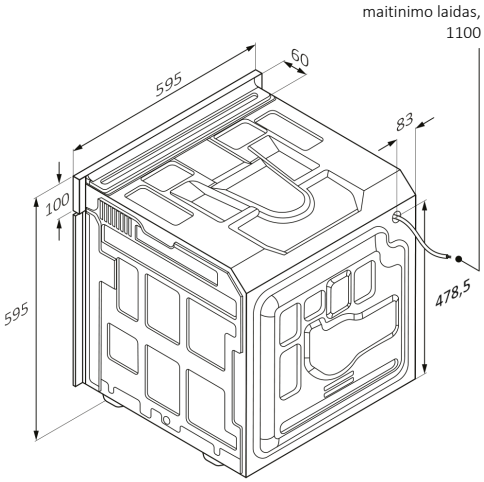
Daugelyje šalių stambių gabaritų elektros ir elektroninės įrangos atliekos gali būti surenkamos iš namų. Kai nusiperkate naują prietaisą, senąjį galite grąžinti pardavėjui – jis turi jį priimti nemokamai (suteikti vienkartinę paslaugą), jei prietaisas yra tokio pat tipo ir atlieka tokias pačias funkcijas kaip ir įsigytas prietaisas.

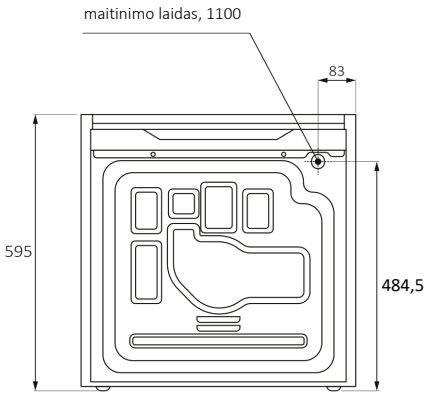
8.2. TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

Jei įmanoma, orkaitės įkaitinimo stenkitės išvengti ir bandykite visada pripildyti orkaitę.
Orkaitės dureles darinėkite kaip galima 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 ruošimo laiko pabaigos ir naudokite likusią, toliau orkaitės generuojamą šilumą. Pasirūpinkite, kad sandarikliai visada būtų švarūs ir tvarkingi, ir už ertmės ribų nepasklistų šiluma. Jei elektros tiekimo sutartį esate sudarę pagal valandinį tarifą, paprasta taupyti elektros energiją naudojant atidėtos maisto ruošos programą – maisto ruošos procesą pradėkite tada, kai tarifas mažesnis.

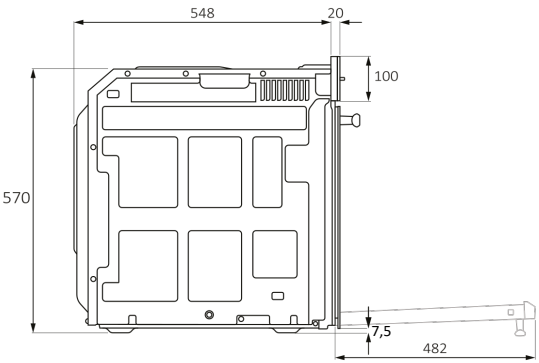
9. ĮRENGIMAS





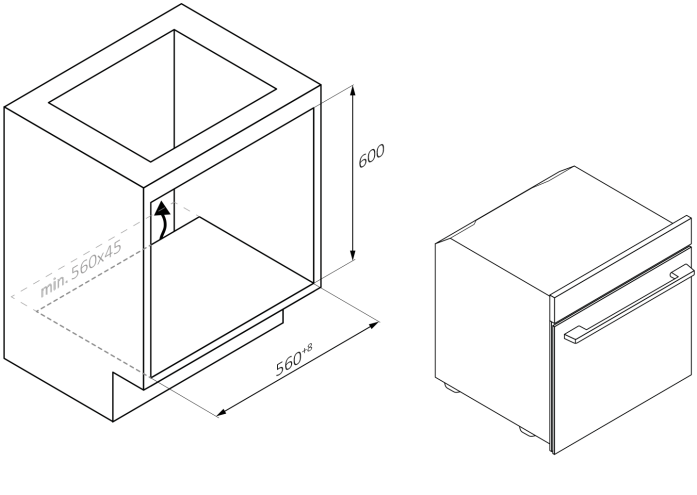


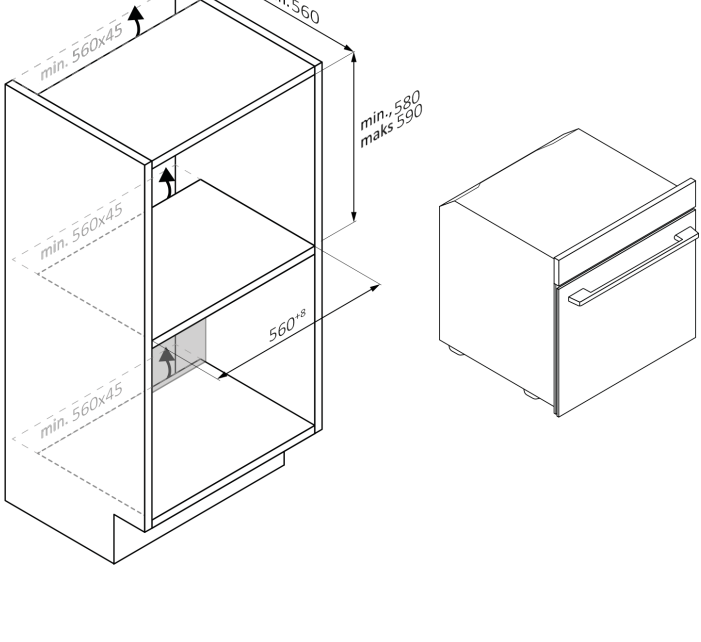
Vaizdas iš galo



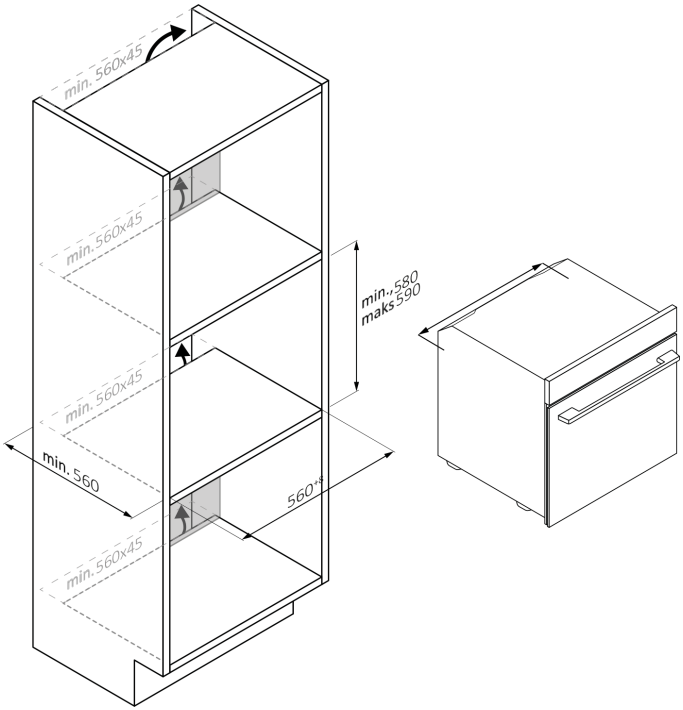
Vaizdas iš šono

mm

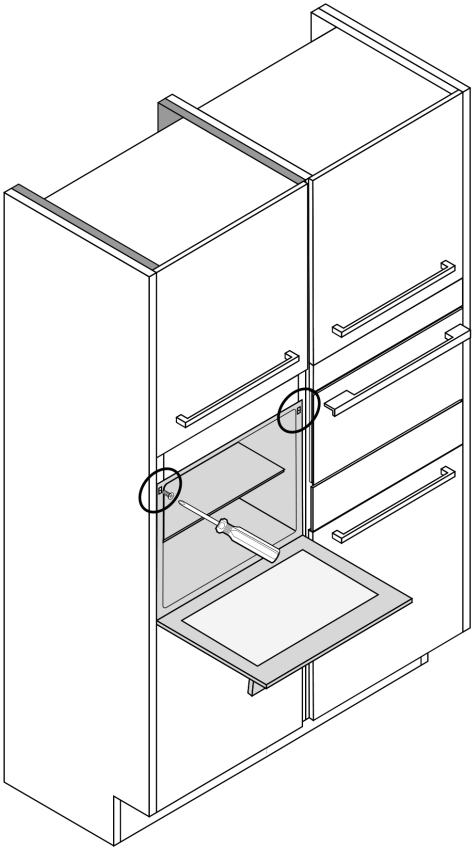

600
min. 560x45
560+8

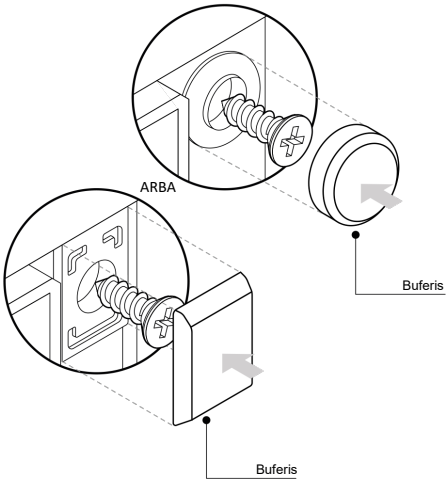

min. 560
min. 560x45
min. 580
maks 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

mm


min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560
560**
min.* 580
maks 590

mm





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 praeahju omadused ja tarvikud võivad olenevalt ostetud mudelist erineda.

KOKKUVÕTE

1. OHUTUSTEAVE

2. TOOTE TUTVUSTUS
2.1. Toote ülevaade
2.2. Tarvikud
2.3. Juhtpaneel
2.4. Ühenduvus

3. ENNE ALUSTAMIST
3.1. Alustamiseks vajalik teave
3.2. Esmakordne kasutamine
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. Igapäevaste toiduvalmistamisprogrammide tabel Everyday Cooking

6. HOOLDUS JA PUHASTUS
6.1. Üldised soovitused
6.2. Praeahju puhastamine
6.2.1. AHJUS: puhastusfunktsioonid
6.2.2. Väljaspool ahju: klaasukse eemaldamine ja puhastamine
6.3. Tarvikute puhastamine
6.4. Hooldus

7. VEAOTSING

8. KESKKONNAKAITSE JA KÕRVALDAMINE
8.1. SEADME KÕRVALDAMINE
8.2. KESKKONNA SÄÄSTMINE JA AUSTAMINE

9. PAIGALDAMINE

1. OHUTUSTEAVE

ÜLDISED HOIATUSED

- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
- ⚠ **ETTEVAATUST:** termilise katkestuse tahtmatust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seda seadet toita välise lülitusseadme, näiteks taimeri kaudu ega ühendada vooluahelaga, mida vahend regulaarselt sisse ja välja lülitab
- Seadme kasutamise ajal muutub see kuumaks. Hoiduge ahjus olevate kütteelementide puutumisest.

Kasutada vastavalt ettenähtud otstarbele

- Kasutage ahju ainult ettenähtud otstarbel, st ainult toidu valmistamiseks; mis tahes muu kasutus, näiteks soojusallikana, loetakse mitteotstarbeliseks ja seetõttu ohtlikuks. Tootja ei ole vastutav kahjustuste eest, mis tulenevad ebaõigest, valest või ebamõistlikust kasutamisest.

Kasutuspiirangud

- Lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.
- Lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalve all või kui nende ohutuse eest vastutaja on neid seadme ohutu kasutamise osas juhendanud.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- ⚠**HOIATUS:** seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Olge ettevaatlik, et mitte kütteelemente puudutada. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- ⚠ **HOIATUS!** Ligipääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Väikesed lapsed tuleks seadmest eemal hoida.

PAIGALDAMISHOIATUSED

- Ahi võib asuda kõrgel püstakus või tööpinna all.
- Enne kinnitamist tuleb tagada ahju paigaldusruumis hea ventilatsioon, et sisemiste osade jahutamiseks ja kaitsmiseks vajaliku värske õhu ringlus oleks piisav. Tehke joonistel näidatud avad vastavalt kinnituse tüübile. Kinnitage ahi alati seadmega kaasasolevate kruvidega mööbli külge.
- Seadme kasutamiseks nimisagedustel ei ole vaja teha täiendavaid toiminguid/seadistamisi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha.
- Paigaldamise ajaks tuleb ahi ülekuumenemise vältimiseks vooluvõrgust lahti ühendada.
- Kui valest paigaldamisest tulenevate rikete kõrvaldamiseks on vaja tootja abi, ei kuulu sellised abitööd garantii alla. Järgida tuleb professionaalselt kvalifitseeritud personali paigaldusjuhiseid.
- Valesti paigaldamine võib põhjustada kahju või vigastusi inimestele, loomadele või esemetele. Tootja ei kanna vastutust selliste kahjude ja vigastuste eest.
- Seadme peab paigaldama kvalifitseeritud tehnik, kes peab teadma ja järgima paigaldusriigis kehtivaid seadusi ja tootja juhiseid.
- Pärast seadme lahtipakkimist veenduge alati, et see ei ole kahjustatud. Probleemi korral võtke enne paigaldamist ühendust klienditeenindusega ja ärge ühendage seadet toiteallikaga.
- Enne seadme kasutamist eemaldada pakkematerjal.
- Paigaldamise ajal ärge kasutage ahju tõstmiseks ja liigutamiseks ahju ukse käepidet.
- Paigaldusmööbel ja sellega külgnev mööbel peavad taluma temperatuuri 95 °C.
- Soovitatav on paigaldamise ajal kanda kaitsekindaid, et vältida sisselõikeid.
- Ärge paigaldage seadet avatud keskkonda, mis puutub kokku ümbritseva keskkonna mõjudega.
- Seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel alla 2000 m.
- 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.
- ⓘ **MÄRKIS:** kuna praeahi võib vajada hooldustöid, on soovitatav hoida kasutusvalmis veel üks seinapistikupesa, millega seade ühendada juhul, kui see paigalduskohast eemaldatakse.

- Igasugune valesti tehtud remont, paigaldamine ja hooldus võib kasutajat tõsiselt ohustada.
- Tootmisettevõte teatab, et ei vastuta otseste ega kaudsete kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest paigaldus-, hooldus- või remonditööst. Lisaks ei vastuta see kahjude eest, mis on põhjustatud maandussüsteemi puudumisest või katkemisest (nt elektrilöök).
- ⚠ **ETTEVAATUST:** termilise katkestuse tahtmatust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seda seadet toita välise lülitusseadme, näiteks taimeri kaudu ega ühendada vooluahelaga, mida vahend regulaarselt sisse ja välja lülitab.
- Seade ei ole mõeldud aktiveerimiseks välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

KASUTAMINE JA HOOLDUS

- Tilkumisalus kogub toiduvalmistamise ajal tilkuvaid jääke.
- Kui asetate Airfry aluse või resti külgraamidele, veenduge, et külje lühem osa (sulguri ja väljaulatuva osa vahel) on suunatud ahju sisemuse poole. Kui restil on dekoratiivne metallvarras, asetage see ahju väliskülje poole, nii et kaubamärgi logo oleks nähtav ja loetav. Õiget paigutust vaadake ka selle kasutusjuhendi jaotises Lisatarvikud olevalt pildilt.
- Ärge kasutage ahjuukse klaaside puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.
- Kasutage ainult sellele ahjule soovitatud temperatuurisondi.
- Küpsetamise ajal võib niiskus kondenseeruda ahjukambrisse või ukse klaasile. See on normaalne seisund. Selle efekti vähendamiseks asetage toit ahju 10–15 minutit pärast toite sisselülitamist. Igal juhul kaob kondensatsioon, kui ahi jõuab küpsetustemperatuurini.
- Küpsetage köögivilju avatud aluse asemel kaanega mahutis.
- Ärge jätke toitu pärast valmimist ahju kauemaks kui 15–20 minutiks.
- Pikk elektrikatkestus toidu valmistamise ajal võib põhjustada monitori talitlushäireid. Sellisel juhul pöörduge klienditeeninduse poole.

- ⚠ **HOIATUS!** Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.
- ⚠ **HOIATUS!** Ärge kunagi eemaldage ahju ukse tihendit.
- ⚠ **ETTEVAATUST!** Ärge valage küpsetamise ajal ega siis, kui ahi on kuum, ahju süvendisse vett.
- Ahju õigeks kasutamiseks on soovitatav mitte panna toitu otse riiulitele ja kandikutele, vaid kasutada küpsetuspaberit ja/ või spetsiaalseid nõusid.

HOIATUSED (*PÜROAHJUDE PUHUL)

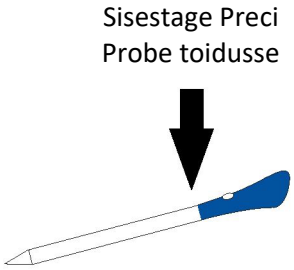
- Suuremad jäägid tuleb enne puhastamist eemaldada.
- ⚠ **HOIATUS!** Enne automaatse puhastustsükli alustamist tehke järgmist.
  - Puhastage ahju uks.
  - Eemaldage suured või kogukamad toidujäägid ahju seest niiske käsnaga. Ärge kasutage puhastusvahendeid.
  - Eemaldage kõik tarvikud ja liugraamikomplekt (kui on olemas).
  - Ärge asetage kuivatusrätikuid.
- Lihasondiga ahjul tuleb enne puhastustsükli alustamist sulgeda auk kaasasoleva mutriga. Sulgege auk mutriga alti, kui lihasondi ei kasutata.
- Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal (kui see on saadaval) võivad pinnad muutuda tavalisest kuumemaks ja lapsed tuleb seadmest eemal hoida.
- Kui ahju kohale on paigaldatud tõmbekapp, ärge kasutage seda, kui pürolüsaator töötab. See väldib tõmbekapi ülekuumenemist.

HOIATUSED (*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

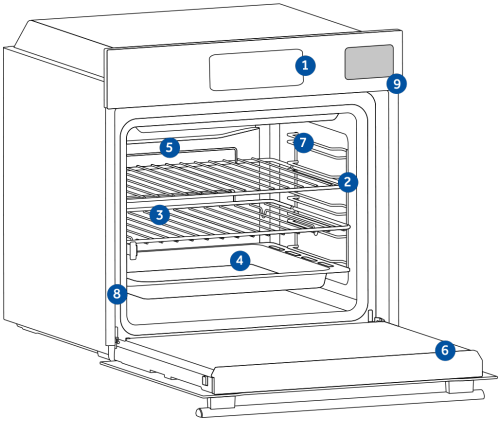
- See toode on mõeldud ainult ahjuga seadmetele. Seda tohib kasutada ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.
- ÄRGE PUUDUTAGE Preci Probe'i VAHETULT PÄRAST KÜPSETAMIST PALJASTE KÄTEGA. Pärast toiduvalmistamist kandke alati ahjukindaid, et Preci Probe eemaldada.
- Temperatuurisondi õigeks kasutamiseks tuleb sondi metallvarras täielikult toidusse sisestada, kuni see jõuab musta värvi keraamilise osani, mis asub sondi otsas.



- 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 nooremate 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. Keraamiline osa talub kuumust kuni 350 °C.
- 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

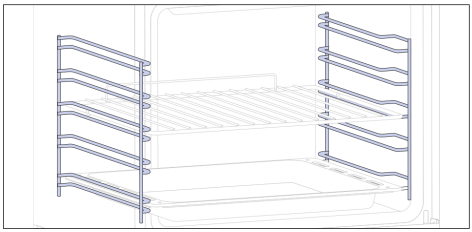


1. **Juhtpaneel**
2. **Riiuli asukohtade numbrid**
3. **Restid**
4. **Plaadid**
5. **Ventilaatori kate**
6. **Ahju uks**
7. **Külgmised traatrestid** (kui on olemas: ainult lameda õõne korral)
8. **Seerianumber ja QR-kood**
9. **Aurupaagi sisestamine**

Kirjutage seadme seerianumber siia, et seda oleks edaspidi lihtne leida.

2.2. TARVIKUD

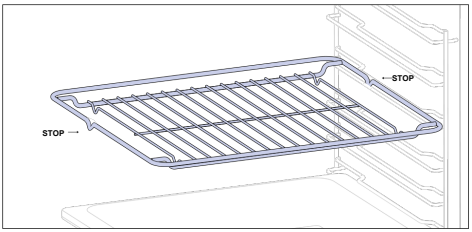
Külgmised traatrestid (kui on olemas*)



Ahjukambri mõlemal küljel asuvad külgraamid on mõeldud küpsetusplaatide ja restide paigaldamiseks toiduvalmistamise ajal.

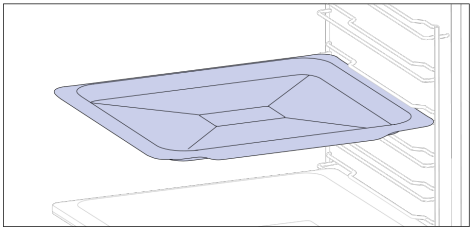
MÄRKUS. Olenevalt mudelist 6 või 7 taset.

Metallrest



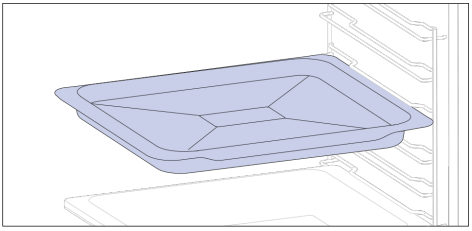
Ahjus olev metallvõre on eemaldatav ja reguleeritav riiul, mis toetab kööginõusid, tagab ühtlase toiduvalmistamise ja lihtsustab puhastamist. Seda saab kasutada plaatide ja pannide hoidmiseks erinevatel kõrgustel erinevate toiduvalmistamisvajaduste jaoks.

Küpsetusplaat (ainult kui on olemas*)



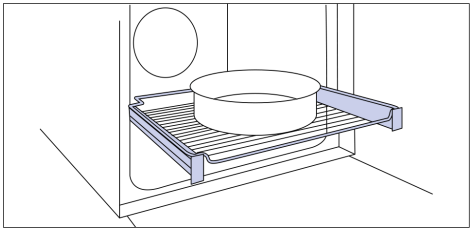
Küpsetusplaat sobib ideaalselt põhja ühtlaseks pruunistumiseks ning on tänu madalale ja lamedale disainile ideaalne küpsiste ja küpsetiste valmistamiseks. Lisaks võib selle asetamine küpsetusresti alla aidata koguda tilku ja vältida ahju määrdumist.

Sügavam plaat



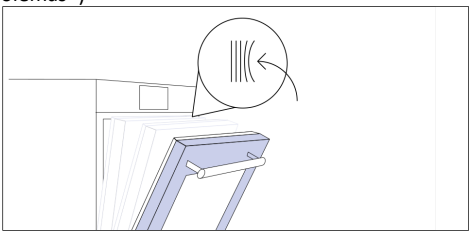
Sügavam plaat sobib ideaalselt retseptide jaoks, millele on lisatud vedelikke või kihte, näiteks pajaroad või praed. Selle sügavus on spetsiaalselt loodud selleks, et tagada selles valmistatud toidu soovitud konsistents.

Teleskoopjuhikud (ainult kui on olemas*)



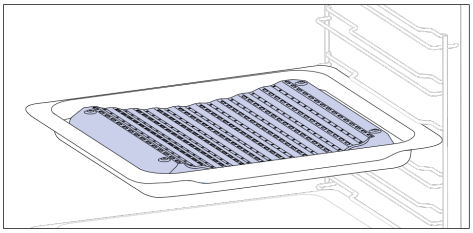
Teleskoopilised ahjusiinid on riiulid, mida saab pikendada, muutes esemete paigutamise või eemaldamise lihtsamaks, ilma et oleks vaja sügavale kuuma ahju küünitada. Need parandavad ohutust, stabiilsust ja neid saab reguleerida erinevatel tasanditel.

Vaikse sulgemise / avamise hinged (ainult kui on olemas*)



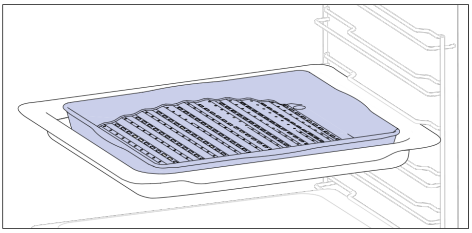
Vaikse sulgemise ja avamise hinged juhivad ukse liikumist, tagades sujuva liikumise ja vältides paugutamist.

Topeltplaat – aururežiim (ainult kui on olemas*)



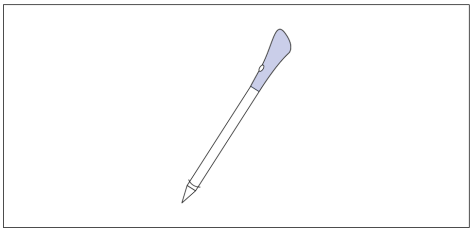
Nõgus kuju võimaldab toiduvalmistamisel tekkiva niiskuse õiget ringlust, hoides toidu niiskusesisalduse kõrge. Sõltuvalt kandikule valatava vee kogusest saadakse kuivem või „märjem“ tulemus.

Topeltplaat – grillimisrežiim (ainult kui on olemas*)



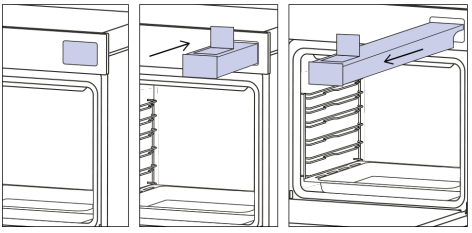
Nõgus kuju sobib grillimiseks kõrgel temperatuuril (220°) ahjus, võimaldades saavutada vähese suitsuga grillimistulemust isegi kodus tänu plaadi põhjas olevale rasvade äravoolule.

Preci Probe (ainult kui on olemas*)



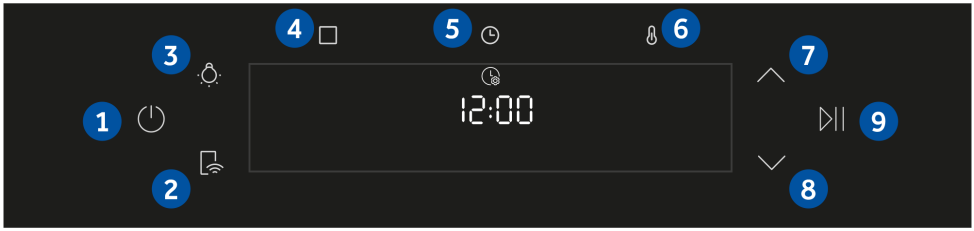
See sond on temperatuuriandur, mis toidusse sisestatuna ja Bluetoothi abil ahjuga ühendatuna võimaldab toidu sisetemperatuuri toiduvalmistamise ajal kontrollida. Seda kasutatakse peamiselt kala ja liha jaoks.

Aurupaak



Aurupaak on sahtel, mida saab täita veega, mis on vajalik auruga toetatavate toiduvalmistamis- ja puhastusprogrammide läbiviimiseks.

2.3. JUHTPANEEL



Funktsioone ja funktsioonide järjestust saab olenevalt mudelist muuta.

1. Sisse-/väljalülitusnupp
2. Kaugjuhtimispult
3. Lamp
4. Funktsioonid
5. Aeg
6. Temperatuur

7/8. Navigeerimisnupud

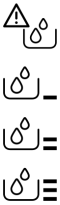
9. Käivitus-/peatamisnupp

PÕHIFUNKTSIOONID

Juhtpaneelil on järgmised põhifunktsioonid.

Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	Sisse-/väljalülitusnupp	Vajutage ahju sisse- või väljalülitamiseks.
	Kaugjuhtimispult sees/väljas	Vajutage kaugjuhtimispuldi aktiveerimiseks nuppu, kui olete ahju sidunud rakendusega hOn (rakenduse kaudu).
	Valgusti	Vajutage ahjutule sisse- või väljalülitamiseks
	Funktsioonid	Vajutage üks kord käsitsifunktsioonidele juurdepääsemiseks, kaks korda funktsiooni Everyday Cooking programmide avamiseks, kolm korda puhastamismenüü ja neli korda Wi-Fi-menüü avamiseks.
	Aeg	Vajutage üks kord toiduvalmistamise kestuse valimiseks, kaks korda minutilugeja nägemiseks (saadaval ooterežiimis), kolm korda viitstardiks. Ooterežiimis on saadaval köögitaimer ja kellaaeg pärast selle kolmesekundilist vajutamist.
	Temperatuur	Vajutage üks kord, et kontrollida ahju temperatuuri, vajutage kaks korda, et aktiveerida kiire eelkuumutamise funktsioon (saadaval ainult ahju eelkuumutamise faasis).
	Navigeerimisnupud	Funktsioonide vahel kerimiseks ja parameetrite reguleerimiseks vajutage navigeerimisnuppe.
	Käivitus-/peatamisnupp	Funktsioonide kinnitamiseks vajutage küpsetamise käivitus-/peatamisnuppu.

KUVA TAGASISIDE (nähtav ainult siis, kui see on aktiivne)

Sümbol	Olek	Kirjeldus
	**Paak puudub**	Ikoon ilmub, kui aurupaak puudub.
	**Täitke paak**	Ikoon ilmub, kui aurupaaki tuleb lisada vett.
	**Äravool on pooleli**	Ikoon ilmub äravoolu ajal.
	**Paak on tühi**	Ikoon ilmub, kui aurupaagis ei ole vett.
	**Tühjendage paak**	Kuvatakse ikoon, mis palub aurupaagi tühjendada.
	**Veetaseme olek**	Ikooni kõrval olevad tulbad tähistavad aurupaagis oleva vee kogust.

2.4. ÜHENDUVUS

Traadita ühenduse parameetrid

Tehnoloogia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Sagedusala(d) [MHz]	2401–2483	2402–2480
Maksimaalne võimsus [mW]	100	10

Preci probe'i mudeli et180 juhtmeta parameetrid

Tehnoloogia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Sagedusala(d) [MHz]	2400÷2480
Maksimaalne võimsus [mW]	2,5 - (4 dBm)

VÕRGUÜHENDUSEGA SEADME TOOTETEAVE

Energiatarve võrguühendusega ooterežiimis, kui kõik juhtmega võrgupordid on ühendatud ja kõik juhtmeta võrgupordid on aktiveeritud: 2,0 W

Traadita võrgupordi aktiveerimine.

Wi-Fi-moodul lülitub sisse kohe, kui kasutaja vajutab toite sisselülitamisnuppu.

Traadita võrgupordi inaktiveerimine.

Wi-Fi-moodul lülitub välja kohe, kui kasutaja vajutab toite väljalülitamisnuppu. Wi-Fi saab välja lülitada ka siis, kui ahi töötab, valides Wi-Fi seadete menüüst „väljas".

Käesolevaga kinnitab Candy Hoover Group Srl, et raadioseade vastab direktiivile 2014/53/EL ja ÜK turul kehtivate asjakohaste õigusaktide nõuetele. Vastavusdeklaratsiooni täistekst on kättesaadav veebilehel www.candy-group.com

KUIDAS RAKENDUSEGA SUHELDA?

Teie seade võib olla ühendatud teie koduse traadita võrguga ja töötada kaugjuhtimisega, kasutades rakendust. Ühendage seade, et tagada selle ajakohasus uusima tarkvara ja funktsioonidega.

MÄRKUS

- Kui ahi on sisse lülitatud, vilguvad WiFi-ikoonid 30 minutit. Selle aja jooksul on võimalik toodet registreerida.
- Veenduge, et kodune WiFi-võrk on sisse lülitatud.
- Teile antakse samm-sammult juhiseid nii seadme kui ka mobiilseadme kohta.
- Ahju ühendamiseks võib kuluda kuni 10 minutit.
- Lisateabe ja tõrkeotsingu leiate rakendusest.

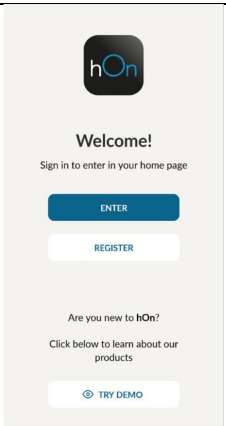
Laadige alla oma nutitelefonist.

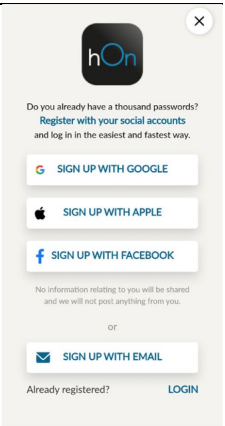
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

UUE KASUTAJA REGISTREERIMINE

- Klõpsake nupul „Registreeri“
- Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga

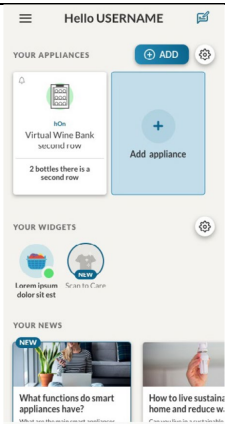




KIIRÜHENDAMINE

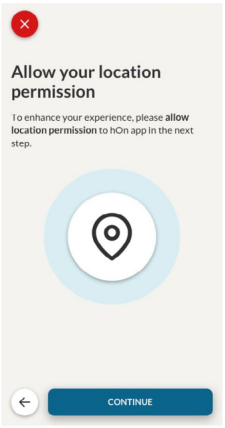
1. samm

- Valige „Lisa seade“.



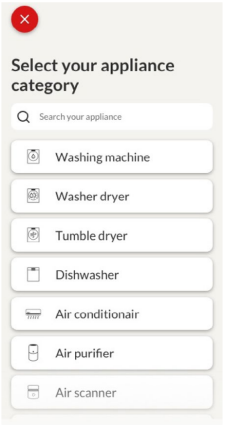
2. samm

- Andke asukohaluba.



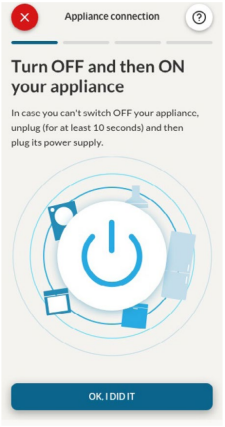
3. samm

- Valige seadmekategooriast ahi.



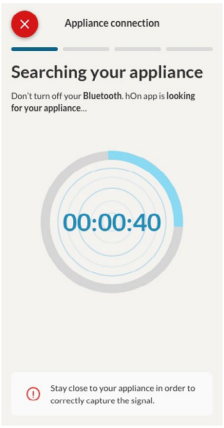
4. samm

- Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse.



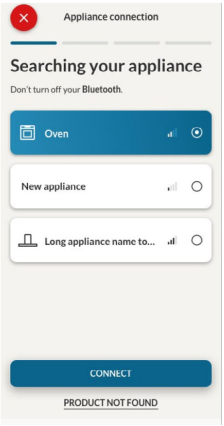
5. samm

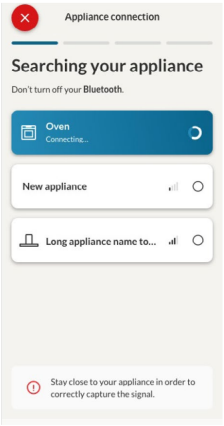
- Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinaid otsima.



6.1–6.2. samm

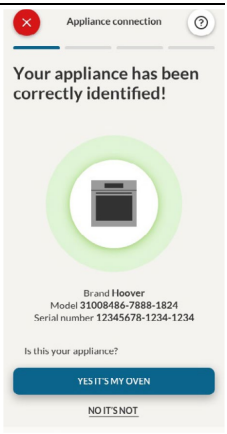
- Valige oma kodumasin, puudutage nuppu „ühenda“ ja oodake mõni sekund.





7. samm

- Rakendus leiab teie ahju ja saate seda hOn“i kaudu juhtima hakata.

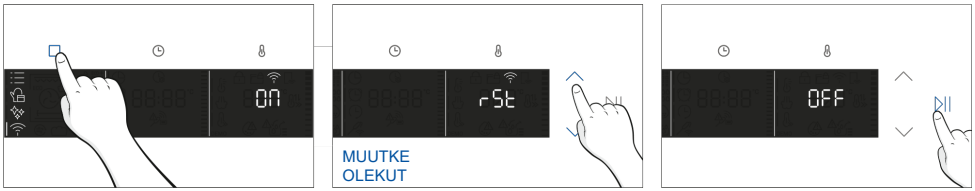


KUIDAS WIFI-SEADEID MUUTA

Kui seade on ühendatud, saab kasutaja muuta WIFI-seadistusi järgmiselt:

- **WIFI SEES Ahju olekut saab jälgida ainult rakenduse abil.**
- **Wi-Fi hOn Ahju saab kasutada ainult rakendus.**
- **WIFI VÄLJAS Ahi ei ole ühendatud, kuid on siiski registreeritud ja võrguandmed on salvestatud.**
- **WIFI LÄHTESTAMINE Ühendus lähtestatakse ja saab teha uue registreerimise.**

1. Puudutage ☐ ekraani ja sisene WiFi-menüüsse. Ekraanil kuvatakse „On“ (Sees).
2. Ekraanil kuvatakse „On“ (Sees).
3. Kasutage nooli, kuni kuvatakse „Off“ (Väljas) või lähtestamise säte „rSt“.



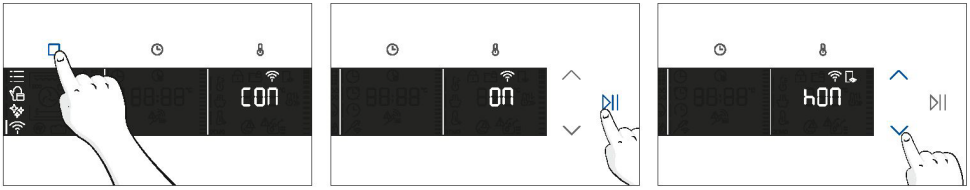
KAUGJUHTIMISPULT

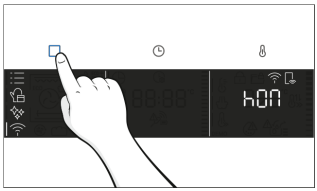
Kaugjuhtimispult pakub kasutajatele mitmeid eeliseid, parandades mugavust, tõhusust ja üldist toiduvalmistamise kogemust ning andes võimaluse juhtida toodet otse nii seadmest kui ka rakendusest hOn. See funktsioon võimaldab teil kasutada oma seadmes mitmesuguseid funktsioone, näiteks: rakenduses juba saadaolevate retseptide või küpsetusprogrammide kohene või ajastatud käivitamine; toidu valmimise reaalajas jälgimine; kasutatavate küpsetusparameetrite reguleerimine; küpsetusprotsessi jälgimine sondi abil; salvestatud retseptide haldamine toote funktsiooni „Jolly“ abil (vt vastavat jaotist). Lisaks on võimalik saada teateid, kui programmid või retseptid on lõpule viidud. Kaugjuhtimispulti saab aktiveerida ainult siis, kui toode on registreeritud.

MÄRKUS. See on saadaval kõigi toote toiduvalmistamisfunktsioonide jaoks, välja arvatud vormiroa, grilli ja supergrilli programmid.

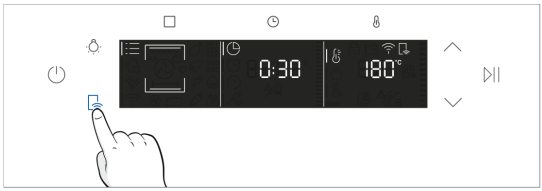
Kaugjuhtimispuldi aktiveerimine.

1. WiFi-režiimi valimiseks puudutage ☐.
2. Ekraanil kuvatakse „ühenda“. Puudutage ⏯. „On“ hakkab vilkuma.
3. Puudutage ⌄ režiimi „hOn“ valimiseks ning ⏯ kaugjuhtimise aktiveerimiseks.
4. Vajutage ☐ režiimist „hOn“ väljumiseks.
5. Avage rakendus, valige programm ja laske küpsetusel alata. Protsessi ajal on võimalik kontrollida ja muuta programmi parameetreid nii tootest kui ka rakendusest.

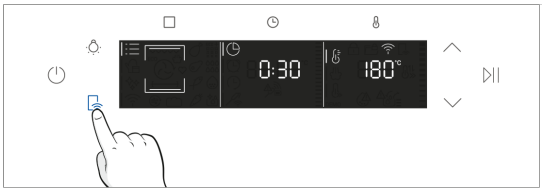




Küpsetamise ajal on võimalik aktiveerida ka kaugjuhtimispudi, vajutades seotud nuppu.

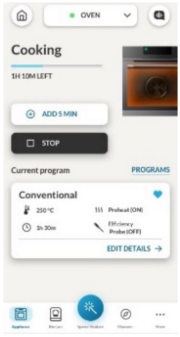


Kaugjuhtimispuldi seiskamine:
kui küpsetusprogramm on pooleli, saab selle otse tootest peatada, vajutades teie seadmega kaasas oleva kaugjuhtimispuldi vastavat nuppu.



Samuti saate küpsetusprogrammi rakenduse abil eemalt peatada, klõpsates kuvaril nuppu STOP. Ahi peatab toiduvalmistamise automaatselt.

MÄRKUS. Kui kasutaja lõpetab ahjus küpsetamise, kuvatakse lõpetatud küpsetamine samaaegselt ka rakenduses.



3. ENNE ALUSTAMIST

3.1. ALUSTAMISEKS VAJALIK TEAVE

Ahju esmakordsel sisselülitamisel võite märgata suitsu. Ärge muretsege; enne ahju kasutamist oodake, kuni suits kaob.

Kuidas uksed toimivad
Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal jääb ahjuuks alati lukustatuks. Kui uks ei ole lukustatud, kuvab ahi veakoodi 24 ja peatab puhastusfunktsiooni.

Kuidas valgustus toimib
Ahjukambrit valgustab üks või mitu pirni, mis aktiveeruvad tavaliselt iga kord, kui küpsetusfunktsioon algab.
Ukselülitiga ahjude puhul (vt allpool) süttib tuli ukse avamisel automaatselt.
Lambinupuga ahjude puhul saab seda kasutada ka valgustuse aktiveerimiseks.
Kui ahjuuks jääb avatuks rohkem kui 10 minutiks, kustuvad tuled automaatselt.
Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal jääb tuli välja lülitatuks. *

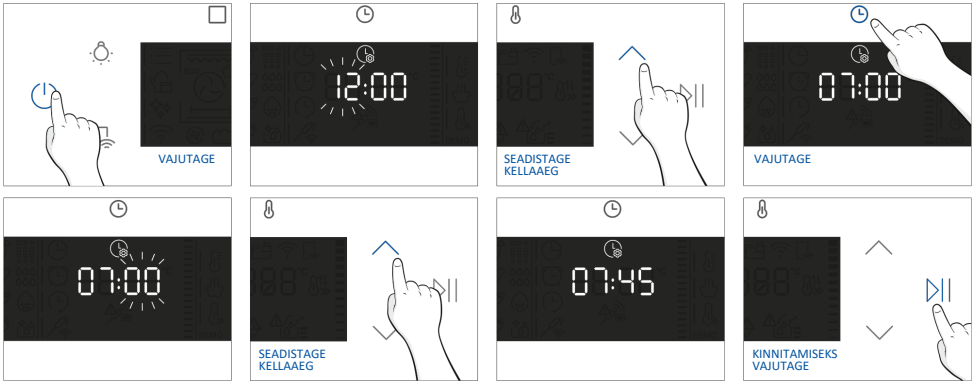
Kuidas jahutusventilaator töötab
Jahutusventilaator vastutab kuumuse hajutamise eest, hoiab ahju ja selle ümbrust liigse kuumenemise eest ning kaitseb köögiseadmeid kõrge temperatuuri mõjude eest. Seetõttu jääb jahutusventilaator kuuldavaks ka pärast ahju väljalülitamist.
Ventilaator töötab küpsetustsükli ajal ja pärast seda vastavalt ahju sisetemperatuurile.
Kui jahutusventilaator on töökorras, tekitab see tavaliselt õrna ümisevat või surisevat häält. Samuti võite märgata sooja õhuvoolu ahjuukse ja juhtpaneeli vahelisest pilust. Pürolüütilise puhastuse ajal ja ukse lukustamisel on jahutusventilaator sisse lülitatud. *
ECO-funktsiooni ajal jääb tuli kustunuks.

(*ainult püroahjud)

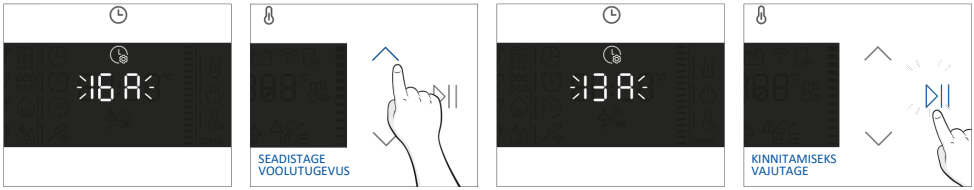
3.2. ESMAKORDNE KASUTAMINE

Seadme esmakordsel sisselülitamisel on esimene samm määrata kellaaeg, valida 13 või 16 amprit ja valida helitugevus.

- **KELLAAJA SEADISTAMINE** Ekraanil kuvatakse vilkuv eelseadistatud aeg '12:00'. Selle muutmiseks hoidke all ⏻ ja kasutage nooli, et seadistada praegune tund. Vajutage tundide kinnitamiseks 🕒. Minutinäidu reguleerimiseks järgige sama protseduuri. Kinnitamiseks vajutage ⏯.

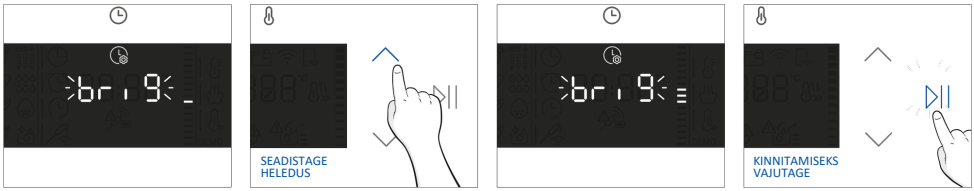


- **VOOLUTUGEVUS** Vaikimisi on ahi seadistatud töötama suurema võimsusega, sobides majapidamistele võimsusega üle 3 kW (16 A). Kui teie kodus on väiksem võimsus, saate seadistada selle sätte väärtusele ⏯ 13 A. See säte mõjutab ahju soojenemise kiirust. Kõrgema variandi (16A) valimine tähendab, et seade soojeneb kiiremini (kuna võimsuse neeldumine suureneb). Ekraanil näete kahte valikut: 13A ja 16A. Valige eelistatud variant, kasutades nooli. Kinnitamiseks vajutage ⏯.

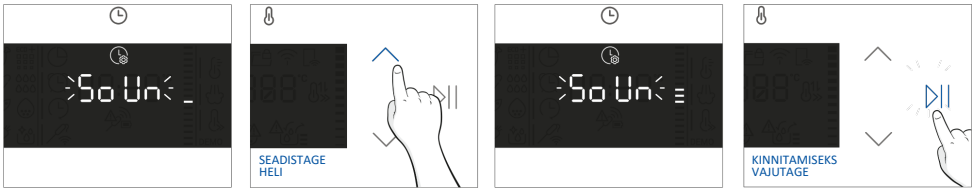


MÄRKUS. Voolutugevuse seadistamise võimalus on saadaval ainult esialgse paigalduse ajal. Seadistatud voolutugevuse muutmiseks vaadake paigaldusjärgseid juhiseid.

- **HELEDUS.** Ekraanil kuvatakse sümbol „brig“. Numbrid tähistavad heleduse intensiivsuse taset, mida saab muuta noolte abil. Kinnitamiseks vajutage ⏯.

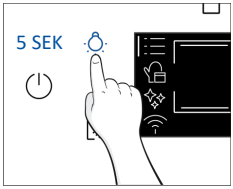


- **HELI** Ekraanil kuvatakse sümbol „Heli“. Numbrid tähistavad helitugevuse taset, mida saab muuta noolte abil. Kinnitamiseks vajutage ⏯.



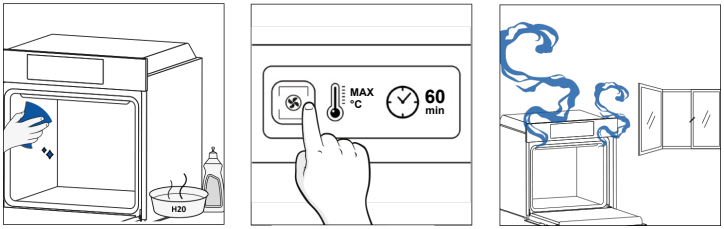
- **PAIGALDUSJÄRGSED JUHISED**

Algsätete juurde saab naasta, vajutades lambi nuppu 5 sekundit



3.3. EELNEV PUHASTAMINE

Enne esmakordset kasutamist puhastage ahi. Pühkige välispinnad üle niiske pehme lapiga. Peske kõik tarvikud ja pühkige ahju sisemus üle sooja vee ja pesuvedeliku lahusega. Seadke tühi ahi maksimaalsele temperatuurile ja jätke umbes 1 tunniks töötama; see eemaldab kõik uuele seadmele omased lõhnad.

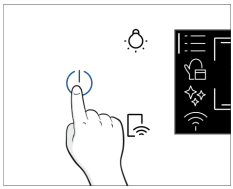


4. TOOTE KASUTAMINE

4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB

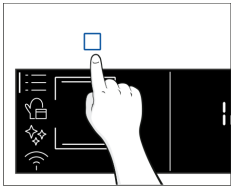
AHJU SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE

Vajutage ahju sisse- või väljalülitamiseks ⏻



FUNKTSIOONIDE MENÜÜ

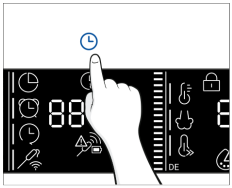
Avage funktsioonimenüü, vajutades ☐.
Navigeerimiseks puudutage nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:

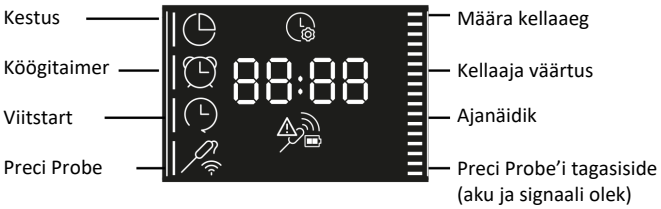


Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	PÕHIFUNKTSIOONID	See funktsioon võimaldab nooltega valida soovitud küpsetusprogrammi. Kellaaja ja temperatuuri seadistamiseks vajutage ⏲ ja 🌡. Vajutage ⏯ funktsiooni käivitamiseks. Programmi peatamiseks klõpsake uuesti.
	TOIDUKATEGOORIAD	Selles menüüs on noolte abil juurdepääs neljale küpsetuskategooriale, mis on juba teie ahju integreeritud. Ekraanil kuvatakse vaikeaeg ja -temperatuur.
	WI-FI	Selles režiimis saate ühendada oma ahju võrguga ja registreerida selle rakendusega hOn.
	PUHASTUSFUNKTSIOONID	See funktsioon võimaldab valida ahjus saadaoleva puhastussüsteemi.

KELLAAJAMENÜÜ

Pärast küpsetusprogrammi valimist avage kellaaja menüü, vajutades nuppu ◷.
Navigeerimiseks puudutage ◷ nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:

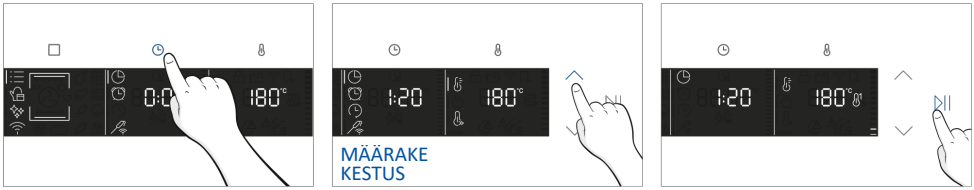




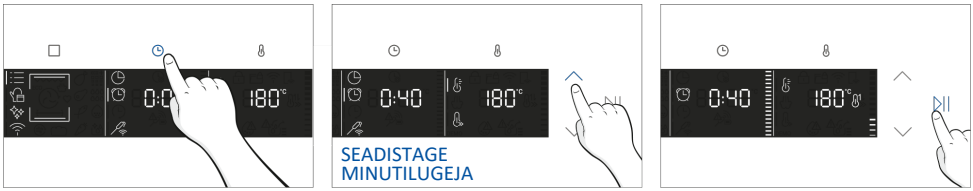
MÄRKUS: mitut parameetrit ei saa korraga määrata, seetõttu jääb mällu ainult viimane seadistus, kui eelmine on kustutatud.

Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
◔	a) TOIDUVAL-MISTAMISE KESTUS	See võimaldab eelseadistada valitud retsepti jaoks vajalikku küpsetusaja. Vajutage ◷ kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Toiduvalmistamise kestus" valimiseks puudutage ◷ nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks nooli ja vajutage ⏯ kinnitamiseks. Pöördloendus algab eelsoojenduse lõpus (kui see on olemas). Küpsetusfaasis on võimalik muuta kestuse väärtust, vajutades ◷ ja kasutades nooli. Kestuse möödumisel kuvatakse ekraanil „End" (Lõpp) ja küpsetamine peatub.
🔔	b) MINUTILUGEJA	Võimaldab kasutada ahju äratuskellana. Vajutage ◷ kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Minutilugeja" valimiseks puudutage ◷ nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks nooli ja vajutage ⏯ kinnitamiseks. Küpsetusfaasis on võimalik muuta kestuse väärtust, vajutades ◷ ja kasutades nooli. Seejärel vajutage ⏯ küpsetamise taaskäivitamiseks. Kestuse möödumisel jätkub küpsetamine, kuni see käsitsi katkestatakse. Seda funktsiooni saab seadistada ka siis, kui ahi on ooterežiimis, vajutades◷. Kui see on aktiveeritud, töötab minutilugeja ahju küpsetusfunktsioonidest sõltumatult.
◷	c) VIITSTART	Võimaldab valida toiduvalmistamise algusaega. Vajutage ◷ kellaaja menüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Viitstart" valimiseks puudutage ◷ nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks nooli ja vajutage ⏯ kinnitamiseks. MÄRKUS. Viitstart on aktiveeritav ainult pärast küpsetamise kestuse seadistamist ja see ei ole saadaval grilli funktsioonidega.

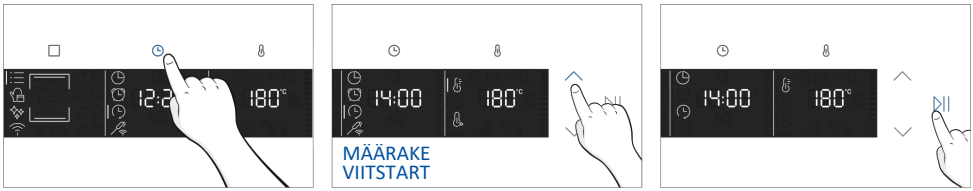
a. TOIDUVALMISTAMISE KESTUS



b. MINUTILUGEJA

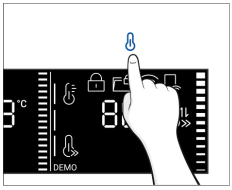


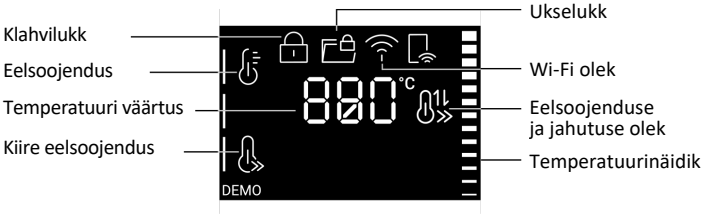
c. VIITSTART



TEMPERATUURI MENÜÜ

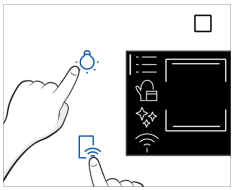
Pärast küpsetusprogrammi valimist avage temperatuuri menüü, vajutades 🌡. Navigeerimiseks puudutage 🌡 nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:





Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
🌡	TEMPERATUUR	Vajutage 🌡 temperatuuri seadistamiseks ja kasutage väärtuse reguleerimiseks nooli.
🌡»	KIIRE EELSOOJENDUS	Kiire temperatuuri seadistamiseks vajutage kaks korda 🌡.

LISAFUNKTSIOON

Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
🔒	LAPSELUKK	 See funktsioon võimaldab teil ekraani lukustada, et vältida selle soovimatut kasutamist alaealiste poolt. Selle aktiveerimiseks vajutage samaaegselt lambi ja kaugjuhtimispuldi nuppe 3 sekundit. Kasutajaliidesele ilmub tabaluku ikoon. Sellisel juhul on ahju kasutajaliides lukustatud ja seadeid muuta ei saa. Lapseluku desaktiveerimiseks vajutage uuesti lambi ja kaugjuhtimispuldi nuppe 3 sekundit (võtmega ikoon kaob).

4.2. TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONID

KIIRE EELSOOJENDUSE VÕIMALUS

Eelsoojenduse faasi kiirendamiseks saab valida kiire eelsoojenduse, vajutades temperatuuri ikooni 3 sekundit pärast küpsetusprogrammi ja temperatuuri valimist. See valik aktiveerib ventilaatori ja kütteelementide kombinatsiooni olenemata valitud küpsetusfunktsioonist.
Energia säästmiseks lülitatakse kiire eelsoojenduse aktiveerimisel lamp VÄLJA, kuni ahi saavutab soovitud temperatuuri.

4.2.1. STANDARDFUNKTSIOONID

MÄRKUS:eelsoojendamist vajavate funktsioonide puhul veenduge, et kõik lisatarvikud on selle etapi ajaks eemaldatud. Eelsoojenduse osas järgige allolevas tabelis toodud juhiseid.
„JAH/KIIRE EELSOOJENDUS“ tähendab, et eelsoojendus on vajalik ja kiire eelsoojendus on saadaval; „NO“ (ei) tähendab, et eelsoojendus pole saadaval ja toidud tuleb sisestada külma ahju.

Sümbol	Funktsioon	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoojendus	PRECI PROBE sond on saadaval	Soovitused
	*Tavaline	200 °C 30–250 °C	L2/L3	JAH/KIIRE EELSOOJENDUS	JAH	SOBIB: ühel tasandil kookide, leibade/saiade ja küpsiste jaoks.
	Konvektsioon + ventilaator	175 °C 50–250 °C	L2/L3	JAH/KIIRE EELSOOJENDUS	JAH	SOBIB: praadide, pajaroogade, köögiviljade või niiske täidisega pirukate jaoks.
	Mitmetasandiline	160 °C 50–250 °C	L3 (üks plaat) L3+L6 (kaks plaati) L2+L4+L6 (kolm plaati)	JAH/KIIRE EELSOOJENDUS	JAH	VÄGA HÄSTI SOBIV: koogid, küpsised ja pitsad ühel või mitmel tasandil. Sobib erinevate toitude valmistamiseks.
	Alumine küte	170 °C 50–230 °C	L1/L2	JAH/KIIRE EELSOOJENDUS	JAH	SOBIB: hautised ja Gentle Cooking ühel tasandil
	Alumine küte+ ventilaator	170 °C 50–230 °C	L2/L3	JAH/KIIRE EELSOOJENDUS	JAH	SOBIB: ühel tasandil soolaste kookide või vedelate täidistega toitude jaoks
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	EI	JAH	SOBIB: väikestes kogustes vorstide või praadide jaoks. Kasutage suletud uksega.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 õhukese toidu jaoks, L5 paksema toidu jaoks.	EI	JAH	VÄGA HÄSTI SOBIV: suurtes kogustes vorstid, praed ja röstsai. Kogu ala grillielemendi all muutub kuumaks. Kasutage suletud uksega. Keerake toitu, kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud (vajadusel).

Sümbol	Funktsioon	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoojendus	PRECI PROBE sond on saadaval	Soovitused
	**Vorm	200 °C 150–250 °C	L4/L5	JAH/KIIRE EELSOOJENDUS	JAH	VÄGA HÄSTI SOBIV: terved lihatükid (küpsetatud) või vormiroad. Kasutage suletud uksega. Mahlade kogumiseks lükake riiuli alla tilgakoguja. Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake toit vajadusel ümber.
	Mitmetasandiline +	200 °C 150–250 °C	L1+L2+L3+L6	JAH/KIIRE EELSOOJENDUS	JAH	VÄGA HÄSTI SOBIV: täieliku menüü küpsetamine ilma lõhnade segunemiseta. Toiduaineid ei pea ekstra-heerima samal küpsetusajal
	Pitsa	300 °C 200–300 °C	L2/L3	EI	EI	SOBIB: erinevad pitsad ilma ahju eelsoojendamata. Külmutatud toidu puhul kasutage madalamat temperatuuri ja ise valmistatud toidu puhul temperatuuri 300 °C
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	EI	EI	SOBIB: liha, kala või köögi-viljade valmistamiseks See funktsioon võimaldab toiduvalmistamisel säästa energiat, hoides toidu niiske ja õrnana. Ahjuõõne lamp on välja lülitatud.
	Airfry	200 °C 150–250 °C	L4	EI	EI	VÄGA HÄSTI SOBIV: külmutatud toitude või paneeritud osaliselt küpsetatud toitude valmistamiseks, mida tavaliselt praetakse. Tänu spetsiaalsele kandikule** saab kuum õhk ühtlaselt liikuda.
	Leib/sai (aur)	210 °C 180-220 °C	L2/L3	EI	JAH	SOBIB: leiva- ja saiatoodete küpsetamiseks
	Jolly	-	-	-	-	Erifunktsioon

* Testitud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise deklaratsiooni ja energiaklassi osas.
**Kasutage suletud uksega.

Sümbol	Funktsioon	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoojendus	PRECI PROBE sond on saadaval	Soovitused
	Valge liha (aur)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	EI	JAH	Linnulihale ja valge liha lõikudele
	Punane liha (aur)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	EI	JAH	Loomalihale ja punase liha lõikudele
	Kala (aur)	170 °C 160-180 °C	L3/L4	EI	JAH	SOBIB: terve kala ja fileed
	Köögiviljad (aur)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	EI	JAH	SOBIB: röstitud köögiviljad ja kartulid

* Testitud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise deklaratsiooni ja energiaklassi osas.
**Kasutage suletud uksega.

4.2.2. ERIFUNKTSIOONID

Sümbol	Funktsioon	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoojendus	Soovitused
♡	Jolly	-	-	-	Lisage eelseadistatud funktsioonide nimekirja oma lemmik, mida teie ahjul veel ei ole. Saate seda rakenduse hOn kaudu konfigureerida.

♡ Funktsioon Jolly

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.

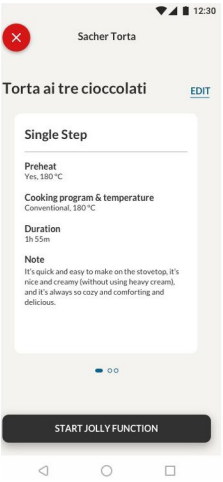


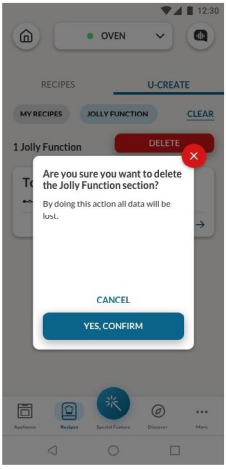
Kuidas seadistada funktsiooni Jolly.

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. Küpsetamisprotsessi alustamiseks keerake lihtsalt funktsiooninupp funktsioonile Jolly. Ekraanil kuvatakse eelseadistatud temperatuur.

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.





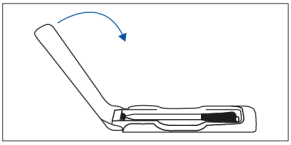
Kuidas eemaldada funktsiooni Jolly.

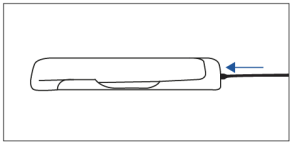
Funktsiooni Jolly eemaldamiseks ahju kasutajaliidesest avage rakenduse retseptijaotis.
Puudutades funktsiooniks Jolly määratud retsepti kaarti, on võimalik see kustutada, klõpsates punast nuppu „kustuta“.
Hüpikaken kinnitab toimingu ja küsib teie kinnitust. Kui jätkate, eemaldatakse ahjule salvestatud funktsioon Jolly ja see ei ole enam rakenduses saadaval.

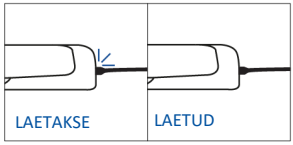
PRECI PROBE

Enne kasutamist kontrollige Preci Probe'i laetust.

1. Pange Preci Probe laadijasse ja sulgege kate.
2. Ühendage laadija USB-kaabli abil USB-toiteallikaga, näiteks arvuti/ sülearvuti USB-adapteri või USB-pesaga. Laadija ei pruugi oma automaatse väljalülitusfunktsiooni tõttu toiteplokiga korralikult töötada.
3. Laadija LED-tuli süttib ja vilgub laadimise ajal. See lülitub välja, kui Preci Probe on täielikult laetud.

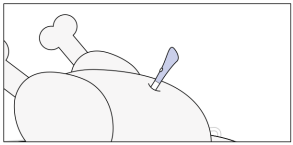


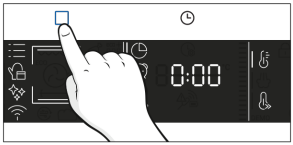


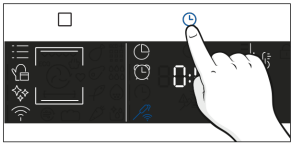


Kuidas Preci Probe'i registreerida ja kasutada.

1. Sisestage sond toidu sisse.
2. Puudutage soovitud funktsiooni valimiseks ☐ ja puudutage ◷ nii mitu korda kui vaja, et valida sondi ikoon.
3. Mõne aja pärast tunneb ahi sondi koodi ära. Puudutage ⏯ ja kasutage sihttemperatuuri määramiseks nooli.
4. Kinnitamiseks puudutage ⏯. Sellest hetkest alates kasutab ahi sondi andmeid teie toidu sisetemperatuuri jälgimiseks.
5. Kui soovitud sisetemperatuur on saavutatud, kõlab signaal ja ahi lülitub välja. Eemaldage sond ettevaatlikult toidust.







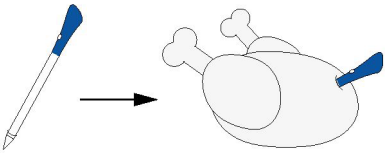






Nõuanded küpsetamiseks

Sondil on üks mõõtepunkt. Sisestage sond täielikult toidu sisse nii, et metallotsak oleks toidu keskel. Küpsetamisprotsessi täpseks jälgimiseks asetage see punkt toidu kõige paksemale (külmemale) osale võimalikult lähedale.



Sondi saab kasutada käsitsi (Tavaline, Konvektsioon + ventilaator, Grill, Supergrill, Gratin js Mitmetasandiline), TOIDUVALMISTAMISE KATEGOORIATEGA (liha, kala ja köögiviljad) ja funktsiooniga Gentle Cooking.

Toidu kategooria	Soovitatav südamik T°C	Soovitatav positsioneerimine
Röstitud veiseliha	45 °C	Diagonaalselt kõige paksemas osas. Silindrikujuliste toitude (nt veisepraad) puhul asetage ots geomeetrilisele keskpunktile võimalikult lähedale
Küpsetatud liha	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Kodulinnuliha	83–85 °C	Rinna kõige paksemasse ossa
Kala (terve/steigid)	65 °C	Diagonaalselt kõige paksemas osas
Leib/pajaroog	90 °C	Toidu geomeetrilise keskme lähedal

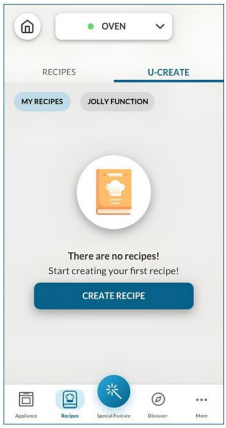
4.2.3. MITMESAMMULINE FUNKTSIOON

Mitmesammuline funktsioon võimaldab säilitada eelnevalt määratud küpsetusparameetreid (temperatuuri ja aega) küpsetuse ajal funktsiooni muutmise korral.

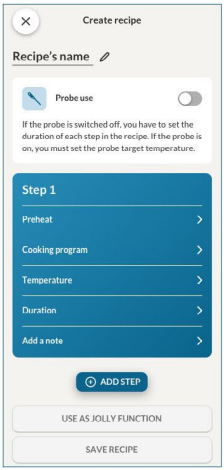
Mitmesammulisi retsepte saab luua rakenduses hOn funktsiooni U-Create abil ja salvestada ahju.

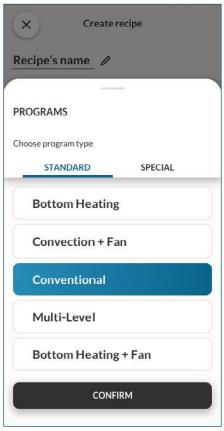
Kasutaja saab salvestada mitmesammulise retsepti Jolly funktsioonina, et salvestada see ahju või sellerakendusse hOn, et see rakendusest kaugjuhtimisega käivitada.

1. toiming Vajutage rakenduse jaotises U-Create nuppu Loo retsept.

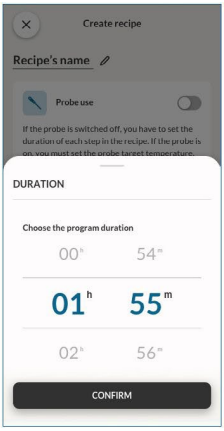


2. toiming. Muutke retsepti nime ja valige retsepti esimese sammu parameetrid.

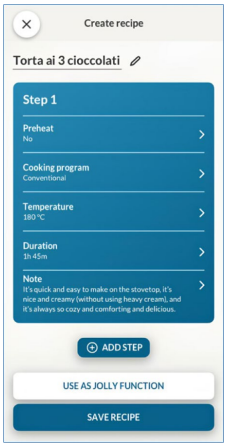




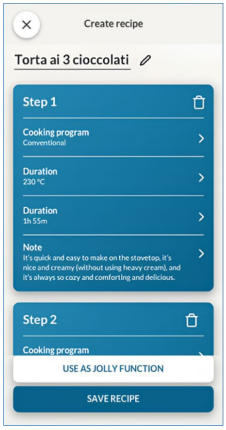


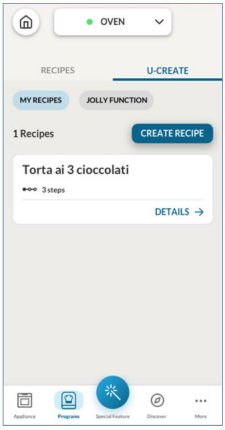


3. toiming. Pärast esimese sammu kohandamist vajutage nuppu Lisa samm, et lisada retseptile veel üks küpsetusfunktsioon ja kohandada selle parameetreid.



4. toiming Salvestage retsept rakendusse, et käivitada see rakenduse hOn abil, või salvestage see Jolly funktsioonina, et kasutada seda otse ahjust.





5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

5.1. ÜLDINE KÜPSETUSTABEL

- **7 taset**

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoo-jendus	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
Magus pagari-toode	Väikesed koogid / muffinid	1	Tavaline mitmetasandiline	175 °C 160 °C		Küpsetusplaat	L3	20–30 30–40
		2	Mitmetasandiline	150 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L3+L6	30–40
		3	Mitmetasandiline	140 °C		Küpsetusplaadid	L2+L4+L6	40-50
	Keeksid (läbimõõt 26 cm 0)	1	Tavaline	170 °C		Metallrest + koogivorm	L2	30–40
			Mitmetasandiline	150 °C	y	Metallrest + koogivorm	L3	40–50
		2	Mitmetasandiline	150 °C		Metallrestid + koogivorm	L3+L6	50–60
	Küpsised	1	Tavaline mitmetasandiline	150 °C 150 °C		Küpsetusplaat	L3	25–30 30–40
		2	Mitmetasandiline	140 °C	Y	Küpsetusplaadid	L3+L6	35–45
		3	Mitmetasandiline	140 °C		Küpsetusplaadid	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	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20–30
	Beseed	1	Mitmetasandiline	90 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	90–160
	Makroonid	1	Tavaline	150 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	15–20
	Õunapirukas	1	Tavaline	185 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	60–70
		1	Mitmetasandiline	170 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L3	65–75
	Tagurpidi õunakook	1	Tavaline	170 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	40–60
	Šokolaadi suflee	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat + vormid	L3	10–15
	Juustukook	1	Tavaline	150 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	50–65
	Külmutatud sarvesaiad	1	Tavaline	180 °C		Küpsetusplaat	L3	20–25
		2	Mitmetasandiline	180 °C	Y	Küpsetusplaadid	L2+L5	25–35
		3	Mitmetasandiline	160 °C		Küpsetusplaadid	L2+L4+L6	30–40
	Struudel, külmutatud	1	Tavaline	210 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	30–45

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoo-jendus	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
Leivad ja lameleivad	Röstsai	1	Supergrill	05	N	Metallrest	L7	4–6
	Focaccia	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L2/L3	25–35
	Leib, terve	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	35–50
Soolased pirukad ja pajaroad	Soolased koogid / lahtised pirukad (läbimõõt 26 cm ∅)	1	Konvektsioon + ventilaator	180 °C	Y	Metallrest + lahtise piruka vorm	L3	45–60
		2	Mitmetasandiline	180 °C		Metallrest + lahtise piruka vorm	L2+L5	50–70
	Juustusuflee	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20–35
	Värske lasanje	1	Tavaline	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	40–60
	Lasanje, külmutatud	1	Konvektsioon + ventilaator	180 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50–60
	Cannelloni, külmutatud	1	Konvektsioon + ventilaator	180 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	45–55
	Küpsetatud pasta	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	20–30
Pitsa	Pitsa, värske (plaat)	1	Tavaline pitsa	250 °C 300 °C	Y N	Küpsetusplaat	L2/L3	15–20 18–25
		2	Mitmetasandiline	180 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	25–35
	Pizza, värske (ümmargune)	1	Tavaline pitsa	250 °C 300 °C	Y N	Küpsetusplaat	L2/L3	8–10 15–20
		2	Mitmetasandiline	180 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	30–40
	Külmutatud pitsa (õhuke põhi)	1	Tavaline pitsa	220 °C 200 °C	Y N	Metallrest	L3	10–15
		2	Mitmetasandiline	200 °C	Y	Metallrest	L2+L5	15–25
		3	Mitmetasandiline	180 °C		Metallrest	L2+L4+L6	25–35
Liha ja kodulinnud	Röstitud terve kana (1–1,2 kg)	1	Vorm	220 °C	Y	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L4	40–60
	Kanakintsud	1	Õhufritüür	220 °C	N	Airfry alus**	L4	30–50
	Röstitud part	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50-60
	Kukk	1	Vorm	220 °C	Y	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L4	20–40
	Küpsetatud kalkun	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50–60
	Searibid (1000–1200 g)	1	Tavaline	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	80–100

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoo-jendus	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
Liha ja kodulinnud	Vorstid	1	Supergrill	04	Y	Metallrest	L5	40–50
	Rostbiif (500 g)	1	Vorm	220 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20–40
	Pikkpoiss (1000–1500 g)	1	Tavaline	180 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	40–50
	Küpsetatud kana kartulitega	1	Vorm	200 °C	Y	Sügavam plaat	L4	45–60
Kala ja mereannid	Grillitud mereannid	1	Supergrill	04	N	Metallrest	L5	15–30
	Külmutatud kalapulgad	1	Õhufritüür	200 °C	N	Airfry alus**	L4	20–25
	Küpsetatud kala	1	ECO	200 °C	N	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L3	40-60
Köögiviljad	Köögiviljavorm	1	ECO	200 °C	N	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	80–90
	Külmutatud friikartulid (300–500 g)	1	Õhufritüür	220 °C	N	Airfry alus**	L4	18–25
	Kartulivorm	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	15–25
	Röstitud kartulid	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L4	30–50

Toiduvalmistamise aeg võib varieeruda vastavalt tarbija retseptile ja koostisosadele.
*kui eelsoojendus on vajalik
** Sõltuvalt ahju mudelist.

MÄRKUS. Kookide, lahtiste pirukate ja muude retseptide valmistamiseks, mis nõuavad vormi või nõud kahel tasandil, asetage ülemine plaat vasakule küljele ja alumine plaat paremale küljele.

- **6 taset**

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoojendus	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
Magus pagaritoode	Väikesed koogid / muffinid	1	Tavaline mitmetasandiline	175 °C 160 °C		Küpsetusplaat	L3	20–30 30–40
		2	Mitmetasandiline	150 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	30–40
		3	Mitmetasandiline	140 °C		Küpsetusplaadid	L2+L4+L6	40-50
	Keeksid (läbimõõt 26 cm 0)	1	Tavaline	170 °C		Metallrest + koogivorm	L2	30–40
			Mitmetasandiline	150 °C	y	Metallrest + koogivorm	L3	40–50
		2	Mitmetasandiline	150 °C		Metallrestid + koogivorm	L2+L5	50–60
	Küpsised	1	Tavaline mitmetasandiline	150 °C 150 °C		Küpsetusplaat	L3	25–30 30–40
		2	Mitmetasandiline	140 °C	Y	Küpsetusplaadid	L2+L5	35-45
		3	Mitmetasandiline	140 °C		Küpsetusplaadid	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	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20–30
	Beseed	1	Mitmetasandiline	90 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	90–160
	Makroonid	1	Tavaline	150 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	15–20
	Õunapirukas	1	Tavaline	185 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	60–70
		1	Mitmetasandiline	170 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L3	65–75
	Tagurpidi õunakook	1	Tavaline	170 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	40–60
	Šokolaadi suflee	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat + vormid	L3	10–15
	Juustukook	1	Tavaline	150 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	50–65
	Külmutatud sarvesaiad	1	Tavaline	180 °C		Küpsetusplaat	L3	20–25
		2	Mitmetasandiline	180 °C	Y	Küpsetusplaadid	L2+L5	25–35
		3	Mitmetasandiline	160 °C		Küpsetusplaadid	L2+L4+L6	30–40
	Struudel, külmutatud	1	Tavaline	210 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	30–45
Leivad ja lameleivad	Röstsai	1	Supergrill	05	N	Metallrest	L6	4–6
	Focaccia	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L2/L3	25–35
	Leib, terve	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	35–50
Soolased pirukad ja pajaroad	Soolased koogid / lahtised	1	Konvektsioon + ventilaator	180 °C	Y	Metallrest + lahtise piruka vorm	L3	45–60

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsooje ndus	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
	pirukad (läbimõõt 26 cm ∅)	2	Mitmetasandiline	180 °C		Metallrest + lahtise piruka vorm	L2+L5	50–70
	Juustusuflee	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20–35
	Värske lasanje	1	Tavaline	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	40–60
	Lasanje, külmutatud	1	Konvektsioon + ventilaator	180 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50–60
	Cannelloni, külmutatud	1	Konvektsioon + ventilaator	180 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	45–55
	Küpsetatud pasta	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	20–30
Pitsa	Pitsa, värske (plaat)	1	Tavaline pitsa	250 °C 300 °C	Y N	Küpsetusplaat	L2/L3	15–20 18–25
		2	Mitmetasandiline	180 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	25–35
	Pizza, värske (ümmargune)	1	Tavaline pitsa	250 °C 300 °C	Y N	Küpsetusplaat	L2/L3	8–10 15–20
		2	Mitmetasandiline	180 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	30–40
	Külmutatud pitsa (õhuke põhi)	1	Tavaline pitsa	220 °C 200 °C	Y N	Metallrest	L3	10–15
		2	Mitmetasandiline	200 °C	Y	Metallrest	L2+L5	15–25
		3	Mitmetasandiline	180 °C		Metallrest	L2+L4+L6	25–35
Liha ja kodu-linnud	Röstitud terve kana (1–1,2 kg)	1	Vorm	220 °C	Y	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L4	40–60
	Kanakintsud	1	Õhufritüür	220 °C	N	Airfry alus**	L4	30–50
	Röstitud part	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50-60
	Kukk	1	Vorm	220 °C	Y	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L4	20–40
	Küpsetatud kalkun	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50–60
	Searibid (1000–1200 g)	1	Tavaline	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	80–100
	Vorstid	1	Supergrill	04	Y	Metallrest	L5	40–50

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsooje ndus	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
Liha ja kodu-linnud	Rostbiif (500 g)	1	Vorm	220 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20–40
	Pikkpoiss (1000–1500 g)	1	Tavaline	180 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	40–50
	Küpsetatud kana kartulitega	1	Vorm	200 °C	Y	Sügavam plaat	L4	45–60
Kala ja mereannid	Grillitud mereannid	1	Supergrill	04	N	Metallrest	L4	15–30
	Külmutatud kalapulgad	1	Õhufritüür	200 °C	N	Airfry alus**	L4	20–25
	Küpsetatud kala	1	ECO	200 °C	N	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L3	40-60
Köögiviljad	Köögivil-javorm	1	ECO	200 °C	N	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	80–90
	Külmutatud friikartulid (300–500 g)	1	Õhufritüür	220 °C	N	Airfry alus**	L4	18–25
	Kartulivorm	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	15–25
	Röstitud kartulid	1	Tavaline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L4	30-50

Küpsetusaeg võib varieeruda vastavalt tarbija retseptile ja koostisosadele.
*kui eelkuumutamine on vajalik
** Sõltuvalt ahju mudelist.

MÄRKUS. Kookide, lahtiste pirukate ja muude retseptide valmistamiseks, mis nõuavad vormi või nõud kahel tasandil, asetage ülemine plaat vasakule küljele ja alumine plaat paremale küljele.

5.2. IGAPÄEVASTE TOIDUVALMISTAMISPROGRAMMIDE TABEL EVERYDAY COOKING

Toidukategooriate menüü võimaldab valmistada erinevaid retsepte ilma ahju eelnevalt soojendamata tänu spetsiaalsetele küpsetusprogrammidele, mis on kohandatud iga kategooria vajadustega.

Pärast küpsetusprogrammi valimist kuvatakse aja ja temperatuuri vaikeväärtused; küpsetusaega ja temperatuuri saab muuta, vajutades spetsiaalseid ikoone. Mõlemaid parameetreid saab seadistada piiratud vahemikus, nagu on näidatud allolevas tabelis.

Funktsiooni Everyday Cooking programmide vahel liikumise ajal saab auruga toidukategooria menüü aktiveerida, vajutades temperatuuriikooni, kuni ilmub auruikoon. Kinnitage oma valik, vajutades nuppu Start.

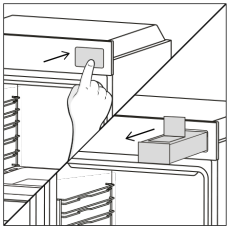
Sümbol	Kirjeldus	Eelsoojendus	Riiuli asend	Temperatuuriva hemik (°C)	Ajavahemik (min)	Lihasondi temperatuur (kui on olemas)	Kirjeldus
	Valge liha	EI	L3	180-200	40-80	70-85 °C	Linnulihale ja valge liha lõikudele
	Punane liha	EI	L3	180-200	20-80	58-65 °C	Loomalihale ja punase liha lõikudele
	Kala	EI	L3	160-180	15-45	55-65°C	Terve kala ja fileede jaoks.
	Köögiviljad	EI	L3	180-200	30-80	70-90°C	Küpsetatud köögiviljade ja kartulite jaoks
	Valge liha (aur)	EI	L3	160-220	40-90	70-85 °C	Linnulihale ja valge liha lõikudele
	Punane liha (aur)	EI	L3	180–220	20-100	58-65 °C	Loomalihale ja punase liha lõikudele
	Kala + aur	EI	L3	150–180	15–60	55-65°C	Terve kala ja fileede jaoks.
	Köögiviljad (aur)	EI	L3	150-200	30–90	70-90°C	Küpsetatud köögiviljade ja kartulite jaoks

MÄRKUS:kui pärast ahju väljalülitamist on vaja toiduvalmistamist jätkata, on soovitatav vältida funktsiooni Everyday Cooking programmide kasutamist ja valida selle asemel standardfunktsioonid.ir

Aurulehtri kasutamine auruga toiduvalmistusprogrammides

Kui aurupaak on tühi, ilmub see ekraanile pärast auruga küpsetamise programmi valimist, et teavitada teid selle veega täitmisest. Toimige alljärgnevalt.

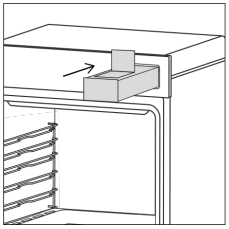
1. Selle avamiseks vajutage kergelt aurupaaki.

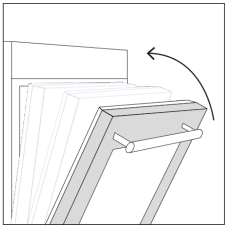


2. Lisage joogivesi aurupaaki kannu abil või otse kraanist. Ärge ületage paagis olevat maksimaalset veetaset.

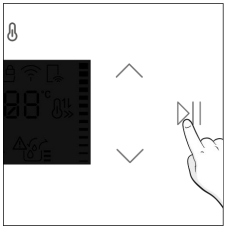


3. Lükake aurupaaki selle sulgemiseks ja sulgege praeahjuuks.





4. Vajutage nuppu Start, et kinnitada ja alustada küpsetamisega.



Kui lisatud veest ei piisa toiduvalmistamisprogrammi läbiviimiseks, ilmub ekraanile teade paagi täitmise kohta.

Retsept	Portsjoni suurus	Toiduvalmistamise programm	T°C	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetusaeg (min)
Veiselihapraad	500–800 g	Punane liha (aur)	180 °C	Metallrest	L3	30–40
Veisefilee	200 g	Punane liha (aur)	200 °C	Metallrest	L3	20–25
Pikkpoiss	1000–1500 g	Punane liha (aur)	200 °C	Metallrest	L3	40–50
Veiseliha Wellington	500 g	Punane liha (aur)	210 °C	Metallrest	L3	50–80
Sealihapraad	800–1000 g	Valge liha (aur)	180 °C	Metallrest	L3	40–70
Searibid	1000–1200 g	Valge liha (aur)	200 °C	Metallrest	L3	80-100
Lambariiul	800–1000 g	Valge liha (aur)	190 °C	Metallrest	L3	60–80
Lambajalg	1500–2000 g	Valge liha (aur)	200 °C	Metallrest	L3	80-100
Lõhefileed	200–600 g	Kala (aur)	170 °C	Küpsetusplaat	L3	20–35
Tuunikalalõiked	600 g (u 4 tk)	Kala (aur)	180 °C	Metallrest	L3	15–20
Mõõkkala steik	700 g (u 4 tk)	Kala (aur)	180 °C	Küpsetusplaat	L3	15–20
Tursafilee	600 g (u 4 tk)	Kala (aur)	150 °C	Küpsetusplaat	L3	15–20
Besuugo, terve	1	Kala (aur)	170 °C	Küpsetusplaat	L3	35–45
Besuugo, filee	600 g (u 4 tk)	Kala (aur)	150 °C	Küpsetusplaat	L3	15–20
Meriahvena filee	600 g (u 4 tk)	Kala (aur)	150 °C	Küpsetusplaat	L3	15–20
Kalavardad	8 tk	Kala (aur)	150 °C	Metallrest	L3	20–30
Täidetud kalmaar	4 tk	Kala (aur)	180 °C	Küpsetusplaat	L3	25–40
Apteegitill	1 plaat	Köögiviljad (aur)	200 °C	Metallrest	L3	30–40
Köögiviljasegud	1 plaat	Köögiviljad (aur)	190 °C	Metallrest	L3	40–45
Lillkapsad	1 plaat	Köögiviljad (aur)	150 °C	Metallrest	L3	40–50
Kõrvitsad, kuubikutena	1 plaat	Köögiviljad (aur)	160 °C	Metallrest	L3	30–40
Täidetud paprika	1 plaat	Köögiviljad (aur)	180 °C	Metallrest	L3	70–80
Täidetud suvikõrvits	1 plaat	Köögiviljad (aur)	190 °C	Metallrest	L3	35–45
Porgandipulgad	1 plaat	Köögiviljad (aur)	150 °C	Küpsetusplaat	L3	35–40
Spargelkapsas	1 plaat	Köögiviljad (aur)	150 °C	Küpsetusplaat	L3	30–40
Ratatouille	1 plaat	Köögiviljad (aur)	190 °C	Metallrest	L3	40–45
Köögiviljakoogid	6 portsjonivormi	Köögiviljad (aur)	180 °C	Küpsetusplaat + vormid	L3	25–35

6. HOOLDUS JA PUHASTUS

6.1. ÜLDISED SOOVITUSED

Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme elutsüklit. Enne käsitsi puhastamise alustamist oodake, kuni ahi on jahtunud.

- Minimaalsete puhastustööde tegemine pärast igat ahju kasutamist aitab hoida ahju ideaalselt puhtana.
- Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.
- Ahju liigse määrdumise ja sellest tuleneva tugeva suitsulõhna vältimiseks soovitame ahju mitte kasutada väga kõrgel temperatuuril. Parem on temperatuuri veidi alandada ja küpsetusaega pikendada.
- Peale ahjuga kaasas olevate tarvikute soovitame kasutada ainult selliseid nõusid ja küpsetusvorme, mis taluvad väga kõrgeid temperatuure.

6.2. PRAEAHJU PUHASTAMINE

6.2.1. AHJUS: puhastusfunktsioonid

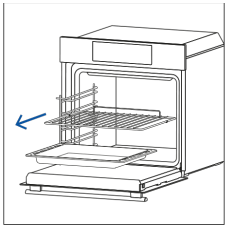
Pürolüütiline puhastus (*olenevalt ahju mudelist)
See protsess tugineb sama nime kandvale keemilisele protsessile, mis hõlmab keerukate ainete lagundamist kuumtöötlemise teel.

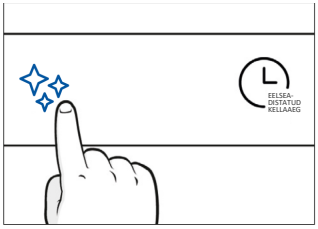
Pärast käivitamist lukustab see automaatselt ahjuukse ja tõstab temperatuuri kiiresti 410 °C-ni.
Puhastustsükli järel jätavad toidujäägid emailpindadele valge kihi.
Nende osakeste eemaldamiseks pühkida sooja seebivette kastetud lapiga ja kasutada harja või terasvilla.
Sobivaks puhastusvahendiks on soe seebivesi või ahjupuhastusvahend.

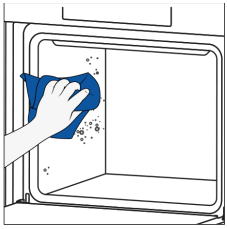
Kuidas see käib?

1. Eemaldage ahjust kõik lisatarvikud, näiteks restid, külgraamid ja külgraamide kruvid (*).
2. Lülitage funktsiooninupp asendisse ✧. Pürolüütilise programmi seadistamiseks keerake ketasvalijat;
   Laske funktsioonil töötada eelseadistatud aja jooksul. Selle protsessi ja sellele järgneva jahutusetapi ajal jääb ahjuuks lukustatuks.
3. Kui seade on jahtunud, puhastage ahju sisepinnad lapiga.
   ⚠ **HOIATUS!** Enne seadme puudutamist veenduge, et see on jahtunud. Kõigi kuumade pindadega tuleb olla ettevaatlik, kuna esineb põletusoht. Kasutage destilleeritud või joogivett.

(*) ainult 7 tasemega mudelitel.







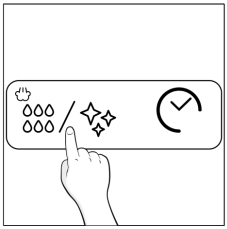
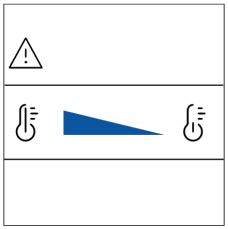
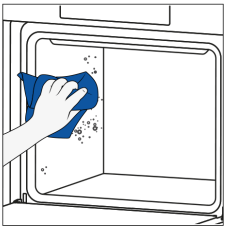
H_2O aur

Puhastusfunktsioon H_2O Steam cleaning on loodud kerge mustuse eemaldamiseks ning kiire ja keskkonnasõbraliku lahenduse pakkumiseks ahjukambri puhastamiseks auru jõul.

Kuidas see käib?

1. Valage vett aurupaaki, kuni saavutate paagil näidatud maksimaalse taseme.
2. Valige H_2O aurupuhastusprogramm. Laske funktsioonil töötada eelseadistatud aja jooksul.
3. Puhastusprotsessi lõpus laske ahjul jahtuda.
4. Kui seade on jahtunud, puhastage ahju sisepinnad lapiga.
5. **HOIATUS!** Enne seadme puudutamist veenduge, et see on jahtunud. Kõigi kuumade pindadega tuleb olla ettevaatlik, kuna esineb põletusoht. Kasutage destilleeritud või joogivett.



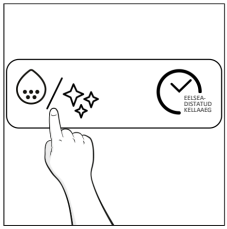
AURUSÜSTEEMI PUHASTAMINE

Katlakivi eemaldamine

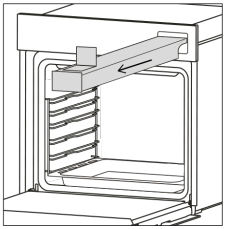
Seda funktsiooni soovitatakse kasutada pärast 25 tsüklit ja see on kohustuslik pärast 40 tsüklit. Ahi kuvab iga aurutsükli lõpus alates 25. tsüklist, kui kasutajad ei ole katlakivieemaldust veel teinud. Pärast 40 aurutsüklit ei käivitu ükski auruga küpsetamise programm enne, kui kasutajad on katlakivi eemaldamise programmi käivitanud. See jaguneb kolmeks etapiks:

1. samm (jääkvee eemaldamine aurutist):

i. Valige katlakivieemalduse režiim ja vajutage seejärel käivitusnuppu.
ii. Kui teise sammuga jätkamiseks kostub helisignaal, eemaldage veepaak.

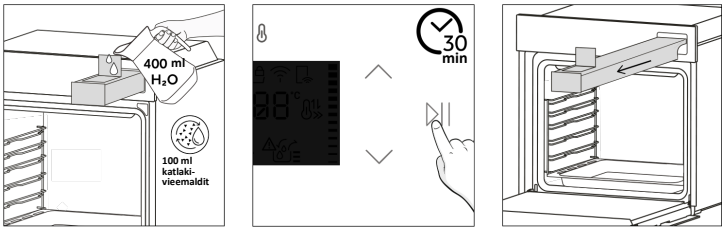






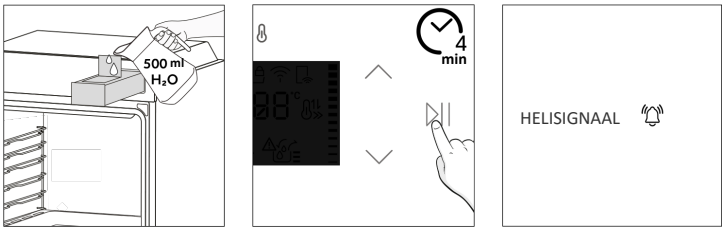
2. samm (katlakivieemaldus):

i. Lisage aurumahutisse 400 ml kraanivett ja 100 ml katlakivieemaldit. Seejärel vajutage käivitusnuppu.
ii. See samm kestab 30 minutit, pärast mida tuleb aurupaak uuesti eemaldada.



3. samm (loputamine):

i. Lisage aurumahutisse 500 ml kraanivett. Seejärel vajutage käivitusnuppu.
ii. See samm kestab 4 minutit ja protsessi lõpus kostub helisignaal



Veest tühjendamine

Pärast iga aurutsüklit juhitakse aurumasinasse jäänud vesi automaatselt tagasi aurupaaki.

Selle protsessi ajal kuvatakse ekraanil .

Kui aurupaak on juba täis, ilmub ekraanile teade, et veest tühjendamisega alustamiseks tuleb paak tühjendada.

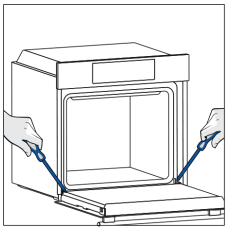
Katalüütiline puhastus (saadaval olenevalt mudelist)

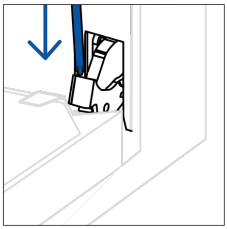
Ahjukambrit katavad katalüütilised paneelid, tänu millele ei pea te kunagi võitlema määrdunud ahjuga. Paneelid on kaetud spetsiaalse emailiga, millel on hästi pritsmete rasva imav mikropoorne struktuur. Katalüütilise keemilise reaktsiooni abil muudavad nad neeldunud rasva kõrge temperatuuriga kokkupuutel tõhusalt gaasilisteks elementideks.

Soovitus: kaaluge katalüütiliste paneelide vahetamist pärast umbes kolmeaastast kasutamist, eriti kui kasutate ahju kaks kuni kolm küpsetustsüklit nädalas. See tagab optimaalse jõudluse ja puhtuse.

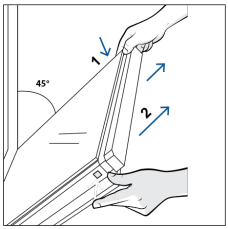
6.2.2. VÄLJASPOOL AHJU: klaasukse eemaldamine ja puhastamine

1. Asetage uks 90° nurga alla. Pöörake hingede lukustussakid ahjust väljapoole.

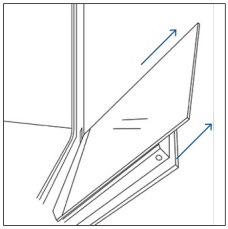




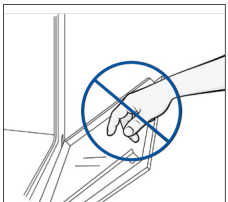
2. Asetage uks 45°. Vajutage samaaegselt kahte nuppu ukse külgmistel osadel ja tõmmake enda poole, et eemaldada ülemise klaasukse kate.



3. Eemaldage väga ettevaatlikult ahjuklaas, alustades sisemisest klaasist. Protseduuri ajal hoidke klaasist kindlalt mõlema käega kinni ja asetage see polsterdatud tasasele pinnale (nt kangale).



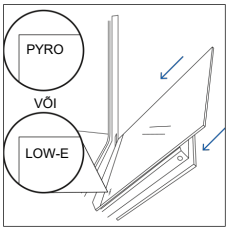
4. ⚠ **HOIATUS!** Välimine klaas ei ole eemaldatav.



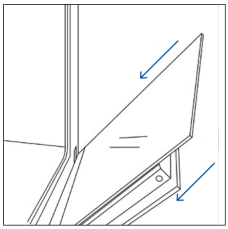
5. Puhastage klaas pehme lapi ja sobivate puhastusvahenditega.



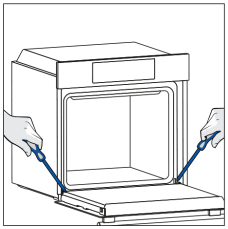
6. Sisestage klaaspaneelid, veendudes, et märgis „Low-E/PYRO“ on õigesti loetav ja paigutatud ukse vasaku poole alumisele osale vasakpoolse hinge lähedale. Nii jääb esimesele klaasile trükitud silt ukse siseküljele.

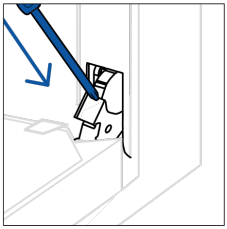


7. Kinnitage ülemise klaasukse kate tagasi, lükates seda sissepoole, kuni kuulete klõpsu kahest külgnupust.



8. Seejärel viige uks tagasi 90° asendisse ja pöörake hingede lukustussakke sissepoole ahju sisemuse poole.





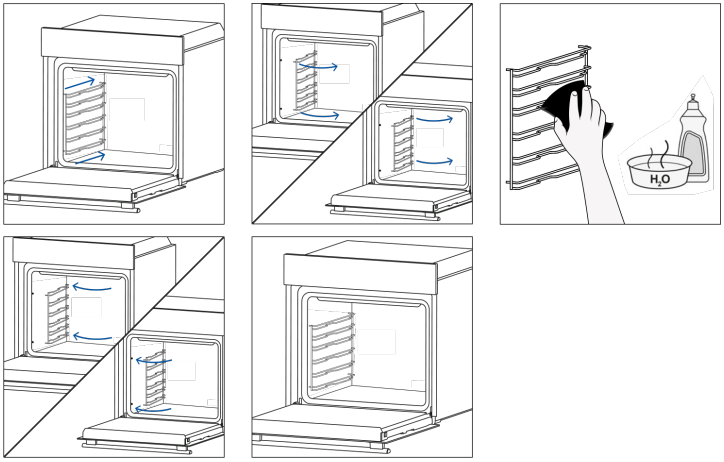
6.3. TARVIKUTE PUHASTAMINE

Pärast igat kasutamist puhastage tarvikud põhjalikult ja kuivatage rätikuga. Püsivate jääkide puhul kaaluge tarvikute leotamist vee ja seebi segus umbes 30 minutit enne nende teistkordset pesemist.

KÜLGRAAMIDE PUHASTAMINE:

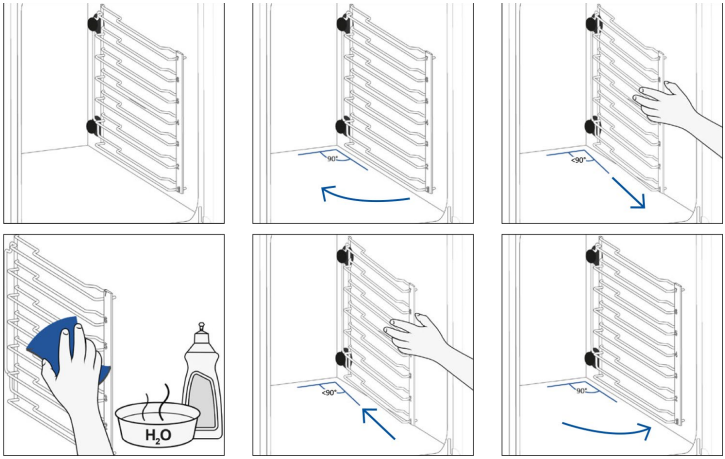
– **6 tasemega mudel**

1. Eemaldage külgraamid, tõmmates neid noolte suunas.
2. Puhastage külgraamid kas nõudepesumasinas või märja švammiga; pärast kuivatage need kindlasti.
3. Pärast puhastamist pange külgraamid tagasi eemaldamisele vastupidises järjekorras.



– **7 tasemega mudel**

1. Eemaldage külgraamid, tõmmates esmalt esiosa noole suunas ja eemaldades tagumise osa kruvide küljest.
2. Puhastage külgraamid kas nõudepesumasinas või märja švammiga; pärast kuivatage need kindlasti.
3. Pärast puhastamist paigaldage külgraamid vastupidises järjekorras: asetage tagumine osa kruvide vahele ja lükake esiosa noole suunas.



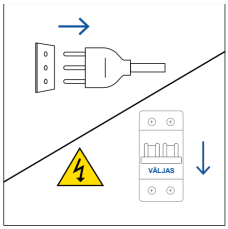
6.4. HOOLDUS

KOMPONENTIDE VAHETAMINE

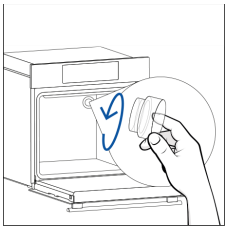
Lambipirni vahetamine:

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.

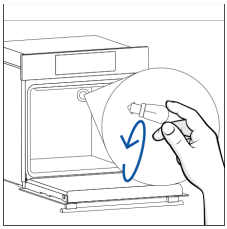
1. samm



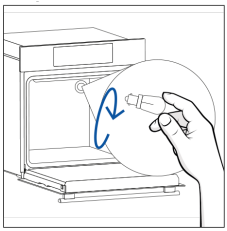
2. samm



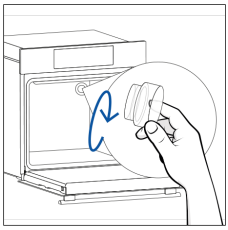
3. samm



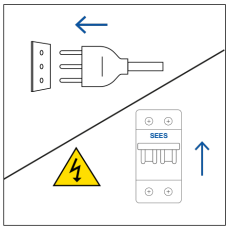
4. samm



5. samm



6. samm

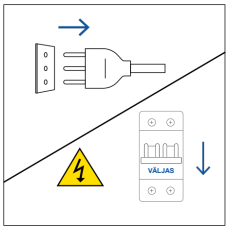


See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat

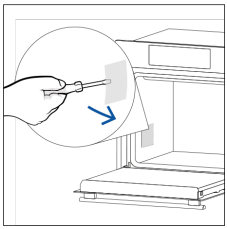
Külgmise pirni vahetamine:

1. Lahutage ahi vooluvõrgust.
2. Kasutage lameda peaga kruvikeerajat, asetades selle kaitseklaasi küljele ja suruge selle eemaldamiseks õrnalt.
3. Võtke lambipirnist ettevaatlikult kinni.
4. Sisestage uus.
5. Paigaldage kaitseklaas uuesti, vajutades seda õrnalt, kuni see lukustub oma kohale.
6. Ühendage ahi uuesti vooluvõrku.

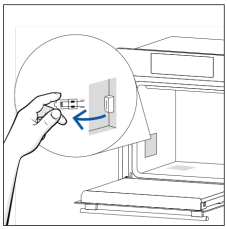
1. samm



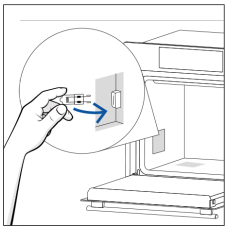
2. samm



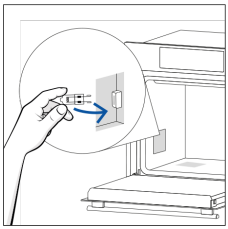
3. samm



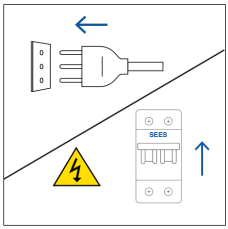
4. samm



5. samm



6. samm



See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat

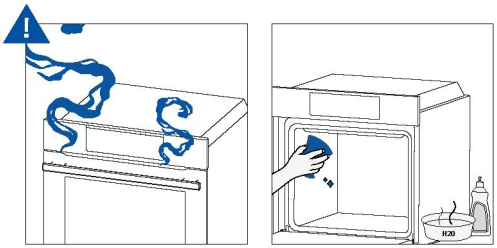
7. VEAOTSING

Kui ahju kasutamisel esineb viga, kuvatakse ekraanil kood „ER“, millele järgneb kaks numbrit, mis tuvastavad vea.
Lülitage ahi välja ja eemaldage vooluvõrgust, oodake mõni minut ja seejärel ühendage see uuesti.
Kui viga kaob, võite ahju kasutamist jätkata. Kui see ei õnnestu, helistage klienditeenindusse ja edastage ekraanil kuvatav kood (ERXX).

Viga



Suits



8. KESKKONNAKAITSE JA KÕRVALDAMINE

8.1. SEADME KÕRVALDAMINE



See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) kohta. Elektroonikaromud sisaldavad nii saasteaineid (millel võib olla negatiivne mõju keskkonnale) kui ka põhielemente (mida saab korduskasutada). On oluline, et elektroonikaromud läbiksid eritöötluse saasteainete nõuetekohaseks eemaldamiseks ja kõrvaldamiseks ning kõikide materjalide ringlussevõtuks.

Üksikisikul võib olla tähtis roll selle tagamisel, et elektroonikaromud ei muutuks keskkonnaprobleemiks; oluline on järgida mõningaid põhireegleid:

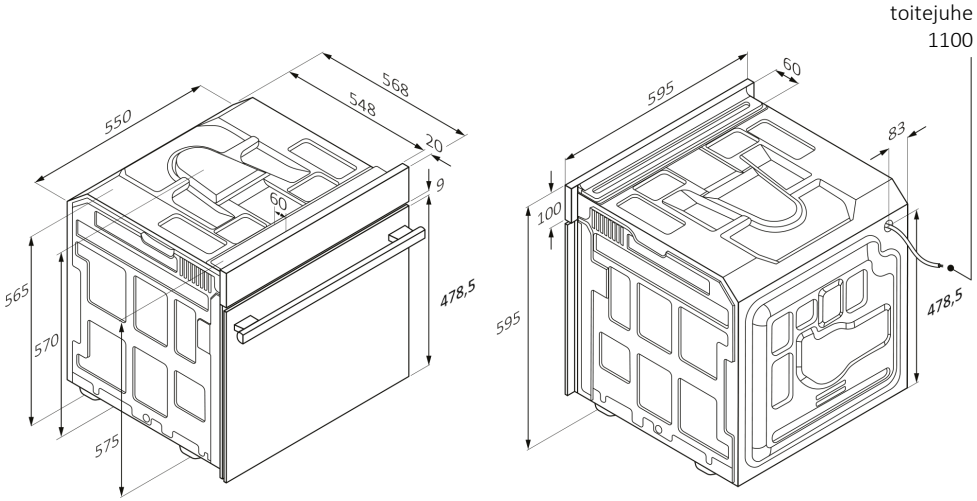
– elektroonikaromusid ei tohiks käidelda koos olmejäätmetega;
– elektroonikaromud tuleks viia spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõte.

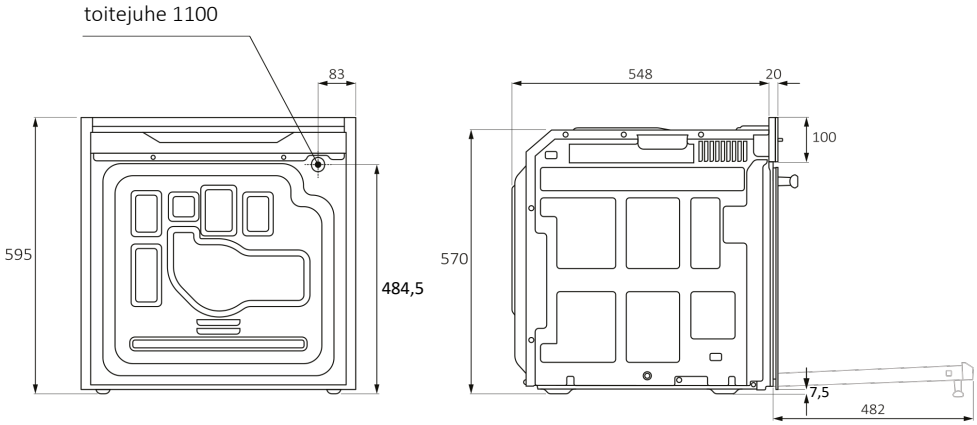
Paljudes riikides võib toimida suurte olmeelektroonikaromude kogumisteenus. Uue seadme ostmisel saate vana tagastada müüjale, kes peab selle ühekordselt tasuta vastu võtma, kui vana seade on uuega sama tüüpi ja samade funktsioonidega.

8.2. KESKKONNA SÄÄSTMINE JA AUSTAMINE

Võimaluse korral vältige ahju eelsoojendamist ja proovige see alati täita.
Avage ahju ust nii harva kui võimalik, sest alati, kui uks avatakse, hajub osa õõnes olevast soojusest. Olulise energiasäästu saavutamiseks lülitage ahi välja 5–10 minutit enne küpsetusaja kavandatud lõppu ja kasutage jääksoojust, mida ahi veel tekitab. Hoidke tihendid puhtad ja korras, et vältida soojuse õõnest välja pääsemist. Kui teil on mitme tariifiga elektrileping, muudab „küpsetusviivituse“ programm energia säästmise lihtsamaks, lükates toidu valmistamise edasi madalama tariifiga ajale.

9. PAIGALDAMINE

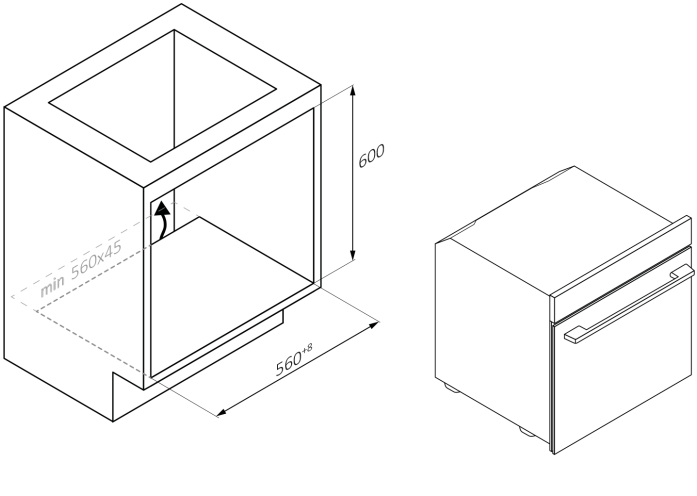


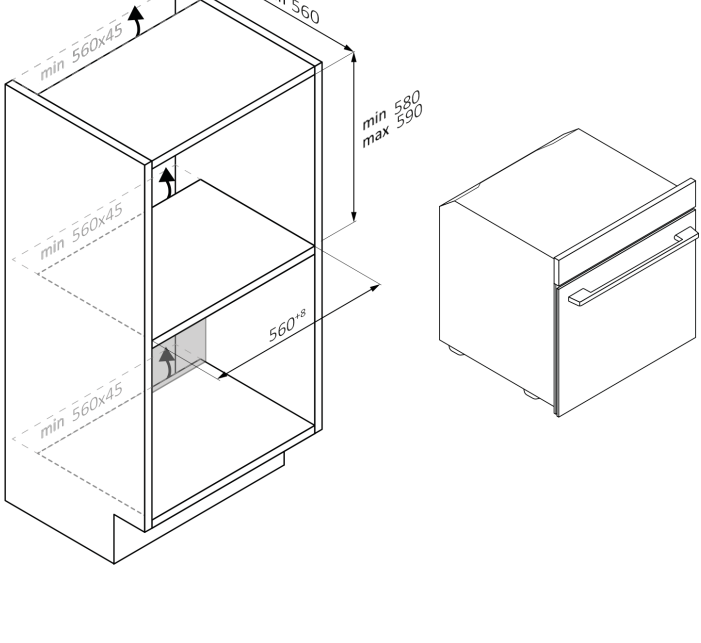


Tagantvaade

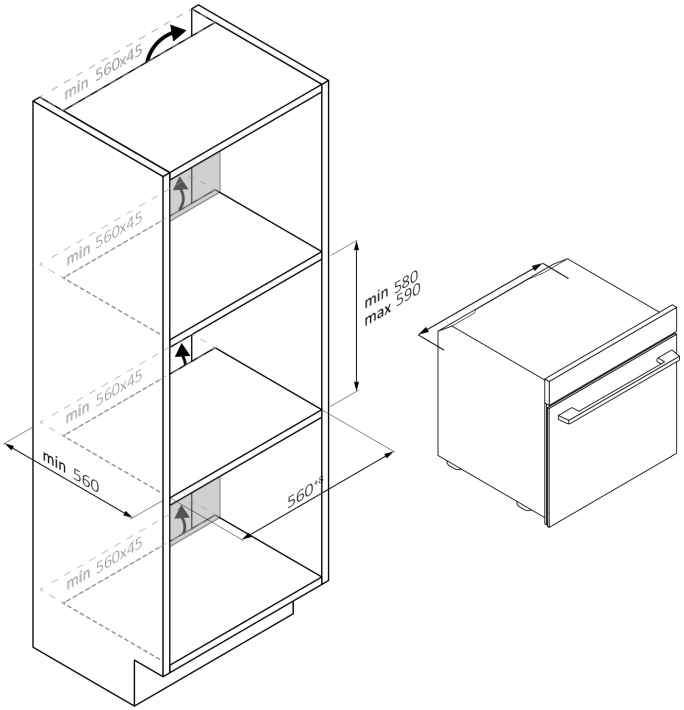
Külgvaade

mm

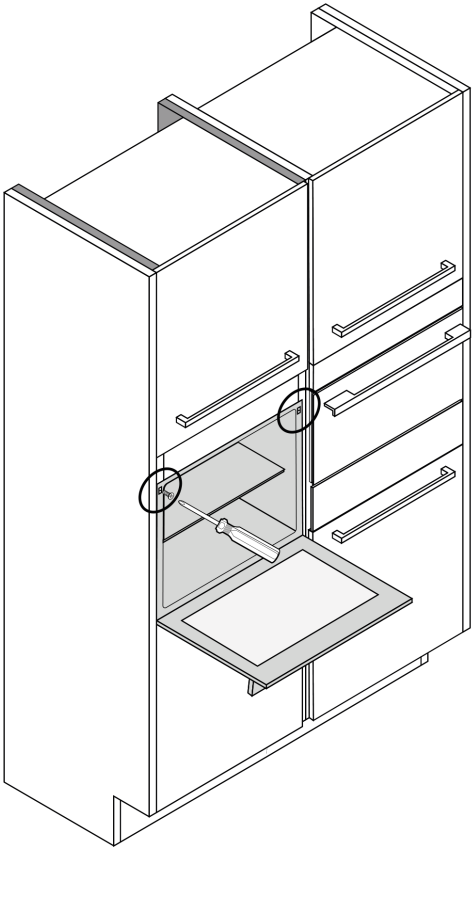

600
min 560x45
560+8

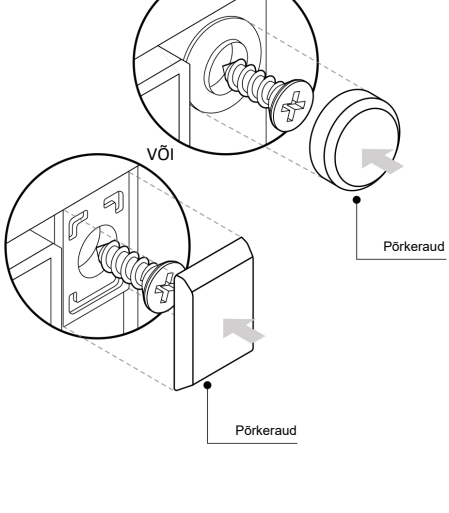

min 560
min 560x45
min 580
max 590
min 560x45
560+8
min 560x45

mm


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

mm





mm

LAIPNI LŪDZAM

Paldies, ka izvēlējāties mūsu produktu. Lai garantētu drošību un iegūtu vislabākos rezultātus, uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, tostarp drošības norādījumus, un saglabājiet to turpmākai atsaucei.
Pirms cepeškrāsns uzstādīšanas norakstiet sērijas numuru, kas var būt nepieciešams remontam. Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav radīti bojājumi, un šaubu gadījumā pirms lietošanas konsultējieties ar tehniķi.
Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.

PIEZĪME. Ņemiet vērā, ka cepeškrāsns funkcijas un piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

KOPSAVILKUMS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

2. PRODUKTA IEVADS
2.1. Produkta pārskats
2.2. Piederumi
2.3. Vadības panelis
2.4. Savienojamība

3. PIRMS SĀKŠANAS
3.1. Informācija, lai sāktu
3.2. Pirmā lietošana
3.3. Iepriekšēja tīrīšana

4. PRODUKTA DARBĪBA
4.1. Kā produkts darbojas
4.2. Ēdiena gatavošanas funkcijas
4.2.1. Standarta funkcijas
4.2.2. Īpašas funkcijas
4.2.3. Vairāku posmu funkcija

5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS
5.1. Vispārējā gatavošanas tabula
5.2. Everyday cooking tabula

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA
6.1. Vispārīgi ieteikumi
6.2. Cepeškrāsns tīrīšana
6.2.1. Cepeškrāsns iekšpusē: tīrīšanas funkcijas
6.2.2. Cepeškrāsns ārpuse: stikla durvju noņemšana un tīrīšana
6.3. Piederumu tīrīšana
6.4. Apkope

7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA
8.1. Ierīces utilizācija
8.2. Vides glābšana un saudzēšana

9. UZSTĀDĪŠANA

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- ⚠ **UZMANĪBU:** lai izvairītos no riska, ko rada termiskā izslēdzēja nejauša atiestatīšana, šai ierīcei nedrīkst padot strāvu caur ārēju komutācijas ierīci, piemēram, taimeri, kā arī to nedrīkst savienot ar ķēdi, ko regulāri ieslēdz un izslēdz komunālo pakalpojumu uzņēmums
- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem cepeškrāsns iekšpusē.

Lietošana saskaņā ar plānoto izmantošanu

- Lietojiet cepeškrāsni tikai paredzētajam nolūkam, proti, tikai pārtikas produktu gatavošanai. Jebkāda cita lietošana, piemēram, siltuma avota lomā, tiek uzskatīta par neatbilstošu un tādējādi bīstamu. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies neatbilstošas, nepareizas vai nepamatotas lietošanas dēļ.

Lietošanas ierobežojumi

- Ierīci drīkst lietot personas no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- Šo ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās netiek uzraudzītas vai ja persona, kas atbild par viņu drošību, nav tām sniegusi norādījumus par ierīces lietošanu.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Mazi bērni ir jātur drošā attālumā.

UZSTĀDĪŠANAS BRĪDINĀJUMI

- Cepeškrāsni var novietot augstu kolonnā vai zem darba virsmas.
- Pirms nostiprināšanas ir jānodrošina laba ventilācija cepeškrāsnij paredzētajā vietā, lai tajā varētu cirkulēt svaigais gaiss, kas nepieciešams iekšējo daļu dzesēšanai un aizsardzībai. Izveidojiet attēlos norādītās atveres atbilstoši stiprinājuma veidam. Piestiprinot cepeškrāsni pie mēbelēm, vienmēr izmantojiet ierīces komplektācijā iekļautās skrūves.
- Lai darbinātu ierīci nominālas frekvences apstākļos, nav nepieciešamas papildu darbības/iestatījumi.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai izvairītos no pārkaršanas.
- Uzstādīšanas laikā cepeškrāsns ir jāatvieno no elektrotīkla, lai izvairītos no pārkaršanas.
- Ja nepieciešama ražotāja palīdzība, lai novērstu neatbilstošas uzstādīšanas rezultātā radušās kļūmes, uz šādu palīdzību garantija neattiecas. Jāievēro uzstādīšanas norādījumi, kas paredzēti profesionāli kvalificētam personālam.
- Nepareiza uzstādīšana var radīt kaitējumu vai traumas cilvēkiem, dzīvniekiem vai mantām. Ražotājs nav atbildīgs par šādu kaitējumu vai traumām.
- Uzstādīšana jāveic kvalificētam tehniķim, kuram jāzina un jāievēro uzstādīšanas valstī spēkā esošie tiesību akti un ražotāja norādījumi.
- Pēc ierīces izņemšanas no iepakojuma vienmēr pārbaudiet, vai tā nav bojāta. Problēmas gadījumā pirms uzstādīšanas sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu un nepievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Pirms ierīces lietošanas noņemiet iepakojuma materiālus.
- Uzstādīšanas laikā neizmantojiet cepeškrāsns durvju rokturi, lai paceltu un pārvietotu cepeškrāsni.
- Uzstādīšanas un blakus esošajām mēbelēm ir jāspēj izturēt 95 °C temperatūra.
- 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 BRĪDINĀJUMI

- Kontaktligzdai jābūt piemērotai marķējumā norādītajai slodzei, turklāt tai nepieciešamas iezemēts kontakts, kas darbojas. Zemējuma dzīsla ir dzeltenīgi zaļā krāsā. Šo darbību drīkst veikt tikai atbilstoši kvalificēts speciālists.
- Lai izveidotu savienojumu ar barošanas avotu, var izmantot spraudni vai fiksētu elektroinstalāciju, starp ierīci un barošanas avotu novietojot universālas polaritātes pārtraucēju ar pārsprieguma III kategorijas prasībām atbilstošu kontaktu atdalīšanu, kas iztur maksimālo pievienoto slodzi un atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.
- Ja kontaktligzda nav saderīga ar ierīces spraudni, lūdziet kvalificētam elektriķim nomainīt kontaktligzdu pret piemērotu. Spraudnim un kontaktligzdai jāatbilst normatīviem, kas ir spēkā uzstādīšanas valstī.
- Dzeltenīgi zaļajam zemējuma kabelim nedrīkst izmantot pārtraucēju. Savienojumam izmantotajai kontaktligzdai vai universālas polaritātes pārtraucējam ir jābūt viegli pieejamam pēc ierīces uzstādīšanas.
- Ja barošanas vads ir bojāts, to drīkst nomainīt ražotājs, tā klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis vai cita kvalificēta persona, lai izvairītos no bīstamības. Lai veiktu remontu, jāsazinās tikai ar klientu apkalpošanas nodaļu un jāpieprasa izmantot oriģinālās rezerves daļas.
- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- **⚠BRĪDINĀJUMS.** Pirms spuldzes nomaiņas jāpārliecinās, vai ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no elektriskās strāvas triecienu saņemšanas riska.
- 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 izraisa termiskā izslēdzēja nejauša atiestatīšana, šī ierīce nedrīkst būt piegādātāja, 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

- Pilienu plātē savāc atliekas, kas nopil ēdienu gatavošanas laikā.
- Novietojot Airfry plāti 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.
- Ēdienu gatavošanas laikā cepeškrāsnī vai uz durvju stikla var veidoties kondensāts. Tā ir normāla parādība. Lai mazinātu šo iedarbību, pēc ieslēgšanas nogaidiet 10–15 minūtes un tikai tad ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Jebkurā gadījumā kondensāts pazūd, kad cepeškrāsnī sasniegta gatavošanas temperatūra.
- Gatavojiet dārzeņus traukā ar vāku, nevis uz atklātas paplātes.
- Izvairieties no ēdiena atstāšanas cepeškrāsnī pēc gatavošanas ilgāk par 15/20 minūtēm.
- Ilgstošs strāvas padeves pārtraukums gatavošanas fāzē var izraisīt uzraudzības ierīces darbības traucējumus. Tādā gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Neizklājiet cepeškrāsns sieniņas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami veikalos. Alumīnija folija vai citi aizsarglīdzekļi, nokļūstot tiešā saskarē ar karsto emalju, var izkust un deformēt iekšējo emalju.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Nekad nenoņemiet cepeškrāsns durvju blīvi.
- ⚠**UZMANĪBU:** Gatavošanas laikā vai tad, kad cepeškrāsns ir karsta, iekšējās telpas apakšdaļā nedrīkst liet ūdeni.
- Lai pareizi izmantotu cepeškrāsni, nav ieteicams novietot pārtiku tiešā saskarē ar plauktiem un plātēm, bet izmantot cepeškrāsns papīru un/vai īpašus traukus.

BRĪDINĀJUMI (*ATTIECĪBĀ UZ PYRO CEPEŠKRĀSNĪM)

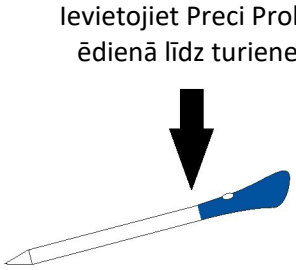
- Pirms tīrīšanas jānotīra izlijušais šķidrums.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Pirms automātiskās tīrīšanas cikla sākšanas:
  - Notīriet cepeškrāsns durvis.
  - Noņemiet lielās ēdienu atliekas vai gabaliņus no cepeškrāsns iekšpuses, izmantojot mitru sūkli. Neizmantojiet mazgāšanas līdzekļus;
  - Izņemiet visus piederumus un bīdāmo statīvu komplektu (ja tāds ir);
  - Neievietojiet cepeškrāsnī auduma dvieļus.
- Cepeškrāsnīs ar gaļas temperatūras zondi pirms tīrīšanas cikla izpildes ir nepieciešams aizvērt atveri, izmantojot komplektācijā iekļauto uzgriezni. Ja netiek izmantota gaļas temperatūras zonde, vienmēr aizveriet atveri, izmantojot uzgriezni.
- Pirolītiskās tīrīšanas procesa laikā (ja tas ir pieejams) virsmas var kļūt karstākas nekā parasti un bērni jātur drošā attālumā.
- Ja virs cepeškrāsns ir uzstādīta plīts virsma, nekad to nelietojiet, kamēr darbojas pirolizētājs; lai plīts virsma nepārkarstu.

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

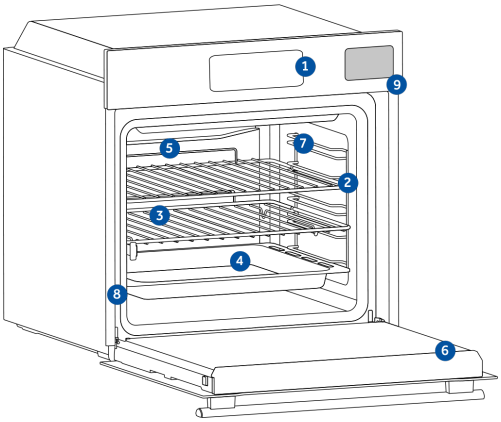
- Šis produkts ir paredzēts tikai cepeškrāsnīm. Tas jāizmanto tikai tā, kā aprakstīts šajā lietotāja rokasgrāmatā.
- NEPIESKARIETIES ZONDEI Preci Probe AR KAILĀM ROKĀM TŪLĪT PĒC GATAVOŠANAS. Vienmēr valkājiet cepeškrāsns cimdus, lai zondi Preci Probe pēc gatavošanas izņemtu no ēdiena.
- Lai pareizi izmantotu temperatūras zondi, gatavošanas laikā ir svarīgi pilnībā ievietot zondes metāla stieni ēdienā, līdz tas sasniedz melno keramikas daļu, kas atrodas zondes galā.



- 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.
- Šis izstrādājums nav paredzēts 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. Keramikas daļa var sasniegt 350 °C temperatūru.
- 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 IEVADS

2.1. PRODUKTA PĀRSKATS

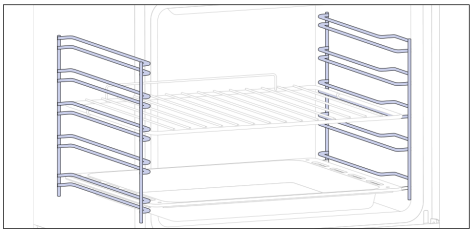


1. **Vadības panelis**
2. **Plauktu pozīciju numuri**
3. **Restītes**
4. **Paplātes**
5. **Ventilatora pārsegs**
6. **Cepeškrāsns durvis**
7. **Sānu stiepļu restītes** (ja ir: tikai līdzenām cepeškrāsns telpām)
8. **Sērijas numurs un kvadrātkods**
9. **Tvaika tvertnes ievietošana**

Ierakstiet šeit savu sērijas numuru turpmākai atsaucei.

2.2. PIEDERUMI

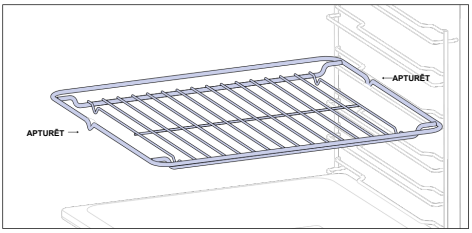
Sānu stiepļu restītes (tikai, ja ir*)



Sānu statīvi, kas atrodas cepeškrāsns telpas abās pusēs, ir paredzēti cepšanas plātes un režģu novietošanai ēdiena gatavošanas laikā.

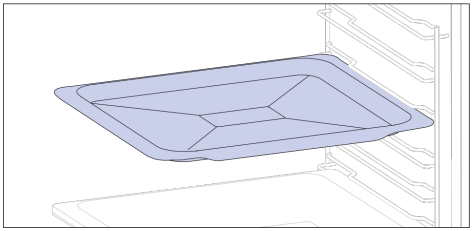
PIEZĪME. 6 vai 7 līmeņi atkarībā no modeļa.

Metāla restītes



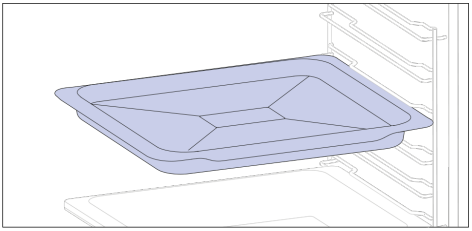
Metāla režģis cepeškrāsnī ir noņemams, regulējams plaukts, kurā var izmantot ēdiena gatavošanas traukus, nodrošina vienmērīgu ēdiena gatavošanu un atvieglo tīrīšanu. To var izmantot, lai noturētu šķīvjus un pannas dažādos augstumos dažādām ēdiena gatavošanas vajadzībām.

Cepšanas plāte (tikai, ja ir*)



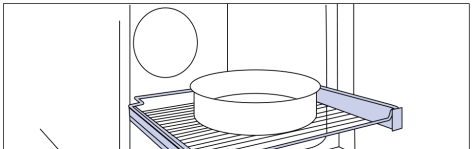
Cepšanas plāte ir ideāli piemērota, lai nodrošinātu vienmērīgu apakšējo apbrūninÀ¹anu, padarot to ideāli piemērotu cepumiem un konditorejas izstrādājumiem, pateicoties seklajam, plakanajam dizainam. Turklāt, novietojot to zem ēdiena gatavošanas režģa, tas var palīdzēt savākt pilienus un nepieļaut cepeškrāsns notraipīšanos.

Dziļā paplāte



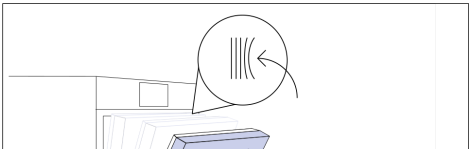
Dziļākā plāte ir ideāli piemērota receptēm, kur jāpievieno šķidrumi vai dažādi slāņi, piemēram, sautējumiem un cepešiem. Tās dziļums ir īpaši izstrādāts, lai nodrošinātu tajā pagatavotā ēdiena vēlamo konsistenci.

Teleskopiskās vadotnes (tikai, ja ir*)



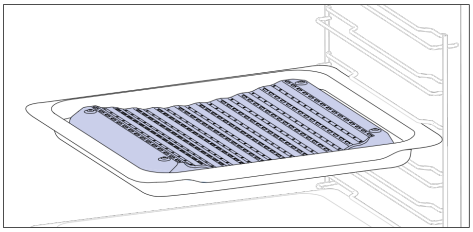
Teleskopiskās cepeškrāsns sliedes ir plaukti, kurus var pagarināt, atvieglojot priekšmetu novietošanu vai izņemšanu, neiesniedzoties dziļi karstā cepeškrāsnī. Tie uzlabo drošību, stabilitāti un tos var regulēt dažādos līmeņos.

Soft Close/Soft Open viras (tikai, ja ir*)



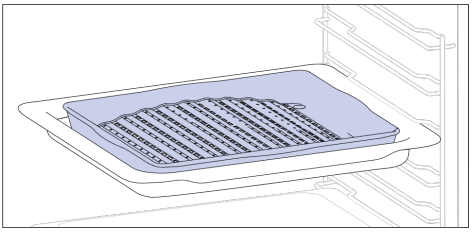
Viegli aizveramas un atvērtas eņģes kontrolē durvju kustību, nodrošinot vienmērīgu virzību un novēršot durvju aizciršanu.

Dubultā plāte — TVAIKA režīms (tikai, ja ir*)



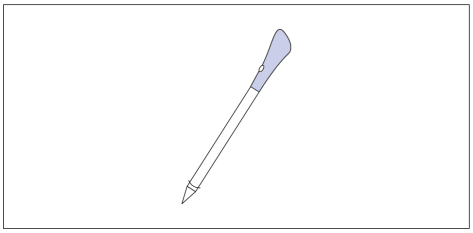
Ieliektā forma nodrošina pareizu ēdiena gatavošanas laikā izdalītā mitruma cirkulāciju, lai ēdiena mitruma līmenis būtu augsts. Atbilstoši plātē ielietajam ūdens daudzumam ēdiens tiek pagatavots sausāks vai vairāk "mitra" ēdiena gatavošana.

Dubultā plāte — bārbekjū režīms (tikai, ja ir*)



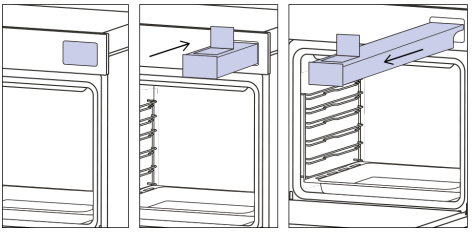
Izliektā forma ir piemērota grilēšanai cepeškrāsnī augstā temperatūrā (220°), panākot grila cienīgu rezultātu mājās bez liekiem dūmiem, ko nodrošina tauku noteci-nāšanas funkcija plātes apakšā.

Zonde Preci probe (tikai, ja ir*)



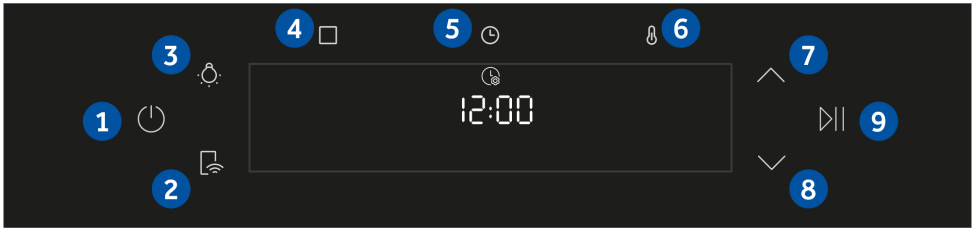
Šī zonde ir temperatūras sensors, kas, ievietots ēdienā un savienots ar cepeškrāsni, izmantojot Bluetooth, ļauj kontrolēt ēdiena iekšējo temperatūru gatavošanas laikā. To galvenokārt izmanto zivīm un gaļai.

Tvaika tvertne



Tvaika tvertne ir atvilktne, kuru var piepildīt ar ūdeni, kas ir nepieciešams ēdiena gatavošanas un tīrīšanas ar tvaiku programmām.

2.3. VADĪBAS PANELIS



Funkcijas un funkciju rangu var mainīt atkarībā no modeļa.

1. Ieslēgšana/izslēgšana
2. Tālvadība
3. Lampa
4. Funkcijas
5. Laiks
6. Temperatūra

7/8. Navigācijas pogas

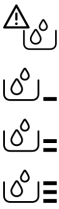
9. Sākt/apturēt

GALVENĀS FUNKCIJAS

Vadības panelim ir šādas galvenās funkcijas:

Simbols	Funkcija	Apraksts
	Ieslēgšana/izslēgšana	Nospiediet, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsni.
	Tālvadības ieslēgšana/izslēgšana	Nospiediet pogu, lai aktivizētu tālvadību, kad cepeškrāsns ir savienota pārī ar lietotni hOn (izmantojot lietojumprogrammu).
	Apgaismojums	Nospiediet, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsns telpas apgaismojumu
	Funkcijas	Nospiediet vienu reizi, lai piekļūtu manuālajām funkcijām, divas reizes, lai skatītu Everyday Cooking programmas, trīs reizes, lai atvērtu tīrīšanas izvēlni, vai četras reizes, lai atvērtu Wi-Fi izvēlni.
	Laiks	Nospiediet vienu reizi, lai iestatītu gatavošanas ilgumu, divas reizes, lai atvērtu minūšu skaitītāju (pieejams gaidstāves režīmā), trīs reizes, lai aktivizētu uzsākšanas aizkavi. Gaidstāves režīmā ir pieejams virtuves taimeris un (turot nospiestu 3 sekundes) pareiza laika rādījums.
	Temperatūra	Nospiediet vienreiz, lai pārbaudītu temperatūru cepeškrāsns telpā, vai divreiz, lai aktivizētu ātrās uzkarsēšanas opciju (pieejama tikai cepeškrāsns uzkarsēšanas posmā).
	Navigācijas pogas	Nospiediet navigācijas pogas, lai pārslēgtos starp dažādām funkcijām un pielāgotu parametrus.
	Sākt/apturēt	Nospiediet, lai sāktu/apturētu gatavošanu vai apstiprinātu funkcijas.

PARĀDĪTĀS ATGRIEZENISKĀS SAITES (redzamas tikai, ja aktīvas)

Simbols	Atgriezeniskās saites	Apraksts
	**Nav tvertnes**	Ikona parādās, ja nav tvaika tvertnes.
	**Uzpildīt tvertni**	Ikona parādās, kad tvaika tvertnē jāiepilda ūdens.
	**Notiek iztukšošana**	Ikona parādās iztukšošanas procesa laikā.
	**Tukša tvertne**	Ikona parādās, ja tvaika tvertnē nav ūdens.
	**Iztukšot tvertni**	Tiek parādīta ikona, kas aicina lietotāju iztukšot tvaika tvertni.
	**Ūdens līmeņa atgriezeniskās saites**	Joslas blakus ikonai norāda tvaika tvertnē pieejamo ūdens daudzumu.

2.4. SAVIENOJAMĪBA

Bezvadu funkcijas parametri

Tehnoloģija	Wi-Fi	Bluetooth
Standarta	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenču josla(-as) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimālā jauda [mW]	100	10

Preci probe modeļa et180 bezvadu parametri

Tehnoloģija	Bluetooth
Standarta	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenču josla(-as) [MHz]	2400÷2480
Maksimālā jauda [mW]	2,5 - (4 dBm)

INFORMĀCIJA PAR TĪKLĀ SAVIENOTĀM IEKĀRTĀM

Tīklā pievienotā produkta jaudas patēriņš gaidstāves režīmā, ja ir pievienoti visi vadu tīkla porti un aktivizēti visi bezvadu tīkla porti: 2,0 W

Bezvadu tīkla porta aktivizēšana

Wi-Fi modulis tiek ieslēgts, tiklīdz lietotājs nospiež ieslēgšanas pogu.

Bezvadu tīkla porta deaktivizēšana

Wi-Fi modulis tiek deaktivizēts, tiklīdz lietotājs nospiež izslēgšanas pogu. Wi-Fi var deaktivizēt, kad cepeškrāsns ir ieslēgta, Wi-Fi iestatījumu izvēlnē atlasot “Izslēgt”.

Ar šo Candy Hoover Group Srl apliecina, ka radioiekārta atbilst Direktīvai 2014/53/ES un attiecīgajām Apvienotās Karalistes tirgus likumdošanas prasībām. Pilns atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šādā interneta adresē: www.candy-group.com

MIJIEDARBĪBA AR LIETOTNI

Ierīce var būt savienota ar mājas bezvadu tīklu un tiek darbināta attālināti, izmantojot lietotni. Pievienojiet ierīci, lai nodrošinātu, ka tā ir atjaunināta ar jaunāko programmatūru un funkcijām.

PIEZĪME

- Kad cepeškrāsns ir ieslēgta, Wi-Fi ikonas mirgo 30 minūtes. Šajā periodā var reģistrēt produktu.
- Pārliecinieties, ka jūsu mājas Wi-Fi tīkls ir ieslēgts.
- Jums tiks sniegti detalizēti norādījumi gan cepeškrāsnī, gan mobilajā ierīcē.
- Cepeškrāsns pievienošana var ilgt līdz 10 minūtēm.
- Sīkākus norādījumus un problēmu novēršanu skatiet lietotnē.

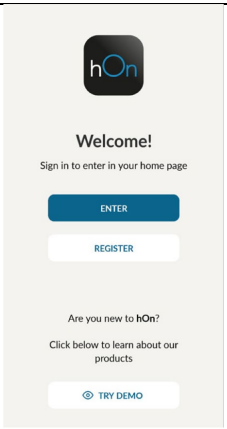
Lejupielādējiet savā viedtālrunī.

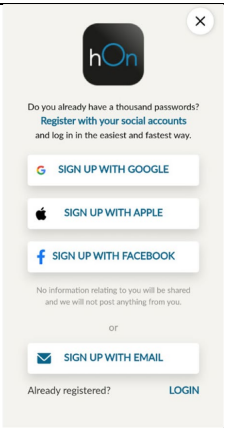
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

JAUNA LIETOTĀJA REĢISTRĀCIJA

- Noklikšķiniet uz “Reģistrēties”
- Varat reģistrēties, izmantojot sociālos kontus vai savu personīgo e-pasta adresi

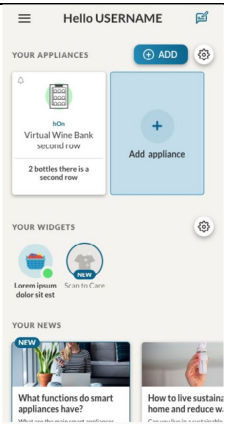




ĀTRĀ PĀRA REĢISTRĀCIJA

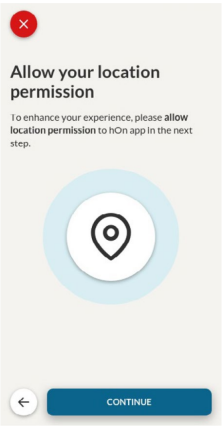
1. darbība

- Atlasiet “Pievienot ierīci”.



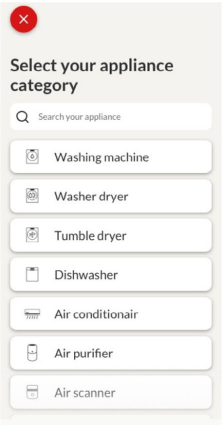
2. darbība

- Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai.



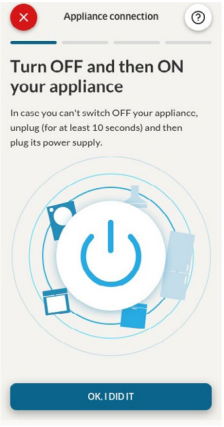
3. darbība

- Atlasiet cepeškrāsni no ierīces kategorijas.



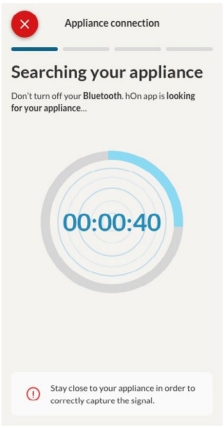
4. darbība

- Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet.



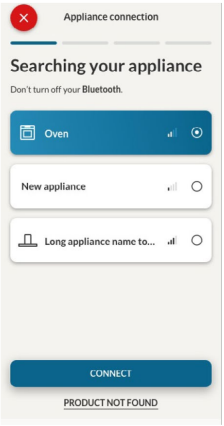
5. darbība

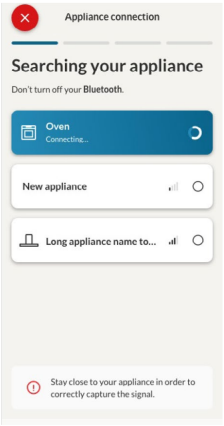
- Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves tehniku.



6.1.–6.2. darbība

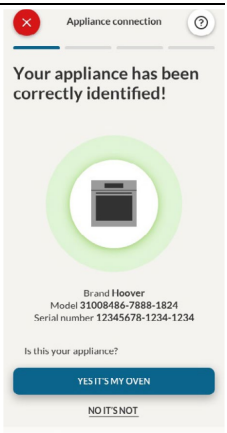
- Atlasiet savu sadzīves ierīci, pieskarieties “Savienot” un uzgaidiet dažas sekundes.





7. darbība

- Kad cepeškrāsns ir atrasta, varat to kontrolēt, izmantojot lietotni hOn.

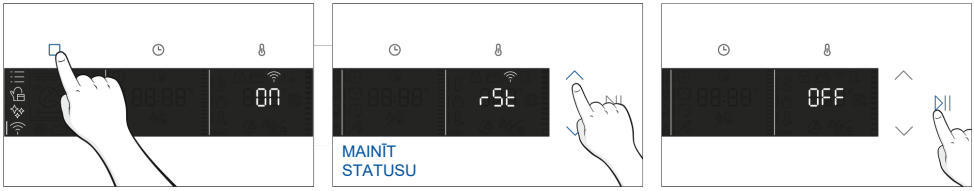


WI-FI IESTATĪJUMU MAIŅA

Kad ierīce ir pievienota, lietotājs var mainīt WiFi iestatījumus starp:

- **Wi-Fi ir ieslēgts. Cepeškrāsns statusu var uzraudzīt tikai lietotnē.**
- **Wi-Fi hOn. Cepeškrāsni var izmantot tikai lietotnē.**
- **Wi-Fi ir izslēgts. Cepeškrāsns nav pievienota, bet joprojām ir reģistrēta, saglabājot tīkla akreditācijas datus.**
- **Wi-Fi ir atiestatīts. Savienojums ir atiestatīts, un ir iespējama jauna reģistrācija.**

1. Pieskarieties ☐ un ievadiet WI-FI izvēlnē. Displejā parādās “On” (Ieslēgts).
2. Displejā parādās “On” (Ieslēgts).
3. Izmantojiet bultiņas, līdz tiek parādīts “Off” (Izslēgts) vai atiestatīts iestatījums “rSt”.



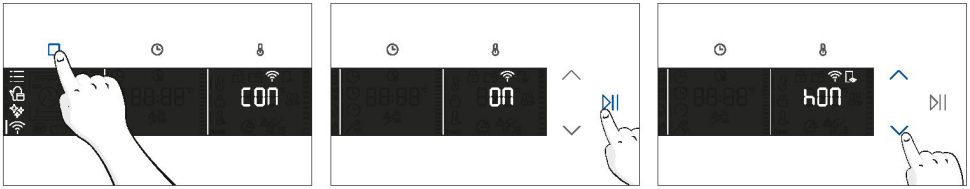
TĀLVADĪBA

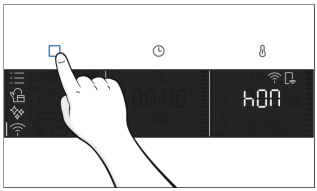
Tālvadība piedāvā daudzas priekšrocības lietotājiem, uzlabojot ērtības, efektivitāti un vispārējo gatavošanas pieredzi, sniedzot iespēju kontrolēt produktu tieši no ierīces un lietotnes.
Šī funkcija ļauj, izmantojot šo ierīci, baudīt dažādas funkcijas, piemēram, tūlīt vai plānoti sākt recepšu vai ēdiena gatavošanas programmas, kas jau ir pieejamas lietotnē; reāllaika recepšu progresa uzraudzību; izmantoto ēdiena gatavošanas parametru pielāgošanu; ēdiena gatavošanas procesa uzraudzību, izmantojot zondi; saglabāto recepšu pārvaldību, izmantojot produkta “Jolly funkciju” (skatiet saistīto sadaļu). Turklāt ir iespējams saņemt paziņojumus, kad programmas un receptes ir pabeigtas. Tālvadību var aktivizēt tikai tad, kad produkts ir reģistrēts.

PIEZĪME. Tas ir pieejams visām produkta gatavošanas funkcijām, izņemot sacepuma, grilēšanas un Supergrill programmas.

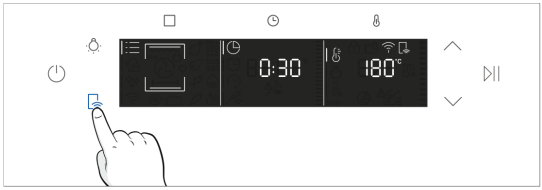
Tālvadības aktivizēšana

1. Pieskarieties ☐ , lai atlasītu Wi-Fi režīmu.
2. Displejā parādās “connect” (savienot). Pieskarieties ⏯. Sāk mirgot uzraksts “On” (Ieslēgts).
3. Pieskarieties ⌄ , lai izvēlētos “hOn” režīmu, un pieskarieties ⏯, lai aktivizētu tālvadības pulti.
4. Nospiediet ☐ , lai izietu no “hOn” režīma.
5. Piekļūstiet lietotnei, izvēlieties programmu un ļaujiet sākt ēdiena gatavošanu. Procesa laikā ir iespējams kontrolēt un mainīt programmas parametrus gan produktā, gan lietotnē.



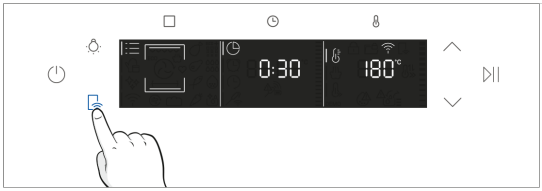


Ēdiena gatavošanas laikā ir iespējams arī aktivizēt tālvadību, nospiežot attiecīgo pogu



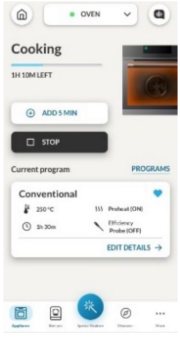
Tālvadības pārtraukšana

Kamēr notiek gatavošanas programma, to var apturēt tieši no paša produkta, nospiežot attiecīgo tālvadības pults pogu, kas iekļauta ierīces komplektācijā.



Jūs varat arī apturēt gatavošanas programmu attālināti, izmantojot lietotni un noklikšķinot uz “STOP” pogas displeja ierīcē. Cepeškrāsns automātiski pārtrauks ēdiena gatavošanu.

PIEZĪME. Ja lietotājs aptur notiekošo ēdiena gatavošanu cepeškrāsnī, vienlaicīgi apturētā gatavošana būs redzama lietotnē.



3. PIRMS SĀKŠANAS

3.1. INFORMĀCIJA, LAI SĀKTU

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni, jūs varat pamanīt dūmus. Neuztraucieties, vienkārši pagaidiet, līdz dūmi izgaist, pirms izmantojat cepeškrāsni.

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. *

Dzesēšanas ventilatora darbība
Dzesēšanas ventilators ir atbildīgs par siltuma izkliedēšanu, neļaujot cepeškrāsnij un tās apkārtnei pārāk sakarst, kā arī aizsargājot virtuves ierīces no augstas temperatūras ietekmes. Šī iemesla dēļ dzesēšanas ventilators kādu laiku paliek dzirdams pat pēc cepeškrāsns izslēgšanas.
Tas darbojas gatavošanas cikla laikā un pēc tā attiecībā pret krāsns iekšējo temperatūru.
Kad dzesēšanas ventilators darbojas, tas parasti rada maigu dūcošu vai svilpjošu troksni. Jūs varat arī pamanīt siltu gaisa plūsmu, kas izplūst no spraugas starp cepeškrāsns durvīm un vadības paneli. Pirolītiskās tīrīšanas laikā un tad, kad durvis ir aizslēgtas, tiek ieslēgts dzesēšanas ventilators. *
ECO funkcijas laikā lampiņa paliks izslēgta.

(*tikai piro cepeškrāsnīm)

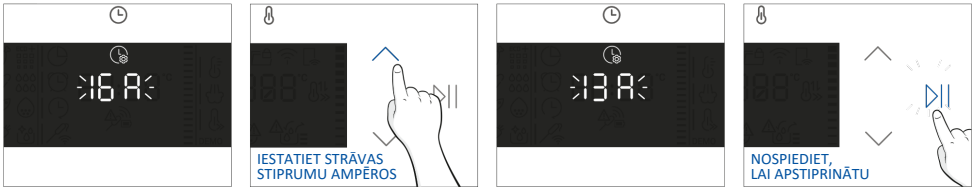
3.2. PIRMĀ LIETOŠANA

Kad ierīce tiek ieslēgta pirmo reizi, sākotnējais solis ir iestatīt dienas laiku, izvēlēties starp 13 ampēriem vai 16 ampēriem un izvēlēties skaņas līmeni.

- **IESTATIET LAIKU** Ekrānā būs redzams mirgojošs iepriekš iestatītais laiks '12:00'. Lai to mainītu, turiet ⏻ un izmantojiet bultiņas, lai iestatītu pašreizējo stundu. Nospiediet 🕒 , lai apstiprinātu stundas. Izpildiet to pašu procedūru, lai iestatītu minūtes. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏯.

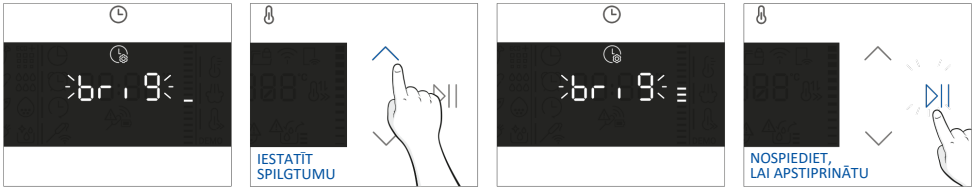


- **STRĀVAS STIPRUMS** Pēc noklusējuma cepeškrāsns ir iestatīta darbam ar lielāku jaudu, kas piemērota mājsaimniecībām ar vairāk nekā 3 kW (16 A). Ja jūsu mājai ir zemāka jauda, varat mainīt šo iestatījumu uz ⏯ 13 A. Šis iestatījums ietekmē to, cik ātri cepeškrāsns uzsilst. Izvēloties augstāku opciju (16A), tas uzkarst ātrāk (jo tiek palielināta jaudas absorbcija). Ekrānā ir redzamas divas iespējas — 13.A un 16.A. Atlasiet vēlamo, izmantojot bultiņas. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏯.

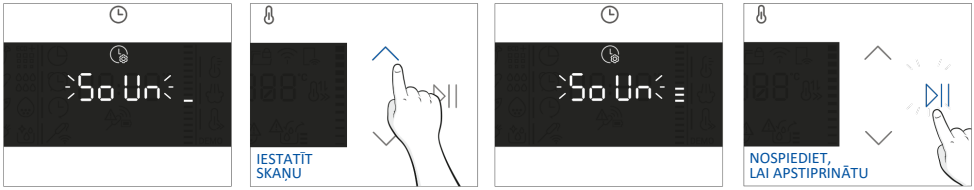


PIEZĪME. Strāvas stipruma iestatīšanas opcija ir pieejama tikai sākotnējās uzstādīšanas laikā. Lai mainītu iestatīto strāvas stiprumu, lūdzu, skatiet pēc uzstādīšanas sniegtos norādījumus.

- **SPILGTUMS** Displejā parādās simbols “brig”. Skaitļi atspoguļo spilgtuma intensitātes līmeni, ko var rediģēt, izmantojot bultiņas. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏯.

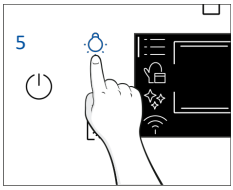


- **SKAŅA** Displejā parādās simbols “Sound” (“Skaņa”). Skaitļi norāda skaņas intensitātes līmeni, ko var rediģēt, izmantojot bultiņas. Lai apstiprinātu, nospiediet ⏯.



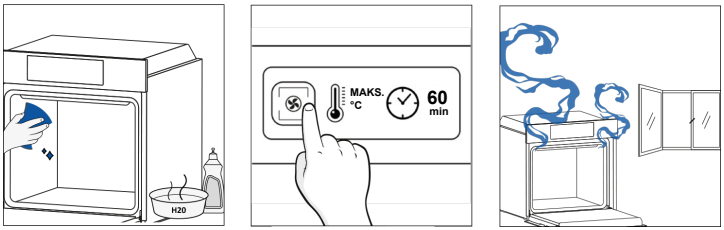
- **NORĀDĪJUMI PĒC UZSTĀDĪŠANAS**

Ir iespējams atgriezties pie sākotnējiem iestatījumiem, nospiežot lampas pogu un turot to nospiestu 5 sekundes



3.3. IEPRIEKŠĒJA TĪRĪŠANA

Iztīriet cepeškrāsni, pirms lietojat to pirmo reizi. Noslaukiet ārējās virsmas ar mitru, mīkstu drānu. Nomazgājiet visus piederumus un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi, izmantojot karsta ūdens un šķidrā mazgāšanas līdzekļa maisījumu. Iestatiet tukšai cepeškrāsnij maksimālo temperatūras režīmu un atstājiet to ieslēgtu apmēram 1 stundu, lai atbrīvotos no jaunai ierīcei raksturīgā aromāta.

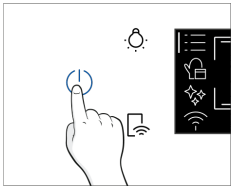


4. PRODUKTA DARBĪBA

4.1. KĀ PRODUKTS DARBOJAS

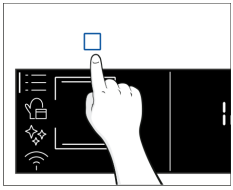
CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Nospiediet ⏻, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsni



FUNKCIJU IZVĒLNE

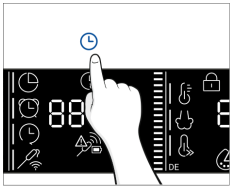
Piekļūstiet funkciju izvēlnei, nospiežot☐.
Lai uz to navigētu, pieskarieties tik reižu, cik ir nepieciešams, lai nokļūtu tālāk norādītajos iestatījumos.

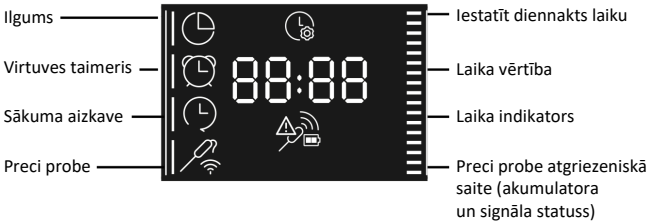


Simbols	Funkcija	Apraksts
	GALVENĀS FUNKCIJAS	Šī funkcija ļauj izvēlēties vēlamo gatavošanas programmu, izmantojot bultiņas. Pieskarieties ⏲ un, lai iestatītu laiku un temperatūru. Nospiediet ⏯, lai palaistu funkciju. Lai apturētu programmu, noklikšķiniet vēlreiz.
	ĒDIENU KATEGORIJAS	Šajā izvēlnē varat piekļūt četrām ēdiena gatavošanas kategorijām, kas jau ir integrētas jūsu cepeškrāsnī, izmantojot bultiņas. Displejā būs redzams noklusējuma laiks un temperatūra.
	Wi-Fi	Šajā režīmā jūs varat savienot cepeškrāsni ar tīklu un reģistrēt to ar hOn lietotni.
	TĪRĪŠANAS FUNKCIJAS	Šī funkcija ļauj izvēlēties tīrīšanas sistēmu, kas pieejama jūsu cepeškrāsnī.

LAIKA IZVĒLNE

Kad esat izvēlējies gatavošanas programmu, atveriet izvēlni Time (Laiks), nospiežot ◷.
Lai uz to navigētu, pieskarieties ◷ tik reižu, cik ir nepieciešams, lai nokļūtu tālāk norādītajos iestatījumos.

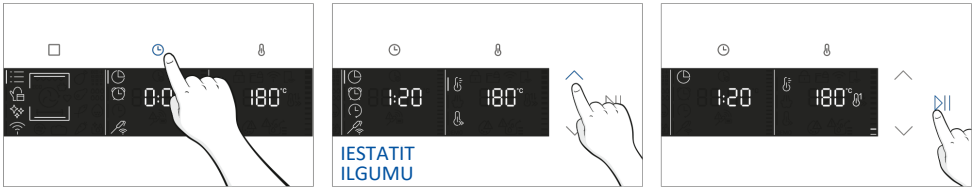




PIEZĪME. Vairākus parametrus nevar iestatīt vienlaicīgi, tāpēc atmiņā paliek tikai pēdējā kopa, kamēr iepriekšējā tiek dzēsta.

Simbols	Funkcija	Apraksts
	a) GATAVOŠANAS ILGUMS	Tas ļauj iepriekš iestatīt izvēlētajai receptei atbilstošu ēdiena gatavošanas laiku. Nospiediet ◷, lai nokļūtu izvēlnē “Time” (Laiks). Pieskarieties ◷ tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju "Gatavošanas ilgums". Pēc tam izmantojiet bultiņas, lai regulētu vērtību, un nospiediet ⏯, lai apstiprinātu. Laika atskaite sākas uzsildīšanas beigās (ja tāda ir). Gatavošanas fāzes laikā ir iespējams mainīt ilguma vērtību, nospiežot ◷ un izmantojot bultiņas. Kad ilgums ir pagājis, displejā tiek parādīts “End” (Beigt) un gatavošana tiek pārtraukta.
	b) MINŪŠU SKAITĪTĀJS	Ļauj izmantot cepeškrāsni kā modinātāju. Nospiediet ◷, lai nokļūtu izvēlnē “Time” (Laiks). Pieskarieties ◷ tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju “Minute minder” (minūšu skaitītājs). Pēc tam izmantojiet bultiņas, lai regulētu vērtību, un nospiediet ⏯, lai apstiprinātu. Gatavošanas fāzes laikā ir iespējams mainīt ilguma vērtību, nospiežot ◷ un izmantojot bultiņas. Pēc tam nospiediet ⏯, lai atsāktu gatavošanu. Kad laiks ir pagājis, gatavošana turpinās, līdz manuāli tiek pārtraukta. Šo funkciju var iestatīt arī tad, ja cepeškrāsns darbojas gaidstāves režīmā, nospiežot ◷. Kad tā ir aktivizēta, minūšu skaitītājs darbojas neatkarīgi no cepeškrāsns ēdiena gatavošanas funkcijām.
	c) SĀKUMA AIZKAVE	Ļauj izvēlēties ēdiena gatavošanas sākuma laiku. Nospiediet ◷, lai nokļūtu izvēlnē “Time” (Laiks). Pieskarieties ◷ tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju “Sākuma aizkave”. Pēc tam izmantojiet bultiņas, lai regulētu vērtību, un nospiediet ⏯, lai apstiprinātu. PIEZĪME. Sākuma aizkave ir aktivizējama tikai pēc ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšanas un nav pieejama grila funkcijām

a. GATAVOŠANAS ILGUMS



b. MINŪŠU SKAITĪTĀJS

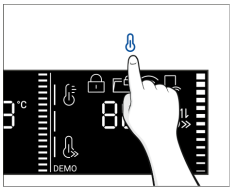


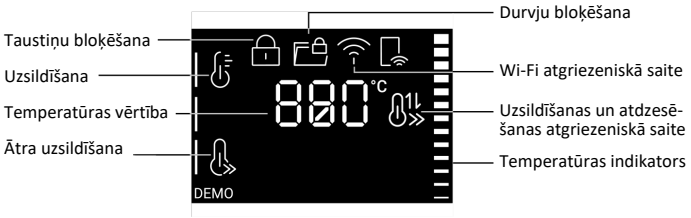
c. SĀKUMA AIZKAVE



TEMPERATŪRAS IZVĒLNE

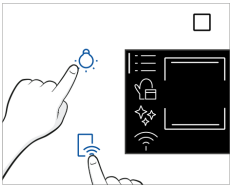
Kad esat izvēlējies gatavošanas programmu, atveriet temperatūras izvēlni, nospiežot . Lai naviģētu, pieskarieties tik reižu, cik nepieciešams, lai atvērtu tālāk norādītos iestatījumus.





Simbols	Funkcija	Apraksts
	TEMPERATŪRA	Nospiediet , lai iestatītu temperatūru, un izmantojiet bultiņas, lai regulētu vērtību.
	ĀTRA UZSILDĪŠANA	Nospiediet divreiz, lai iestatītu ātro temperatūru.

PAPILDU FUNKCIJA

Simbols	Funkcija	Apraksts
	DROŠĪBAS BLOĶĒŠANA	 Šī funkcija ļauj bloķēt ekrānu, lai nepieļautu, ka ierīci neparedzēti izmanto nepilngadīgas personas. Lai to aktivizētu, vienlaikus nospiediet gaismas indikatora un tālvadības pults pogas un turiet tās nospiestas 3 sekundes. Lietotāja interfeisā parādīsies ikona ar piekaramo slēdzeni. Šajā režīmā krāsns lietotāja saskarne ir bloķēta, un iestatījumos nevar veikt izmaiņas. Lai deaktivizētu bloķēšanas sistēmu bērnu aizsardzībai, vēlreiz nospiediet gaismas indikatora un tālvadības pults pogas un turiet tās nospiestas 3 sekundes (ikona ar atslēgu pazudīs).

4.2. ĒDIENA GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

ĀTRAS UZSILDĪŠANAS OPCIJA

Lai paātrinātu uzsildīšanas fāzi, ātrās uzsildīšanas funkciju var iestatīt, nospiežot temperatūras ikonu 3 sekundes pēc tam, kad ir izvēlēta ēdiena gatavošanas programma un temperatūra. Šī opcija aktivizēs ventilatora un sildelementu kombināciju neatkarīgi no izvēlētās ēdiena gatavošanas funkcijas.
Lai taupītu enerģiju, aktivizējot ātro uzsildīšanu, gaismas indikators būs izslēgts, līdz cepeškrāsns sasniegs vajadzīgo temperatūru

4.2.1. STANDARTA FUNKCIJAS

PIEZĪME. Funkcijām, kurām nepieciešama uzsildīšana, šajā posmā jābūt noņemtiem visiem piederumiem. Ievērojiet nākamajā tabulā sniegtos norādījumus par uzsildīšanu.
”JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA” nozīmē, ka ir nepieciešama uzsildīšana un ir pieejama ātra uzsildīšana; “NĒ” nozīmē, ka uzsildīšana nav pieejama un produkti ir jāievieto nesasildītā cepeškrāsnī.

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Pieejama PRECI PROBE zonde	Ieteikumi
	*Konvekcijas	200 °C 30–250 °C	L2/L3	JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, maizēm, cepumiem vienā līmenī.
	Konvekcija + ventilators	175 °C 50–250 °C	L2/L3	JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: cepešiem, sautējumiem, dārzeņiem vai pīrāgiem ar mitru pildījumu.
	Daudzlīmeņu	160 °C 50–250 °C	L3 (viena paplāte) L3+L6 (divas paplātes) L2+L4+L6 (trīs paplātes)	JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, cepumiem un picām vienā vai vairākos līmeņos. Ideāli piemērots dažādu ēdienu gatavošanai.
	Apakšējā sildīšana	170 °C 50-230 °C	L1/L2	JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: sautējumiem un Gentle Cooking vienā līmenī
	Apakšējā sildīšana un ventilators	170 °C 50-230 °C	L2/L3	JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: sālām kūkām vai ēdieniem ar šķidru pildījumu vienā līmenī
	Grils	L5 L1-L5	L6/L7	NĒ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: nelielam daudzumam desu vai steiku. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 plāniem produktiem, L5 biezākiem produktiem.	NĒ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: lielam daudzumam desu, steiku un grauzdētu maizu. Sakarst viss laukums zem grila elementa. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Apgrieziet ēdienu otrādi, kad ir pagājušas divas trešdaļas no ēdiena gatavošanas procesa (ja nepieciešams).

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Pieejama PRECI PROBE zonde	Ieteikumi
	**Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C 150-250 °C	L4/L5	JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: veseliem gaļas gabaliem(cepešiem) vai rīvētiem ēdieniem. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Ievirziet nopilējumu paplāti zem plaukta, lai uztvertu ēdiena izdalītos šķidrumus. Kad līdz gatavošanas beigām atlikusi puse laika, apgrieziet ēdienu otrādi, ja nepieciešams.
	Vairāku līmeņu +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	JĀ/ĀTRA UZSILDĪŠANA	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: pilnīgai ēdienkartes gatavošanai bez smaku sajaukšanas. Ēdieni nav jāizņem vienā un tajā pašā gatavošanas laikā
	Pica	300 °C 200–300 °C	L2/L3	NĒ	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: visa veida picām bez cepeškrāsns iepriekšējas uzsildīšanas. Izmantojiet zemāku temperatūru saldētiem produktiem un 300 °C mājās gatavotām receptēm
	*ECO	190 °C 150- 220 °C	L3/L4	NĒ	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: gaļas, zivju, dārzeņu gatavošanai. Šī funkcija ļauj ietaupīt enerģiju ēdiena gatavošanas laikā, saglabājot ēdienu mitru un maigu. Cepeškrāsns telpas lampa ir izslēgta.
	Airfry	200 °C 150-250 °C	L4	NĒ	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: saldētu ēdienu vai rīvmaizē daļēji pagatavotu ēdienu pagatavošanai, kas parasti ir cepti. Pateicoties īpašajai plātei**, karstais gaiss var plūst vienmērīgi
	Maize (tvaiks)	210 °C 180–220 °C	L2/L3	NĒ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: maizes un maizes klaipu gatavošanai
	Jolly	-	-	-	-	Īpaša funkcija

* Testēts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un enerģijas klases vajadzībām.
**Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas.

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Pieejama PRECI PROBE zonde	Ieteikumi
	Baltā gaļa (tvaiks)	190 °C 180–200 °C	L3/L4	NĒ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: mājputnu gaļai un baltās gaļas gabaliem
	Sarkanā gaļa (tvaiks)	190 °C 180–200 °C	L3/L4	NĒ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: liellopu gaļai un sarkanās gaļas gabaliem
	Zivis (tvaiks)	170 °C 160–180 °C	L3/L4	NĒ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: veselām zivīm un filejām
	Dārzeņi (tvaiks)	190 °C 180–200 °C	L3/L4	NĒ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: ceptiem dārzeņiem un kartupeļiem

* Testēts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un enerģijas klases vajadzībām.
**Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas.

4.2.2. ĪPAŠAS FUNKCIJAS

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Ieteikumi
♡	Jolly	-	-	-	Pievienojiet iepriekš iestatīto funkciju sarakstam savu iecienītāko funkciju, kas vēl nav atrodama jūsu cepeškrāsnī. To var konfigurēt, izmantojot hOn lietotni.

♡ Jolly funkcija

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.



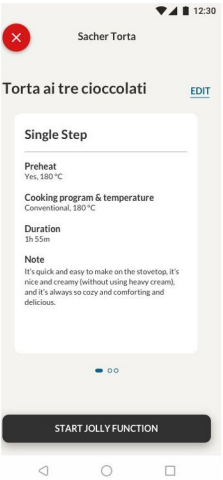
Jolly funkcijas iestatīšana

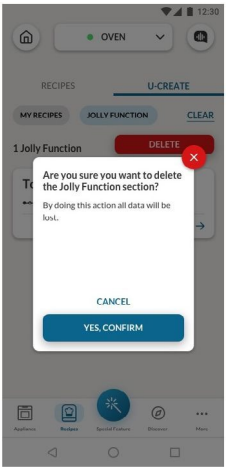
Lai iestatītu Jolly funkciju savā cepeškrāsnī, atveriet lietotnes recepšu sadaļu, atlasiet recepti, kuru vēlaties izmantot, un noklikšķiniet uz “Izmantot kā Jolly funkciju”.
No šī brīža jūs varat to palaist no produkta pat bez mijiedarbības ar lietotni. Vienkārši pagrieziet funkciju pogu uz Jolly funkciju, lai sāktu gatavošanas procesu.
Ekrānā būs redzama iepriekš iestatītā temperatūra.

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 dzēšana

Lai noņemtu Jolly funkciju no cepeškrāsns lietotāja interfeisa, piekļūstiet lietotnes recepšu sadaļai.

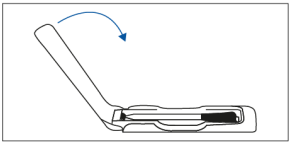
Pieskaroties receptes kartei, kas apzīmēta kā Jolly funkcija, to var dzēst, noklikšķinot uz sarkanās pogas “dzēst pogu”.

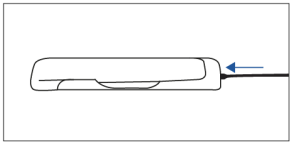
Uznirstošais logs apstiprinās darbību, lūdzot apstiprinājumu. Ja turpināsiet, cepeškrāsnī saglabātā funkcija Jolly tiks noņemta, un tā lietotnē vairs nebūs pieejama.

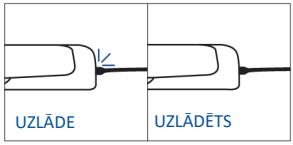
PRECI PROBE

Pirms lietošanas pārbaudiet Preci Probe uzlādi.

1. Ievietojiet zondi Preci Probe lādētājā un aizveriet vāku.
2. Pievienojiet lādētāju USB barošanas avotam, piemēram, USB adapterim vai datora/ piezīmjdatora USB ligzdai ar USB kabeli. Iespējams, ka lādētājs nedarbojas pareizi ar barošanas bloku tā automātiskās izslēgšanas funkcijas dēļ.
3. Uzlādes laikā iedegsies un mirgos lādētāja gaismas diode. Tas izslēgsies, kad zonde Preci Probe būs pilnībā uzlādēta.

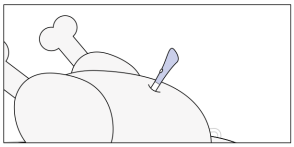


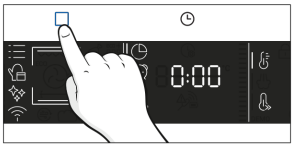


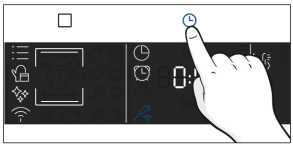


Kā reģistrēt un izmantot Preci Probe:

1. Ievietojiet zondi ēdienā.
2. Pieskarieties ☐ , lai atlasītu vēlamo funkciju, un pieskarieties tik reižu ◷, cik nepieciešams, lai atlasītu ikonu “Probe” (Zonde).
3. Pēc kāda laika krāsns atpazīs zondes kodu. Pieskarieties ⏯ un izmantojiet bultiņas, lai iestatītu mērķa temperatūru.
4. Pieskaries ⏯, lai apstiprinātu. No šī brīža cepeškrāsns izmantos zondes datus, lai uzraudzītu jūsu ēdiena iekšējo temperatūru.
5. Kad ir sasniegta vajadzīgā iekšējā temperatūra, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns izslēdzas. Uzmanīgi izņemiet zondi no ēdiena.







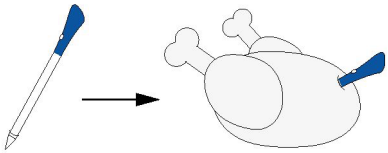






Padomi ēdiena gatavošanai

Termometrs ir aprīkots ar vienu mērīšanas punktu. Ievietojiet to pilnībā ēdienā tā, lai metāla uzgalis atrastos ēdiena centrā. Novietojiet šo punktu pēc iespējas tuvāk ēdiena biezākajai (aukstākajai) daļai, lai precīzi uzraudzītu gatavošanas procesu.



Zondi var izmantot ar manuālām funkcijām (Konvekcija, Konvekcija + ventilators, Grils, Super Grill, Sacepums un Daudzlīmeņu), ar ĒDIENU GATAVOŠANAS KATEGORIJĀM (Gaļa, Zivis, Dārzeņi) un Gentle Cooking.

Pārtikas kategorija	Ieteicamā serdes T°C	Ieteicamā pozicionēšana
Cepta liellopu gaļa	45 °C	Diagonāli biezākajā daļā. Cilindriskas formas pārtikas produktiem (piemēram, liellopu gaļas cepešiem) novietojiet uzgali pēc iespējas tuvāk ģeometriskajam centram
Cepta gaļa	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Mājputni	83-85 °C	Krūts resnākajā daļā
Zivis (veselas/steiki)	65 °C	Diagonāli biezākajā daļā
Maize/sautējumi	90 °C	Tuvu ēdiena ģeometriskajam centram

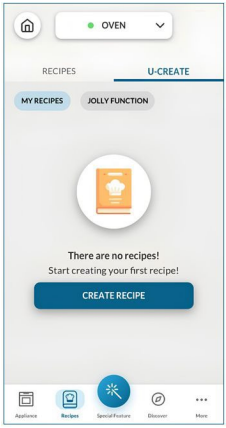
4.2.3. VAIRĀKU POSMU FUNKCIJA

Vairākposmu funkcija ļauj saglabāt iepriekš iestatītos gatavošanas parametrus (temperatūru un laiku), gatavošanas laikā mainot funkciju.

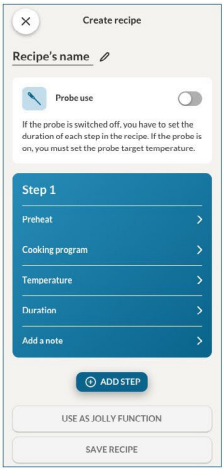
Vairākposmu receptes lietotnē hOn var izveidot, izmantojot funkciju U-Create, un saglabāt tās cepeškrāsnij.

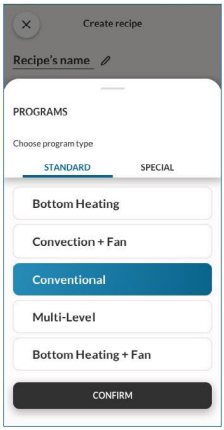
Vairākposmu recepti lietotājs var saglabāt kā Jolly funkciju, lai to saglabātu cepeškrāsnij, vai saglabāt hOn, lai to attālināti palaistu no lietotnes.

1. darbība. Lietotnes sadaļā U-Create nospiediet “Izveidot recepti”.

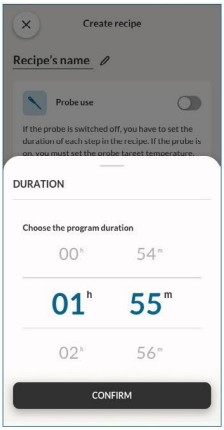


2. darbība. Rediģējiet receptes nosaukumu un izvēlieties parametrus receptes pirmajai darbībai.

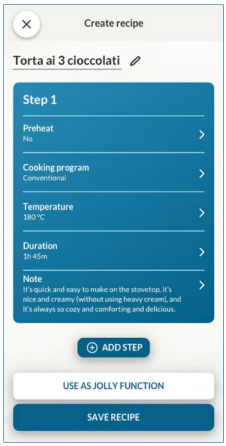




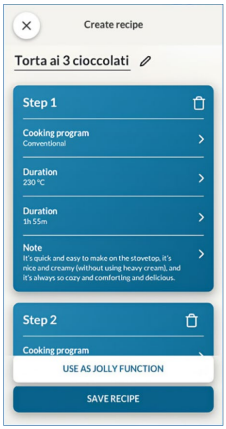


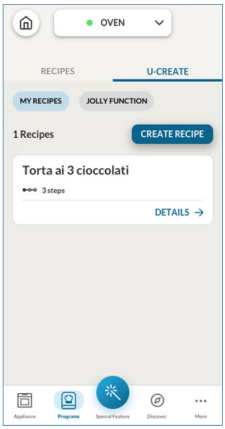


3. darbība. Pēc pirmās darbības pielāgošanas nospiediet “Pievienot darbību”, lai receptei pievienotu citu gatavošanas funkciju un pielāgotu tās parametrus.



4. darbība. Saglabājiet recepti lietotnē, lai to attālināti palaistu no hOn, vai kā “Jolly funkciju”, lai to atrastu tieši cepeškrāsnij.





5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

5.1. VISPĀRĒJĀ GATAVOŠANAS TABULA

- **7 līmeņi**

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
Konditoreja	Nelielas kūkas / smalkmaizītes	1	Konvekcijas daudzlīmeņu	175 °C 160 °C		Cepšanas plāte	L3	20–30 30–40
		2	Daudzlīmeņu	150 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L3+L6	30–40
		3	Daudzlīmeņu	140 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	40–50
	Biskvīta kūkas (26 cm Ø)	1	Konvekcijas	170 °C		Metāla režģis + kūkas forma	L2	30–40
			Daudzlīmeņu	150 °C	j	Metāla režģis + kūkas forma	L3	40–50
		2	Daudzlīmeņu	150 °C		Metāla restītes un kūkas forma	L3+L6	50–60
	Cepumi/smilšu kūkas	1	Konvekcijas daudzlīmeņu	150 °C 150 °C		Cepšanas plāte	L3	25–30 30–40
		2	Daudzlīmeņu	140 °C	J	Cepšanas plātes	L3+L6	35–45
		3	Daudzlīmeņu	140 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	35–40
	Plaucētās mīklas izstrādājumi	1	Daudzlīmeņu	190 °C	J	Cepšanas plāte	L3	25–35
		2	Daudzlīmeņu	170 °C		Cepšanas plāte	L3+L6	25–35
	Jorkšīras pudiņš	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20–30
	Bezē	1	Daudzlīmeņu	90 °C	J	Cepšanas plāte	L3	90–160
	Makarūns	1	Konvekcijas	150 °C	J	Cepšanas plāte	L3	15–20
	Ābolu pīrāgs	1	Konvekcijas	185 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	60–70
		1	Daudzlīmeņu	170 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L3	65–75
	Tarte tatin	1	Konvekcijas	170 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	40–60
	Šokolādes suflē	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte + veidnes	L3	10–15
	Siera kūka	1	Konvekcijas	150 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	50–65
	Saldēti kruasāni	1	Konvekcijas	180 °C		Cepšanas plāte	L3	20–25
		2	Daudzlīmeņu	180 °C	J	Cepšanas plātes	L2+L5	25–35
		3	Daudzlīmeņu	160 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	30–40
	Strūdele, saldēta	1	Konvekcijas	210 °C	J	Cepšanas plāte	L3	30–45
Maize un plātsmaize	Grauzdēta maize	1	Supergrill	05	N	Metāla restītes	L7	4–6
	Fokača	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L2/L3	25–35
	Pilngraudu maize	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	35–50

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
Pikanti pīrāgi un sautējumi	Sāļās kūkas / sāļie pīrāgi (26 cm ∅)	1	Konvekcija + ventilators	180 °C	J	Metāla restītes + sāļā pīrāga forma	L3	45–60
		2	Daudzlīmeņu	180 °C		Metāla restītes + sāļā pīrāga forma	L2+L5	50–70
	Siera suflē	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20–35
	Lazanja, svaiga	1	Konvekcijas	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	40–60
	Lazanja, saldēta	1	Konvekcija + ventilators	180 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	50–60
	Pildīti makaroni, saldēti	1	Konvekcija + ventilators	180 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	45–55
	Cepti makaroni	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L4	20–30
Pica	Pica, svaiga (plāte)	1	Konvekcijas pica	250 °C 300 °C	J N	Cepšanas plāte	L2/L3	15–20 18–25
		2	Daudzlīmeņu	180 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	25–35
	Svaiga pica (apaļa)	1	Konvekcijas pica	250 °C 300 °C	J N	Cepšanas plāte	L2/L3	8–10 15–20
		2	Daudzlīmeņu	180 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	30–40
	Saldēta pica (plāna garoza)	1	Konvekcijas pica	220 °C 200 °C	J N	Metāla restītes	L3	10–15
		2	Daudzlīmeņu	200 °C	J	Metāla restītes	L2+L5	15–25
		3	Daudzlīmeņu	180 °C		Metāla restītes	L2+L4+L6	25–35
Gaļa un mājputni	Cepta vesela vista (1–1,2 kg)	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	220 °C	J	Metāla restītes Novietojiet cepšanas plāti pie L1	L4	40–60
	Vistas augšstilbi	1	Cepšana ar karsto gaisu	220 °C	N	Airfry plāte**	L4	30–50
	Cepta pīle	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	50–60
	Gailis	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	220 °C	J	Metāla restītes Novietojiet cepšanas plāti pie L1	L4	20–40
	Cepts tītars	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	50–60
	Cūkgaļas ribiņas (1000–1200 g)	1	Konvekcijas	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	80–100

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
Gaļa un mājputni	Desas	1	Supergrill	04	J	Metāla restītes	L5	40–50
	Cepta liellopu gaļa (500 g)	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	220 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20–40
	Viltotais zaķis (1000–1500 g)	1	Konvekcijas	180 °C	J	Cepšanas plāte	L3	40–50
	Cepta vista ar kartupeļiem	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Dziļā plāte	L4	45–60
Zivis un jūras veltes	Grilētas jūras veltes	1	Supergrill	04	N	Metāla restītes	L5	15–30
	Saldētas zivju nūjiņas	1	Cepšana ar karsto gaisu	200 °C	N	Airfry plāte**	L4	20–25
	Cepta zivs	1	ECO	200 °C	N	Metāla restītes Novietojiet cepšanas plāti pie L1	L3	40–60
Dārzeņi	Rīvētu dārzeņu sacepums	1	ECO	200 °C	N	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	80–90
	Saldēti frī kartupeļi (300–500 g)	1	Cepšana ar karsto gaisu	220 °C	N	Airfry plāte**	L4	18–25
	Kartupeļu rīvmaize	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L4	15–25
	Grauzdēti kartupeļi	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L4	30–50

Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no patērētāja receptes un sastāvdaļām.
*ja nepieciešama uzsildīšana
** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

PIEZĪME. Lai pagatavotu kūkas, sāļos pīrāgus un citas receptes, kurām nepieciešams veidne vai trauks 2 līmeņos, novietojiet sadalīti – augšējo plāti kreisajā pusē un apakšējo plāti labajā pusē.

- **6 līmeņi**

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
Konditoreja	Nelielas kūkas / smalkmaizītes	1	Konvekcijas daudzlīmeņu	175 °C 160 °C		Cepšanas plāte	L3	20–30 30–40
		2	Daudzlīmeņu	150 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	30–40
		3	Daudzlīmeņu	140 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	40–50
	Biskvīta kūkas (26 cm Ø)	1	Konvekcijas	170 °C		Metāla režģis + kūkas forma	L2	30–40
			Daudzlīmeņu	150 °C	j	Metāla režģis + kūkas forma	L3	40–50
		2	Daudzlīmeņu	150 °C		Metāla restītes un kūkas forma	L2+L5	50–60
	Cepumi/ smilšu kūkas	1	Konvekcijas daudzlīmeņu	150 °C 150 °C		Cepšanas plāte	L3	25–30 30–40
		2	Daudzlīmeņu	140 °C	J	Cepšanas plātes	L2+L5	35–45
		3	Daudzlīmeņu	140 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	35–40
	Plaucētās mīklas izstrādājumi	1	Daudzlīmeņu	190 °C	J	Cepšanas plāte	L3	25–35
		2	Daudzlīmeņu	170 °C		Cepšanas plāte	L3+L6	25–35
	Jorkšīras pudiņš	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20–30
	Bezē	1	Daudzlīmeņu	90 °C	J	Cepšanas plāte	L3	90–160
	Makarūns	1	Konvekcijas	150 °C	J	Cepšanas plāte	L3	15–20
	Ābolu pīrāgs	1	Konvekcijas	185 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	60–70
		1	Daudzlīmeņu	170 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L3	65–75
	Tarte tatin	1	Konvekcijas	170 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	40–60
	Šokolādes suflē	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte + veidnes	L3	10–15
	Siera kūka	1	Konvekcijas	150 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	50–65
	Saldēti kruasāni	1	Konvekcijas	180 °C		Cepšanas plāte	L3	20–25
		2	Daudzlīmeņu	180 °C	J	Cepšanas plātes	L2+L5	25–35
		3	Daudzlīmeņu	160 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	30–40
	Strūdele, saldēta	1	Konvekcijas	210 °C	J	Cepšanas plāte	L3	30–45
Maize un plātsmaize	Grauzdēta maize	1	Supergrill	05	N	Metāla restītes	L6	4–6
	Fokača	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L2/L3	25–35
	Pilngraudu maize	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	35–50
Pikanti pīrāgi un sautējumi	Sāļās kūkas / sāļie pīrāgi (26 cm ∅)	1	Konvekcija + ventilators	180 °C	J	Metāla restītes + sāļā pīrāga forma	L3	45–60
		2	Daudzlīmeņu	180 °C		Metāla restītes + sāļā pīrāga forma	L2+L5	50–70
	Siera suflē	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20–35
	Lazanja, svaiga	1	Konvekcijas	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	40–60

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
	Lazanja, saldēta	1	Konvekcija + ventilators	180 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	50–60
	Pildīti makaroni, saldēti	1	Konvekcija + ventilators	180 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	45–55
	Cepti makaroni	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L4	20–30
Pica	Pica, svaiga (plāte)	1	Konvekcijas pica	250 °C 300 °C	J N	Cepšanas plāte	L2/L3	15–20 18–25
		2	Daudzlīmeņu	180 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	25–35
	Svaiga pica (apaļa)	1	Konvekcijas pica	250 °C 300 °C	J N	Cepšanas plāte	L2/L3	8–10 15–20
		2	Daudzlīmeņu	180 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	30–40
	Saldēta pica (plāna garoza)	1	Konvekcijas pica	220 °C 200 °C	J N	Metāla restītes	L3	10–15
		2	Daudzlīmeņu	200 °C	J	Metāla restītes	L2+L5	15–25
		3	Daudzlīmeņu	180 °C		Metāla restītes	L2+L4+L6	25–35
Gaļa un mājputni	Cepta vesela vista (1–1,2 kg)	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	220 °C	J	Metāla restītes Novietojiet cepšanas plāti pie L1	L4	40–60
	Vistas augšstilbi	1	Cepšana ar karsto gaisu	220 °C	N	Airfry plāte**	L4	30–50
	Cepta pīle	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	50–60
	Gailis	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	220 °C	J	Metāla restītes Novietojiet cepšanas plāti pie L1	L4	20–40
	Cepts tītars	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	50–60
	Cūkgaļas ribiņas (1000–1200 g)	1	Konvekcijas	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	80–100
Gaļa un mājputni	Desas	1	Supergrill	04	J	Metāla restītes	L5	40–50
	Cepta liellopu gaļa (500 g)	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	220 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20–40
	Viltotais zaķis (1000–1500 g)	1	Konvekcijas	180 °C	J	Cepšanas plāte	L3	40–50
	Cepta vista ar kartupeļiem	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Dziļā plāte	L4	45–60

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
Zivis un jūras veltes	Grilētas jūras veltes	1	Supergrill	04	N	Metāla restītes	L4	15–30
	Saldētas zivju nūjiņas	1	Cepšana ar karsto gaisu	200 °C	N	Airfry plāte**	L4	20–25
	Cepta zivs	1	ECO	200 °C	N	Metāla restītes Novietojiet cepšanas plāti pie L1	L3	40–60
Dārzeņi	Rīvētu dārzeņu sacepums	1	ECO	200 °C	N	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	80–90
	Saldēti frī kartupeļi (300–500 g)	1	Cepšana ar karsto gaisu	220 °C	N	Airfry plāte**	L4	18–25
	Kartupeļu rīvmaize	1	Rīvētu kartupeļu sacepums	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L4	15–25
	Grauzdēti kartupeļi	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L4	30–50

Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no patērētāja receptes un sastāvdaļām.
*ja nepieciešama uzsildīšana
** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

PIEZĪME. Lai pagatavotu kūkas, sāļos pīrāgus un citas receptes, kurām nepieciešams veidne vai trauks 2 līmeņos, novietojiet sadalīti – augšējo plāti kreisajā pusē un apakšējo plāti labajā pusē.

5.2. EVERYDAY COOKING TABULA

Ēdienu kategoriju izvēlne ļauj pagatavot dažādas receptes bez cepeškrāsns iepriekšējas uzsildīšanas, pateicoties īpašām gatavošanas programmām, kas pielāgotas katras kategorijas vajadzībām.

Pēc gatavošanas programmas izvēles tiks parādītas laika un temperatūras noklusējuma vērtības; gatavošanas laiku un temperatūru var mainīt, nospiežot speciālās ikonas. Abus parametrus var iestatīt ierobežotā diapazonā, kā parādīts tabulā zemāk.

Pārvietojoties Everyday Cooking funkcijās, ēdiena kategorijas izvēlni ar tvaiku var aktivizēt, spiežot temperatūras ikonu, līdz parādās tvaika ikona. Apstipriniet savu izvēli, nospiežot pogu Sākt.

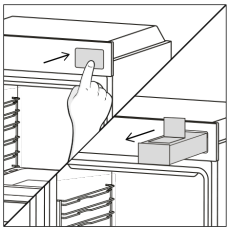
Simbols	Apraksts	Uzsildīšana	Plaukta pozīcija	Temperatūras diapazons (°C)	Laika diapazons (min)	Gaļas temperatūras zonde (ja pieejama)	Apraksts
	Baltā gaļa	NĒ	L3	180–200	40–80	70–85 °C	Mājputnu gaļai un baltās gaļas gabaliem
	Sarkanā gaļa	NĒ	L3	180–200	20–80	58–65 °C	Liellopu gaļai un sarkanās gaļas gabaliem
	Zivis	NĒ	L3	160–180	15–45	55–65 °C	Veselām zivīm un filejām.
	Dārzeņi	NĒ	L3	180–200	30–80	70–90 °C	Grauzdētiem dārzeņiem un kartupeļiem
	Baltā gaļa (tvaiks)	NĒ	L3	160–220	40–90	70–85 °C	Mājputnu gaļai un baltās gaļas gabaliem
	Sarkanā gaļa (tvaiks)	NĒ	L3	180–220	20–100	58–65 °C	Liellopu gaļai un sarkanās gaļas gabaliem
	Zivs (tvaiks)	NĒ	L3	150–180	15–60	55–65 °C	Veselām zivīm un filejām.
	Dārzeņi (tvaiks)	NĒ	L3	150–200	30–90	70–90 °C	Grauzdētiem dārzeņiem un kartupeļiem

PIEZĪME: ja pēc cepeškrāsns izslēgšanas jāturpina gatavošana, ieteicams izvairīties no everyday cooking programmu izmantošanas un to vietā izvēlēties standarta funkcijas.

Kā izmantot tvaika tvertni tvaika gatavošanas programmām

Ja pēc tvaika gatavošanas programmas izvēlēšanās tvaika tvertne ir tukša, displejā parādās , lai brīdinātu, ka tā ir jāuzpilda ar ūdeni. Rīkojieties šādi:

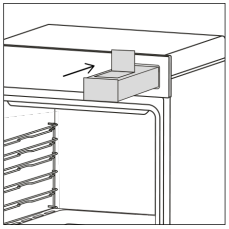
1. Nedaudz piespiediet tvaika tvertni, lai to atvērtu.

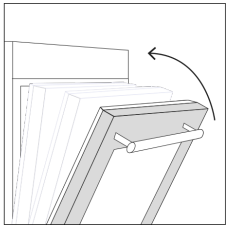


2. Ielejiet tvaika tvertnē dzeramo ūdeni ar krūzi vai tieši no krāna. Nepārsniedziet tvertnei norādīto maksimālo ūdens līmeni.

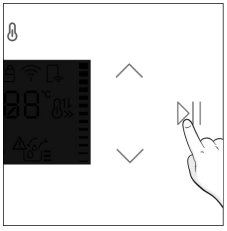


3. Piespiediet tvaika tvertni, lai to aizvērtu, un aizveriet cepeškrāsns durvis.





4. Nospiediet pogu Sākt, lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu.



Ja pievienotais ūdens daudzums nav pietiekams, lai veiktu gatavošanas programmu, displejā parādās , lai informētu, ka jāuzpilda tvertne.

Recepte	Porcijas lielums	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min)
Liellopa gaļas cepetis	500–800 g	Sarkanā gaļa (tvaiks)	180 °C	Metāla restītes	L3	30–40
Liellopa fileja	200 g	Sarkanā gaļa (tvaiks)	200 °C	Metāla restītes	L3	20–25
Viltotais zaķis	1000–1500 g	Sarkanā gaļa (tvaiks)	200 °C	Metāla restītes	L3	40–50
Velingtona cepetis	500 g	Sarkanā gaļa (tvaiks)	210 °C	Metāla restītes	L3	50–80
Cūkgaļas cepetis	800–1000 g	Baltā gaļa (tvaiks)	180 °C	Metāla restītes	L3	40–70
Cūkgaļas ribiņas	1000–1200 g	Baltā gaļa (tvaiks)	200 °C	Metāla restītes	L3	80–100
Jēra gaļa	800–1000 g	Baltā gaļa (tvaiks)	190 °C	Metāla restītes	L3	60–80
Jēra kāja	1500–2000 g	Baltā gaļa (tvaiks)	200 °C	Metāla restītes	L3	80–100
Laša fileja	200–600 g	Zivs (tvaiks)	170 °C	Cepšanas plāte	L3	20–35
Tunča steiki	600 g (apm. 4 gab.)	Zivs (tvaiks)	180 °C	Metāla restītes	L3	15–20
Zobenzivs steiki	700 g (apm. 4 gab.)	Zivs (tvaiks)	180 °C	Cepšanas plāte	L3	15–20
Mencas fileja	600 g (apm. 4 gab.)	Zivs (tvaiks)	150 °C	Cepšanas plāte	L3	15–20
Jūras plaudis, vesels	1	Zivs (tvaiks)	170 °C	Cepšanas plāte	L3	35–45
Jūras plaudis, fileja	600 g (apm. 4 gab.)	Zivs (tvaiks)	150 °C	Cepšanas plāte	L3	15–20
Jūras asara fileja	600 g (apm. 4 gab.)	Zivs (tvaiks)	150 °C	Cepšanas plāte	L3	15–20
Zivju iesmiņi	8 gabali	Zivs (tvaiks)	150 °C	Metāla restītes	L3	20–30
Pildīti kalmāri	4 gabali	Zivs (tvaiks)	180 °C	Cepšanas plāte	L3	25–40
Fenhelis	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	200 °C	Metāla restītes	L3	30–40
Dārzeņu maisījumi	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	190 °C	Metāla restītes	L3	40–45
Ziedkāposti	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	150 °C	Metāla restītes	L3	40–50
Ķirbji, kubveida	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	160 °C	Metāla restītes	L3	30–40
Pildīti pipari	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	180 °C	Metāla restītes	L3	70–80
Pildīti cukīni	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	190 °C	Metāla restītes	L3	35–45
Burkānu nūjiņas	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	150 °C	Cepšanas plāte	L3	35–40
Brokoļi	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	150 °C	Cepšanas plāte	L3	30–40
Ratatujs	1 plāte	Dārzeņi (tvaiks)	190 °C	Metāla restītes	L3	40–45
Dārzeņu pīrāgs	6 ramekīni	Dārzeņi (tvaiks)	180 °C	Cepšanas plāte + veidnes	L3	25–35

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA

6.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

Regulāra tīrīšana var paildzināt ierīces kalpošanas laiku. Pirms manuālās tīrīšanas veikšanas uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.

- Pēc katras cepeškrāsns lietošanas reizes pietiek ar minimālu tīrīšanu, lai uzturētu cepeškrāsni nevainojami tīru.
- Neizklājiet cepeškrāsns sienas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami veikalos. Alumīnija folija vai citi aizsarglīdzekļi, nokļūstot tiešā saskarē ar karsto emalju, var izkust un deformēt iekšējo emalju.
- Lai novērstu cepeškrāsns pārmērīgu piesārņošanu un tās izraisīto spēcīgo dūmu smārdu, ieteicams neizmantot cepeškrāsni ar pārāk augstu temperatūru. Efektīvāk ir paildzināt gatavošanas laiku un nedaudz samazināt temperatūru.
- Papildus cepeškrāsns komplektācijā iekļautajiem piederumiem ieteicams izmantot tikai pret ļoti augstu temperatūru noturīgus traukus un cepšanas veidnes.

6.2. CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

6.2.1. CEPEŠKRĀSNS IEKŠPUSĒ: tīrīšanas funkcijas

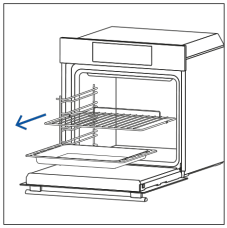
Pirolītiskā tīrīšana (*atkarībā no krāsns modeļa)
Šis process balstās uz ķīmisko procesu ar tādu pašu nosaukumu, kas ietver sarežģītu vielu sadalīšanos, izmantojot termisko apstrādi.

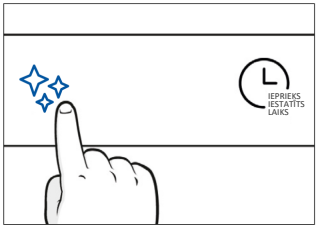
Pēc aktivizēšanas tas automātiski bloķē krāsns durvis un ātri paaugstina temperatūru līdz 410 ° C.
Tīrīšanas cikla beigās ēdienu atliekas atstās baltu pārklājumu uz emaljas virsmām.
Lai noņemtu šīs daļiņas, noslaukiet ar karstā ziepjūdenī samitrinātu drānu vai izmantojiet birsti vai tērauda vati.
Piemēroti tīrīšanas līdzekļi ir karsts ziepjūdens vai plīts tīrīšanas līdzeklis.

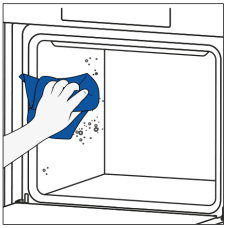
Kā tas darbojas?

1. Izņemiet no krāsns visus piederumus, piemēram, režģus, sānu statīvus un sānu statīvu skrūves (*);
2. Ieslēdziet funkciju pogu ✧. Pagrieziet ciparripas vadīklas elementu, lai iestatītu pirolītisko programmu; ļaujiet funkcijai darboties iepriekš iestatītajā laikā. Šī procesa un nākamās dzesēšanas fāzes laikā cepeškrāsns durvis paliks aizslēgtas.
3. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar drānu.
   ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Pirms pieskaršanās ierīcei pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Uzmanieties ar visām karstajām virsmām, lai neapdedzinātos. Izmantojiet destilētu vai dzeramo ūdeni.

(*) tikai modeļiem ar 7 līmeņiem.







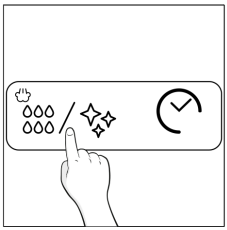
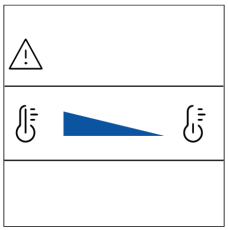
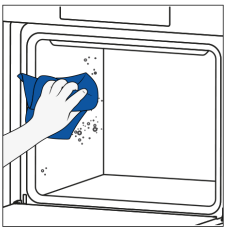
H_2O Steam

H_2O Steam (ūdens tvaika) tīrīšanas funkcija ir izstrādāta, lai bez piepūles noņemtu nelielus netīrumus un nodrošinātu ātru un videi draudzīgu risinājumu cepeškrāsns telpas tīrīšanai, izmantojot tvaika spēku.

Kā tas darbojas?

1. Ielejiet ūdeni tvaika tvertnē līdz uz tvertnes norādītajam maksimālajam līmenim.
2. Atlasiet H_2O Steam tīrīšanas programmu. Ļaujiet funkcijai darboties iepriekš iestatītajā laikā.
3. Tīrīšanas procesa beigās ļaujiet cepeškrāsnij atdzist.
4. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar drānu.
5. **BRĪDINĀJUMS.** Pirms pieskaršanās ierīcei pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Uzmanieties ar visām karstajām virsmām, lai neapdedzinātos. Izmantojiet destilētu vai dzeramo ūdeni.



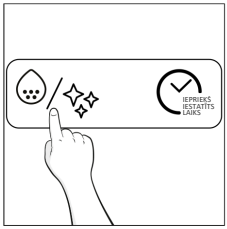
TVAIKA SISTĒMAS TĪRĪŠANA

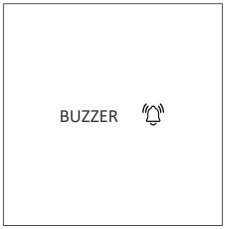
Atkaļķošana

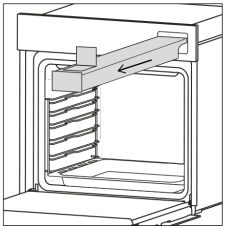
Šī funkcija ir ieteicama pēc 25 cikliem un obligāta pēc 40 cikliem. Krāsns rāda katra tvaika cikla beigās, sākot no 25., ja lietotāji vēl nav veikuši atkaļķošanu. Pēc 40 tvaika cikliem neviena tvaika gatavošanas programma netiek sākta, pirms lietotāji izpilda atkaļķošanas programmu. Tai ir trīs posmi:

1. darbība (atlikušā ūdens izvadīšana no tvaicētāja):

i. Atlasiet atkaļķošanas režīmu un pēc tam nospiediet pogu Sākt.
ii. Kad atskan skaņas signāls, lai turpinātu ar otro darbību, izņemiet ūdens tvertni.



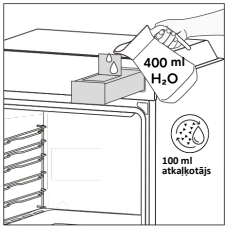


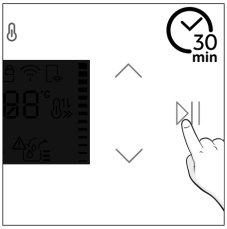


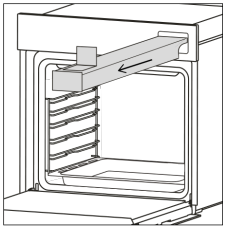
2. darbība (atkaļķošana):

i. Tvaika tvertnē pievienojiet 400 ml krāna ūdens un 100 ml atkaļķošanas līdzekļa. Pēc tam nospiediet pogu Sākt.

ii. Šī darbība aizņem 30 minūtes, pēc tam, lai pārietu uz trešo posmu, tvaika tvertne atkal jāizņem.



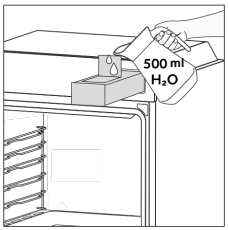


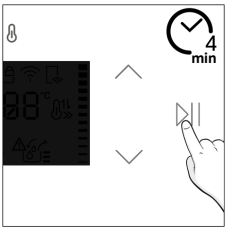


3. darbība (skalošana):

i. Ielejiet tvaika tvertnē 500 ml krāna ūdens. Pēc tam nospiediet pogu Sākt.

ii. Šī darbība ilgst 4 minūtes; procesa beigās atskan signāls







Iztukšošana

Pēc katra gatavošanas cikla ar tvaiku tvaicētājā atlikušais ūdens tiek automātiski novadīts atpakaļ tvaika tvertnē.

Šī procesa laikā displejā tiks rādīts .

Ja tvaika tvertne jau ir pilna, displejā parādās , lai brīdinātu, ka, lai sāktu iztukšošanas procesu, tvertne ir jāiztukšo.

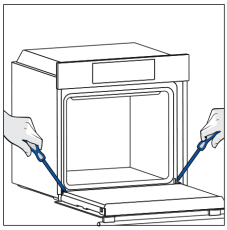
Katalītiskā tīrīšana (pieejama atkarībā no modeļa)

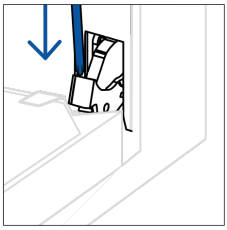
Katalītiskie paneļi noklāj cepeškrāsns telpu un nodrošina, ka nekad nav jācīnās ar netīru cepeškrāsni.
Paneļi ir pārklāti ar specializētu emalju, kas lepojas ar mikroporainu struktūru, kas no šļakatām absorbē taukus.
Katalītiskās ķīmiskās reakcijas rezultātā tie efektīvi pārvērš absorbēto smērvielu gāzveida elementos, ja tie tiek pakļauti augstai temperatūrai.

Ieteikums. Apsveriet katalītisko paneļu nomaiņu pēc aptuveni trīs gadu lietošanas, it īpaši, ja cepeškrāsni izmantojat diviem līdz trim gatavošanas cikliem nedēļā. Tas nodrošina optimālu veiktspēju un tīrību.

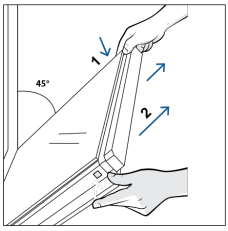
6.2.2. CEPEŠKRĀSNS ĀRPUSE: stikla durvju noņemšana un tīrīšana

1. Novietojiet durvis 90° leņķī. Pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz āru no krāsns.

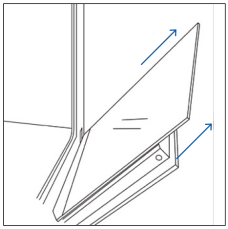




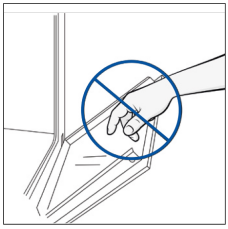
2. Novietojiet durvis 45° leņķī. Vienlaicīgi nospiediet abas pogas abās durvju sānu plecu pusēs un pavelciet pret sevi, lai noņemtu augšējo stiklu durvju pārsegu.



3. Ļoti uzmanīgi noņemiet krāsns stiklu, sākot ar iekšējo. Procedūras laikā stingri turiet glāzi ar abām rokām un novietojiet to uz polsterētas plakanas virsmas (piemēram, uz auduma).



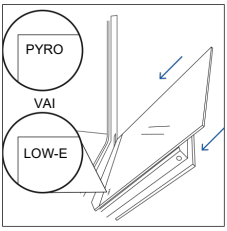
4. ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Ārējais stikls nav noņemams.



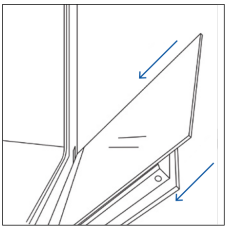
5. Notīriet stiklu ar mīkstu drānu un piemērotiem tīrīšanas līdzekļiem.



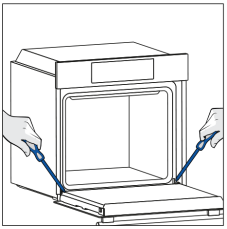
6. Ievietojiet stikla paneļus, pārliecinoties, vai uzlīme “Low-E/PYRO” ir pareizi nolasāma un novietota durvju apakšā pa kreisi, netālu no kreisās puses eņģes. Tādā veidā drukātā etiķete uz pirmā stikla paliks durvju iekšpusē.

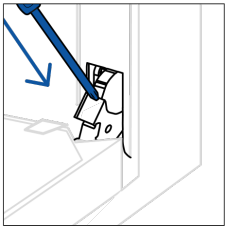


7. Piestipriniet augšējo stiklu durvju vāku, spiežot to uz iekšpusi, līdz dzirdat klikšķi no abām sānu pogām.



8. Pēc tam novietojiet durvis atpakaļ 90° leņķī un pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz iekšpusi krāsns iekšpuses virzienā.





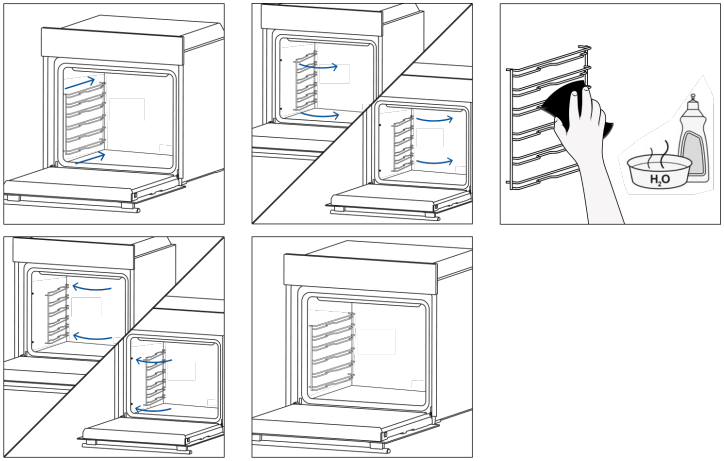
6.3. PIEDERUMU TĪRĪŠANA

Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet piederumus un nosusiniet tos ar dvieli. Noturīgu atlieku gadījumā apsveriet piederumu iemērcēšanu ūdens un ziepju maisījumā apmēram 30 minūtes pirms to otrreizējas mazgāšanas.

SĀNU STATĪVU TĪRĪŠANA

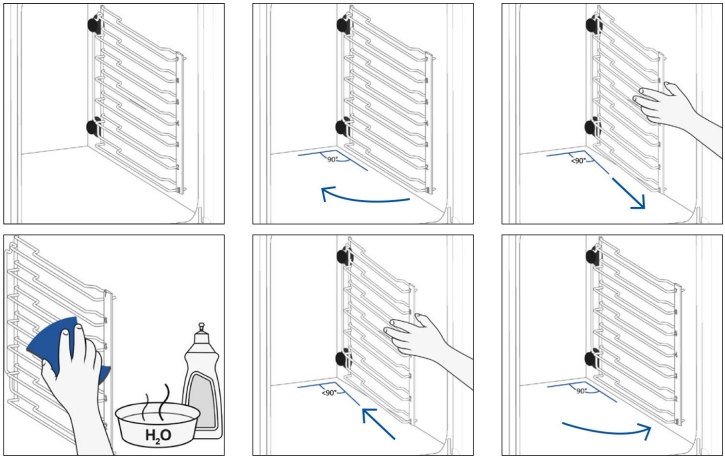
– **6 līmeņu modelis**

1. Noņemiet sānu statīvus, pavelkot tos bultiņu virzienā.
2. Lai notīrītu sānu statīvus, ielieciet tos trauku mazgājamajā mašīnā vai izmantojiet mitru sūkli; pēc tam statīvi ir jānožāvē.
3. Pēc tīrīšanas procesa uzstādiet sānu statīvus, veicot darbības apgrieztā secībā.



– **7 līmeņu modelis**

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.



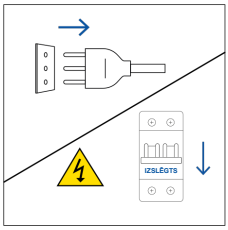
6.4. APKOPE

KOMPONENTU NOMAIŅA

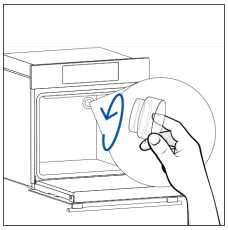
Spuldzes nomaiņa virspusē:

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.

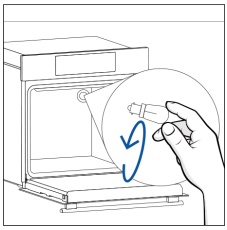
1. darbība



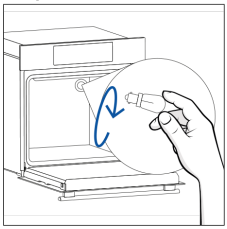
2. darbība



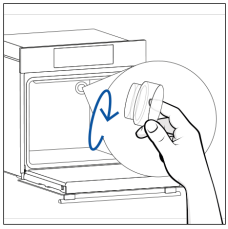
3. darbība



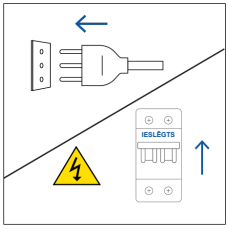
4. darbība



5. darbība



6. darbība

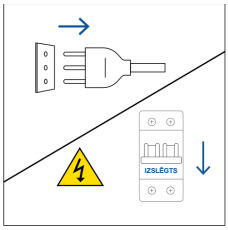


Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa)

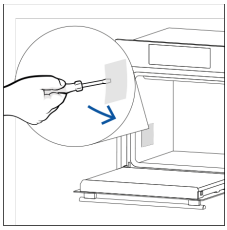
Sānu spuldzes maiņa:

1. atvienojiet krāsni no elektrotīkla.
2. izmantojiet plakanu skrūvgriezi, novietojiet to aizsargstikla sānos un viegli piespiežot, lai to noņemtu.
3. uzmanīgi satveriet spuldzi tās pamatnē.
4. ievietojiet jauno.
5. uzstādiet atpakaļ aizsargstiklu, viegli piespiežot to, līdz tas ir nofiksēts vietā.
6. atkārtoti pievienojiet krāsni elektrotīklam.

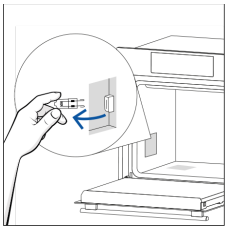
1. darbība



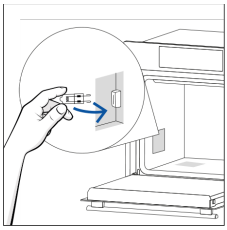
2. darbība



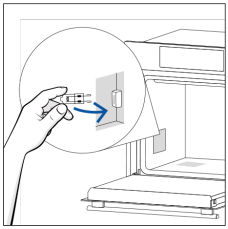
3. darbība



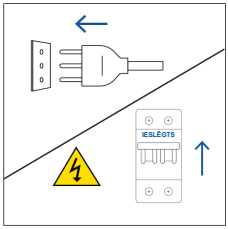
4. darbība



5. darbība



6. darbība



Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa)

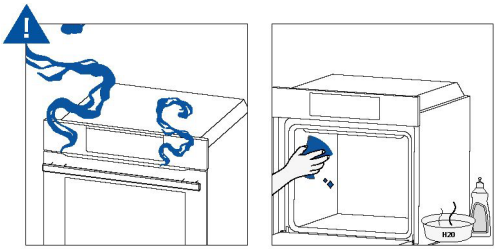
7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja krāsns lietošanas laikā rodas kļūda, displejā parādīsies kods “ER”, kam seko divi cipari, kas identificēs kļūdu. Pēc tam izslēdziet cepeškrāsni un atvienojiet to no kontaktligzdas, pagaidiet dažas minūtes un pēc tam atkal pievienojiet. Ja kļūda izzūd, varat atsākt cepeškrāsns lietošanu. Ja tā nenotiek, zvaniet klientu apkalpošanas dienestam un paziņojiet displejā redzamo kodu (ERXX).

Kļūda



Dūmi



8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA

8.1. IERĪCES UTILIZĀCIJA



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko ierīču atkritumiem (EEIA). EEIA satur gan piesārņojošas vielas (kas var negatīvi ietekmēt vidi), gan pamatelementus (ko var lietot atkārtoti). Ir svarīgi veikt īpašu EEIA apstrādi, lai pareizi noņemtu un likvidētu visu piesārņojumu un atgūtu visus materiālus.

Fiziskām personām var būt svarīga loma, nodrošinot, lai EEIA nekļūst par vides aizsardzības problēmu, tāpēc ir būtiski ievērot dažus pamatnoteikumus:

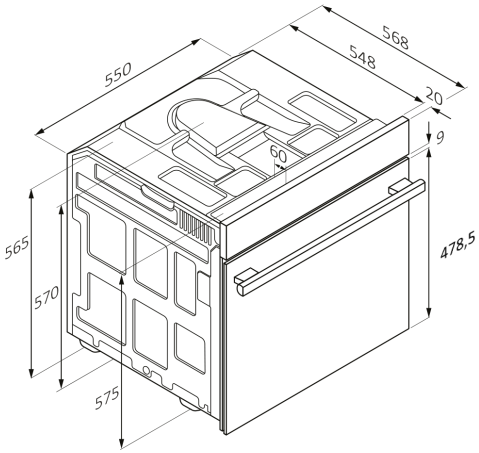
– EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;
– EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums.

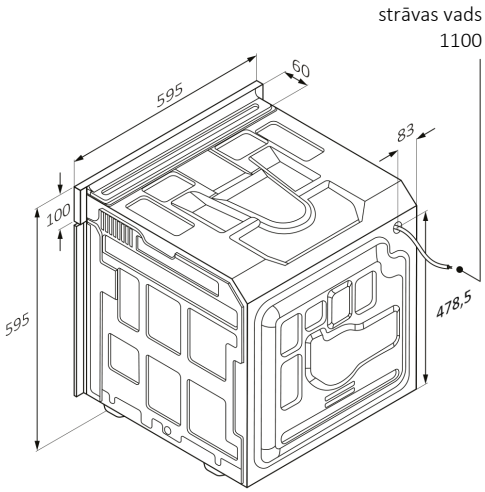
Daudzās valstīs tiek nodrošināta lielo EEIA savākšana no mājsaimniecībām. Iegādājoties jaunu ierīci, veco ierīci var nodot piegādātājam, kuram tā šajā konkrētajā gadījumā jāpieņem bez maksas, ja vien šīs ierīces veids un funkcijas atbilst iegādātās ierīces veidam un funkcijām.

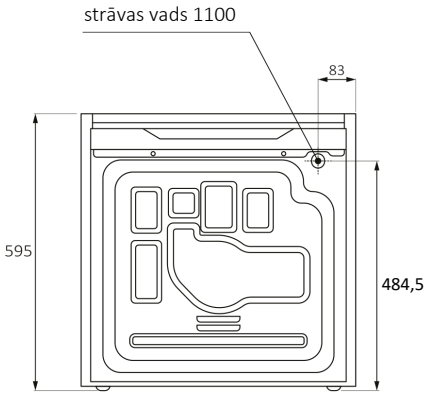
8.2. VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

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.

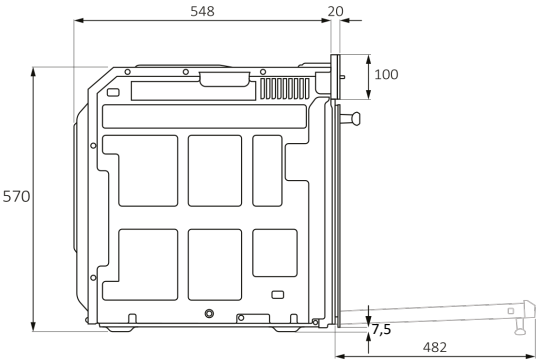
9. UZSTĀDĪŠANA





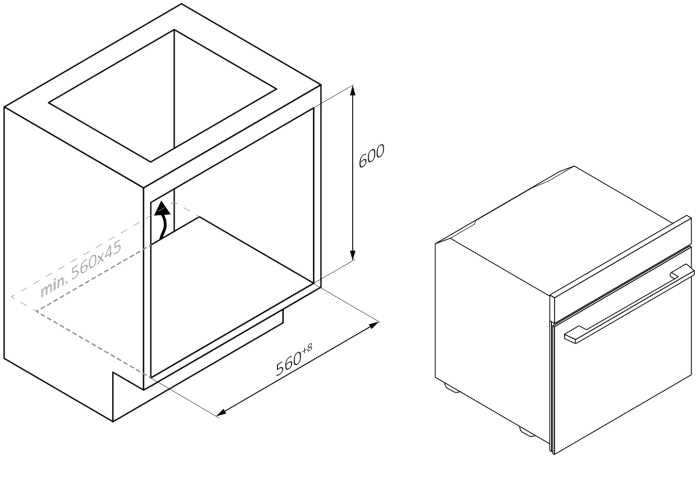


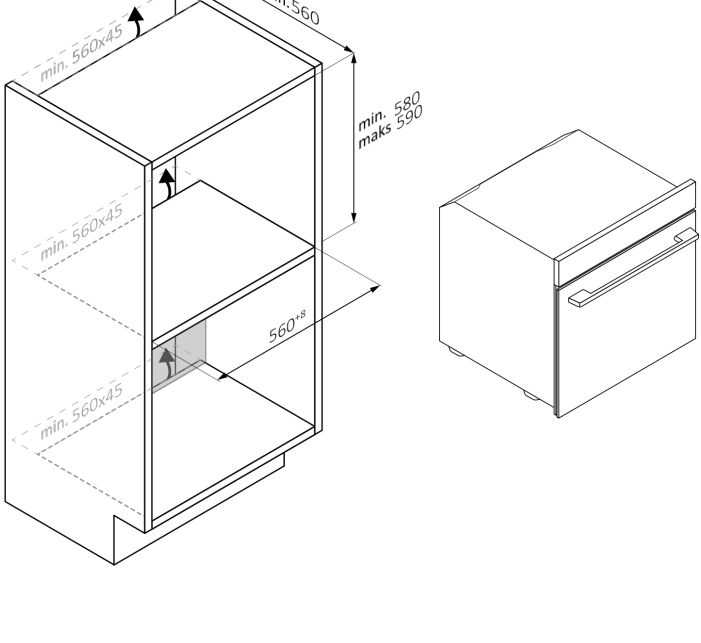
Skats no aizmugures



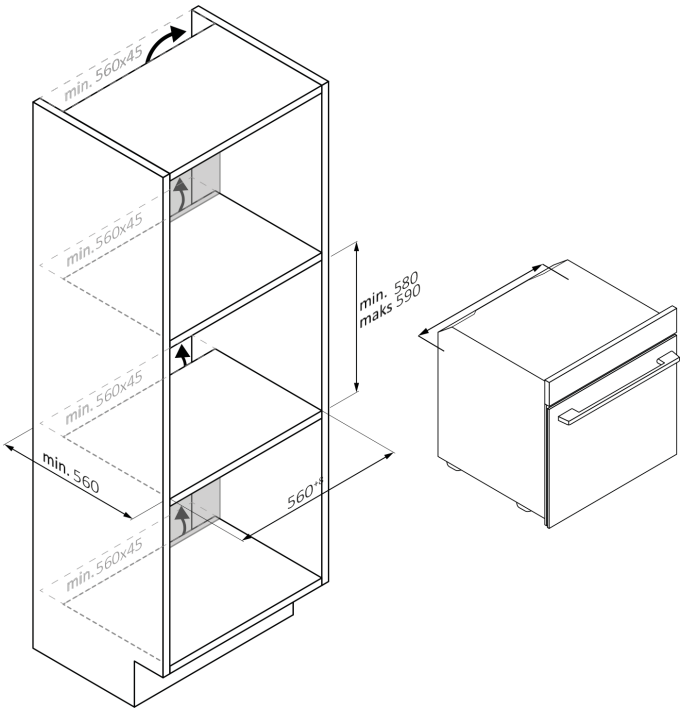
Skats no sāniem

mm

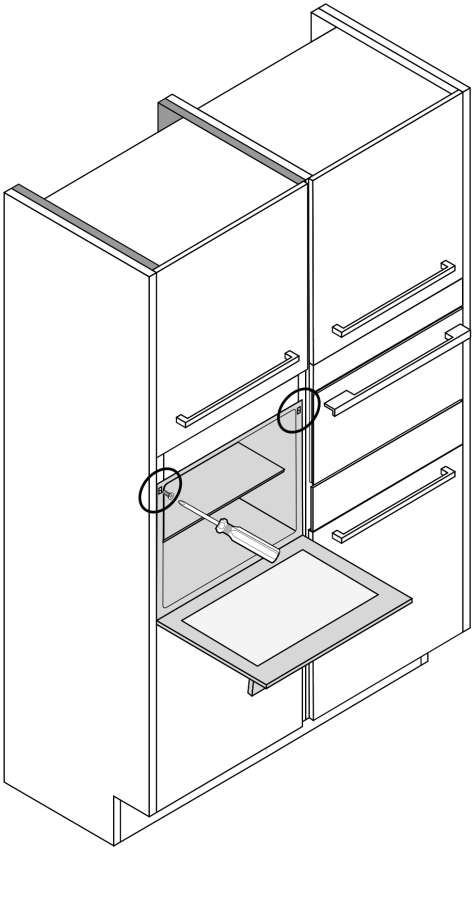

600
min. 560x45
560+8

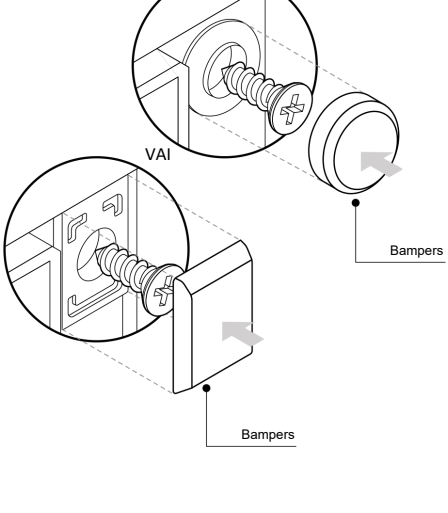

min. 560
min. 560x45
min. 580
maks 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

mm


min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
maks 590
min. 560
560*

mm





mm

Haier

70059564